

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第十九週)

(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 29	星期 一	五穀飯	番茄蛋豆腐	番茄 2KG、板豆腐 3KG、蔥一把、 <u>蛋 20 粒</u>	蘋果 15 粒	
			香酥雞腿排	雞腿排 95 塊		
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			香菇魚酥羹湯	香菇、魚酥 0.5KG、山東大白菜 2KG、紅蘿蔔 0.5KG、木耳 0.5KG		
06 30	星期 二	白飯	傳統滷肉	三層豬肉片 40 片、蒜苗 1KG	火龍果 15 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			香煎鮭魚	鮭魚片 50 片		
			黃瓜大骨湯	黃瓜 4KG、大骨		
07 01	星期 三	什錦冬 粉	炒冬粉	肉絲 (2kg)	鳳梨 6 顆	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			竹筍排骨湯	排骨肉 2KG、竹筍 3KG		
07 02	星期 四	糙米飯	玉米筍炒鮮菇	玉米筍 2KG、鮮香菇 1KG、紅蘿蔔 1KG、長豆 2KG (菜豆)	葡萄 4KG	
			炸豬排	里肌豬排 75 片		
			髮菜羹湯	細肉絲 1kg、竹筍 2KG、芹菜 0.3KG、 <u>髮菜一包</u>		
07 03	星期 五	炒飯	茄汁蛋炒飯	細肉絲 3kg、雞蛋 30 粒、玉米粒大一罐 綜合蔬菜豆 2 包	哈密瓜 6 粒	
			關東煮湯	黑輪 1.5KG、白蘿蔔 3KG、甜不辣 1.5KG 玉米 9 根		

保育組

單位主管

校長