台中市　龍泉　國民小學 午餐食譜數量設計表 114 學年度第 二 學期第 12 週

素食：15人　　單位： 公斤

日期	主食	菜名	主菜用量明細 材料	數量	菜名	副菜(一)用量明細 材料	數量	菜名	副菜(二)用量明細 材料	數量	菜名	湯類用量明細 材料	數量	
4月27日週一	糙米飯	五香滷味	千層豆干		歐姆蛋	洗選蛋		蚵白菜	蚵白菜		竹筍三絲湯	鮮筍絲		
			杏鮑菇			木耳絲			薑絲			木耳		
			白蘿蔔			紅蘿蔔						金針菇		
			紅蘿蔔			乳酪粉						皮絲		
			薑			玉米粒	1					芹菜		
4月28日週二	紫米飯	甘藷燒豆干	豆干片	1	蒲仔麵	瓠瓜切絲		空心菜	空心菜		海帶芽蛋花湯	乾海芽		水果
			地瓜			乾香菇			薑絲			洗選蛋		
			杏鮑菇			素肉燥	1p					薑絲		
			五香粉			木耳								
			醬油			紅蘿蔔								
			二砂糖			白麵線								
						薑絲								
4月29日週三		客家粄條	粄條		沙茶豆包	炸豆包	15pc	福山萵苣	福山萵苣		冬瓜素丸湯	冬瓜		豆漿
			油片絲	0.3		袖珍菇	0.3		薑絲			素丸	0.2	
			高麗菜			素沙茶小	1p					薑絲		
			紅蘿蔔											
			木耳											
			乾香菇片											
			芹菜追	0.1										
4月30日週四	胚芽飯	金沙椰奶嫩腐	嫩油豆腐	1	白菜滷	大白菜		有機青松	有機青松		番茄豆腐湯	番茄		水果
			南瓜			紅蘿蔔			薑絲			豆腐		
			熟鹹蛋			木耳								
			芋頭			油豆皮	0.1							
			葡萄乾			乾香菇								
			椰漿			金針菇								
			洋芋			洗選蛋								
			腰果											
			地瓜											
5月1日週五														
			放假											