

臺中市南屯區永春國小午餐食譜數量設計表 109學年度第一學期第 7 週

用餐人數： 1,700

單位：公斤

印表日期： 0109.10.06

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	湯類用量明細		水 飲 果 料
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量	
10月12日週一	白米飯	咖哩雞	洽骨腿丁台	150	筊白筍肉片	甜豆冷凍	60	炒蚵白菜	履歷蚵白菜	130	翡翠叻魚湯	莧菜切追溯	40	人數:1,700
			洋芋去皮迨	30		筊白筍去殼	25		秀珍菇在地	6		吻仔魚熟	5	
			洋蔥去皮迨	15		上肉片台優	18		嫩薑絲	1		蛋白	6罐	
			紅蘿蔔去皮	7		杏鮑菇支迨	18					蒜末	1	
			毛豆仁特冷	6		木耳朵追溯	8					正大骨台優	9	
			咖哩粉一斤	5盒		紅蘿蔔去皮	8					翡翠	20盒	
						蒜末	1							
10月13日週二	麵食	台式涼麵	涼麵	270	酸菜肉片	上肉片台優	96	刈包	割包	1820pc	日式味噌湯	薄板豆腐盤	16盤	香蕉110g
			綠豆芽追溯	30		酸菜絲	60					洋蔥去皮迨	10	
			粗絞肉台優	30		香菜	1					柴魚片一斤	2包	
			豆干丁非基	30		花生細糖粉	65包					味噌三公斤	5盒	
			紅蘿蔔去皮	12		蒜頭酥	1包							
			蒜泥	4										
			芝麻醬大	10桶		履歷空心菜	135							
			油膏萬家香	5桶		蒜末	1.5							
			香油福壽	3桶										
			二砂包糖一	20包										
			烏醋工研	5桶										
10月14日週三	糙米飯	香菇麵筋	油泡	30	豆漿蒸蛋	洗選蛋追溯	90	有機小松菜	小松菜有機	125	牛蒡養生湯	白蘿蔔去皮	50	人數:1,610
			生香菇朵迨	12		豆漿五公斤	5包		嫩薑絲	1		牛蒡去皮迨	15	
			水煮花生	12		紅蘿蔔去皮	10					正大骨台優	9	
			紅蘿蔔去皮	8								紅蘿蔔去皮	8	
			鈕菇台灣在	1								薑片	1	
10月15日週四	多穀飯	孜然烤雞排	洽雞排五台	1760pc	芋香四色	玉米粒台優	60	炒青江菜	履歷青江菜	130	砂鍋魚湯	大白菜切迨	40	人數:1,730
			蒜頭酥	2包		芋頭去皮迨	35		有機黑蠔菇	6		鯰魚丁追溯	24	
			烤肉醬大	2桶		瘦絞肉台優	15		嫩薑絲	1		凍豆腐非基	20	
			孜然粉	1罐		紅蘿蔔去皮	12					正大骨台優	9	
			薑片	1		蔥	1					嫩薑絲	1	
						蒜末	1					蔥	1	
												青蒜	1	
10月16日週五	地瓜飯	筍干豬腳	上肉丁台優	96	小黃瓜什錦	小黃瓜履歷	85	有機高麗菜	高麗菜有機	135	土瓶蒸湯	鮮筍片追溯	35	人數:1,730
			豬腳丁追溯	39		上肉片台優	15		蒜末	1		洽骨腿丁台	18	
			筍干	36		素肚片蒟蒻	25台					生香菇朵迨	9	
			紅蘿蔔去皮	9		玉米筍新鮮	10					梅花片	6	
			蔥	3.5		紅蘿蔔去皮	7					蛤	5	
			薑片	1		蒜頭酥	1包					柴魚片一斤	2包	
			蒜仁	1								薑片	1	
			乾辣椒	1包										

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%(各家原料廠不盡相同)。小葉菜類(小白菜、油菜、青江菜、菠菜等)3~6%；包葉菜類(高麗菜、大白菜、包心A菜等)2~3%；瓜菜類(冬瓜、瓠瓜、大黃瓜、絲瓜等)2~3%。