

## 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	筍白筍肉片	甜豆冷凍	60	炒蚵白菜	履歷蚵白菜	130	翡翠魚湯	莧菜切追溯	40	人數:1,700
			洋芋去皮追	30		筍白筍去殼	25		秀珍菇在地	6		吻仔魚熟	5	
			洋蔥去皮追	15		上肉片台優	18		嫩薑絲	1		蛋白	6罐	
			紅蘿蔔去皮	7		杏鮑菇支追	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					洋蔥去皮追	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
			生香菇朵追	12		豆漿五公斤	5包		嫩薑絲	1		牛蒡去皮追	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	大白菜切追	40	人數:1,730
			蒜頭酥	2包		芋頭去皮追	35		有機黑蠻姑	6		鯇魚丁追溯	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					生香菇朵追	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%。