

# 新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第十四週)

(108學年度下學期)

項 目 日 期	主 食	副 食		水 果 或 飲 品	備 註	
		菜 名	材 料 名 稱 及 份 量			
05 25	星 期 一	綜合滷味	里肌肉片 4kg.、滷蛋 45 顆.	奇異果 50 粒		
		蔬菜	有機蔬菜 4KG			
		鮮菇羹湯	雪白菇(1kg)、金針菇(1kg)、白木耳 0.5kg、紅蘿蔔 0.5KG、芹菜一把			
05 26	星 期 二	白飯	肉末蒸蛋	肉末 1KG、雞蛋 40 粒	水梨 15 粒	
			香酥小魚	豬肉絲 2KG、小隻丁香魚(乾) 1kg、四角豆干 50 塊、蔥一把		
			蔬菜	有機蔬菜 (4kg)		
			香菇雞湯	乾香菇、帶骨雞腿肉 2kg 薑(0.5kg)		
05 27	星 期 三		手工水餃	手工水餃 700 顆、有機蔬菜 4kg	蘋果 15 粒	
			酸辣湯	肉絲(1.5 kg)、鴨血(1.5 kg)、木耳(0.5 kg)、豆腐(1KG)、竹筍(1 kg)、蛋(10 粒)		
05 28	星 期 四	白飯	烤麩燒肉	梅花肉塊(4kg)、烤麩 1kg	小玉西瓜 3 顆	
			蔬菜	有機蔬菜 (4kg)		
			玉米排骨湯	玉米 15 根、排骨 2kg		
05 29	星 期 五	夏威夷 炒飯	炒飯	火腿一條、小黃瓜 2kg、紅蘿蔔 0.5 kg、蛋 20 粒、鳳梨罐頭中 2 瓶、蝦仁 2KG	小番茄 4kg	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			魷魚螺肉湯	魷魚 3 條、芹菜 0.5kg、蒜苗 0.5kg 螺肉 3 瓶、排骨 1KG		

保育組

單位主管

校長