

臺中市龍井區龍泉國小午餐食譜數量設計表 114學年度第一學期第 13 週

用餐人數： 1,020

單位：公斤

印表日期： 0114.10.29

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	蔬菜用量明細		菜名	湯類用量明細		水 果 飲 料
			材料	數量		材料	數量		材料	數量		材料	數量	
11 月 29 日 週 六	飯	腰	上肉絲台優	21	滷 雞 腿	雞腿五台優	1030pc	白	包心白菜台	77	鮮 筍 魚 丸 湯	鮮筍片追溯	24	水果
		果	洗選蛋追溯	22		蒜仁	1	菜	履歷紅蘿蔔	5		虱目珍珠丸	12	
		麻	洋蔥去皮	10		薑片	1	滷	木耳朵追溯	4		排骨丁台優	6	
		香	腰果生	5		萬用滷包布	10粒		上肉絲台優	6		芹菜追溯	0.9	
		炒	玉米粒罐頭	8桶		水煮蛋	1050pc		鈕菇台灣在	0.3		有機黑蠻菇	3	
		飯	履歷紅蘿蔔	7					冬蝦	0.5				
			高麗菜台優	23					沙茶醬牛頭	1桶				
			麻油福壽	2桶					蔥	1				
			毛豆仁	4					蒜末	0.6				
			紅蔥末	1.2					金針菇有機	5				
			蔥	1.2					洗選蛋追溯	5				
			鈕菇台灣在	1										
			薑末	1.2										
			冬蝦	1										
			圓糯米	30										
			皮絲	3										

廢棄率：雞腿、雞排、雞翅 20~25%；骨腿丁、雞丁、鴨丁 30~35%；排骨丁、豬腳丁 45~50%。魚丁包冰率 30~50%。小葉菜類 3~6%；包葉菜類 2~3%；瓜菜類 2~3%。

過敏原：本份菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、奶類、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用。

全面使用臺灣豬肉

人數:1,020