

台中市 龍泉 國民小學 午餐食譜數量設計表 113 學年度第 二 學期第 8

用餐人數：16

素食

單位：

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料
3月31日 週一	地瓜飯	黃金豆腐炊	嫩四角油豆腐		芙蓉蛋	洗選蛋		薑汁蚵白菜	履歷蚵白菜		昆布養生湯	昆布
			毛豆仁			鮮筍絲			嫩薑絲	1p		杏鮑菇
			桶蔭瓜			木耳						白蘿蔔
			紅蘿蔔			紅蘿蔔						黑蠔菇
4月1日 週二	胚米飯	爆炒素豬肚	素豬肚	2斤	冬瓜鮮燴	冬瓜		福山萵苣	福山萵苣		海芽蛋花湯	乾海帶芽
			高麗菜			紅蘿蔔						洗選蛋
			紅蘿蔔			素肉燥	1p					嫩薑絲
						木耳						生豆包絲
						金針菇						
						鵝蛋						
4月2日 週三	麵食	義大利麵	白扁麵		炸物	素牛蒡排	16p	有機銀芽	綠豆芽有機		巧達濃湯	洋芋
			玉米粒			四季豆Q	0.3		嫩薑絲			紅蘿蔔
			碎干丁	0.5		素米血	1包		紅蘿蔔			洗選蛋
			紅蘿蔔			椒鹽粉						玉米醬
			杏鮑菇									奶粉
			青豆仁									
			素義蘆醬	1P								
			蕃茄醬									
4月3日 週四												
			補假									
4月4日 週五												
			放假									

週
公斤

[illegible]