

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第二十週)

(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		
07 06	星 期 一	白 飯	滷肉	三層肉片 40 片 (不要太肥)、大溪黑豆干 40 塊	小玉西瓜 3 顆	
			青菜	有機蔬菜 4kg		
			絲瓜蛤蠣湯	絲瓜 4 kg、蛤蠣 2KG、薑絲 0.5kg		
07 07	星 期 二	糙 米 飯	蔬菜	有機蔬菜 4KG	奇異果 50 粒	
			瓜仔肉	絞肉 3kg、蔥 1 把		
			豌豆炒菇菇	豌豆 1KG 鴻喜菇 0.5KG、蘑菇 0.5kg、紅蘿蔔 1kg、蟹肉棒 1KG		
			海帶排骨湯	乾海帶一包、排骨 2KG、薑絲 0.3kg		
07 08	星 期 三	炒 粿 仔 條	什錦粿仔條	肉絲 3Kg、豆芽菜 2kg、紅蘿蔔 1kg、韭菜 1KG、粿仔條	木瓜 9 顆	
			冬歸煲湯	蒟蒻丸 1kg、香菇丸 1kg、三角油豆腐 2kg、白蘿蔔 2kg、有機蔬菜 4KG		
07 09	星 期 四	糙 米 飯	豆鼓排骨	豬小排 5kg、豆鼓一瓶	芭樂 18 粒	
			什錦炒甜不辣	片狀甜不辣 3KG、黑木耳 0.5KG、青椒 1KG、紅蘿蔔 1KG、		
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			香菇貢丸湯	香菇丸 2kg、芹菜 0.5kg		
07 10	星 期 五	粥	海鮮粥	蝦仁 2kg、透抽 2kg 絞肉 2kg、豬肝 1KG、高麗菜 2kg、綜合豆 2 包	蘋果 15 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		

保育組：

單位主管：

校長：