

# 新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第十七週)

(108學年度下學期)

日期	項目	主食	副食		水果或飲品	備註
			菜名	材料名稱及份量		
06 15	星期 一	糙米飯	綜合滷味	里肌肉片 3kg、百頁豆腐 2KG	木瓜 9 顆	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			鮮菇湯	雪白菇 1 kg 生香菇 1 kg 杏包菇 1 kg 薑絲 0.3 kg 青蔥一把		
06 16	星期 二	糙米飯	四季豆炒甜不辣	四季豆 2 kg 紅蘿蔔 1 kg、甜不辣 (條狀) 2KG	小玉西瓜 3 顆	
			香酥魚柳	土魷魚塊 4 包		
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			竹筍雞湯	竹筍 3KG、帶骨雞腿肉切塊 2kg		
06 17	星期 三	南瓜米 粉	炒米粉	細肉絲 3KG、南瓜 3KG、高麗菜 2KG、紅蘿蔔 0.5KG、黑木耳 0.5KG、米粉、蝦米、香菇	火龍果 18 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			海鮮湯	鯛魚片 2KG、蛤蠣 2KG、板豆腐 2KG、蔥花、薑絲		
06 18	星期 四	五穀飯	桂竹筍炒肉	三層肉片 40 片(不要太肥),本地桂竹筍 3KG	小番茄 4KG	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			南瓜海鮮濃湯	蛤蜊 2kg 透抽 2kg、蘑菇 1KG、南瓜 3KG		
06 19	星期 五	咖哩飯	咖哩飯	梅花肉塊 (小) (5kg)、馬鈴薯 3KG、紅蘿蔔 2KG、洋蔥 2KG		
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			冬瓜湯	冬瓜 4KG、大骨、薑絲		

保育組：

單位主管：

校長：