

改酒寫字、酒帶信、郭鴨肉、紅蘿蔔、蝦米、車輪、菜頭

12kg
13

下次叫商算 $6.5 \times 2 = 13 > 30 + 10 \text{顆} = 1240$
備份 或

1包的公斤數
約几顆

仁愛國小 108 學年度第一學期午餐食譜 第(二)週

教職員	48
學生數	564

2019/9/2		2019/9/3		2019/9/4		2019/9/5		2019/9/6	
星期1		星期2(蔬食海鮮日)		星期3		星期4		星期5	
主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量
白飯		胚芽飯		麵食		糙米飯		白米飯	
主菜：魯雞翅		主菜：蔬菜咖哩		大滷麵		主菜：冬瓜肉燥		主菜：鹹酥雞	
雞翅	610隻	洋蔥	5kg	白麵條	37kg	絞肉	20kg	鹹酥雞丁	54kg
醬油	無招標	馬鈴薯	10kg			烏蛋	1311kg	九層塔	1.6kg
冰糖	無招標	紅蘿蔔	3kg			冬瓜	30 26kg	胡椒鹽	無招標
		杏鮑菇	3kg						
備份	10隻	百頁豆腐	30kg						
		咖哩粉	2盒						
		椰子油, 改以花生油							
副菜：炒油菜		副菜：炒小白菜		副菜：甘梅地瓜薯條(炸)		副菜：燙油菜		副菜：燙青江菜	
油菜	33kg	小白菜	30kg	黃地瓜(切條)	31kg	油菜	33kg	青江菜	35kg
蒜碎	0.3kg	木耳	1.2kg	甘梅粉	無招標	蒜碎	0.3kg	蒜碎	0.3kg
		薑絲	0.4kg	香酥粉1袋	無招標				
副菜：紅蘿蔔炒蛋		副菜：扁蒲蝦米				副菜：香蔥甜不辣		副菜：嫩蛋鮑菇	
紅蘿蔔	30kg	扁蒲	30kg			甜不辣	14kg	洗選蛋	15kg
蛋	9kg	蒜碎	0.4kg			洋蔥	18kg	杏鮑菇	5kg
		蝦米	0.5kg			豆瓣醬	少許	紅蘿蔔	5kg
								毛豆仁	4KG
								青蔥	0.8KG
湯：綠豆湯		湯：西瓜綿魚柳湯		湯：大滷麵羹		湯：竹筍肉絲湯		湯：高麗菜金針菇湯	
綠豆	10kg	魚柳	9包(共9kg)	桶筍絲	6kg	竹筍	14kg	高麗菜	15kg
二級砂糖	17kg	西瓜綿	6包(共3.6kg)	肉絲	15kg	肉絲	6kg	金針菇	5kg
	15	薑絲	0.4kg	洗選蛋	6kg				
		米酒	1瓶	大白菜	24kg				
				紅蘿蔔	3kg				
				白蘿蔔	5kg				
				魚羹	8kg				
				工研白醋	5公升				
				黑醋	無招標				
		季節水果							

竹筒瘦肉
3磅

加蛋6kg

Banana

仁愛國小 108 學年度第一學期午餐食譜 第(六)週										教職員	58
										學生數	560
2019/10/1		2019/10/2		2019/10/3		2019/10/4		2019/10/5			
星期2		星期3		星期4		星期5		星期6			
主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量		
糙米飯		白米飯	22kg	白米飯		白飯		小米飯			
主菜：香酥柳葉魚		主菜：海產粥		主菜：咖哩雞		主菜：花枝排		主菜：蔥爆肉片			
柳葉魚	1240隻	新鮮桶筍絲	8kg	骨腿丁	40kg	花枝排	615個	薄肉片	32kg		
		高麗菜	16kg	洋蔥	10kg	胡椒粉	無招標	蒜碎	1kg		
備份	10隻	小卷(細切)	5kg	紅蘿蔔	3kg			洋蔥	16kg		
		白蝦仁	5kg	馬鈴薯	10kg	備份	5個	青蔥	0.5kg		
		豬肉絲	8kg	咖哩粉	3盒			米酒	1罐		
		油蔥酥	1包(0.6kg)					蠔油	1罐		
		魚皮	6kg								
副菜：高麗菜炒豆皮		大魚丸		副菜：韭菜銀芽		副菜：燙青江菜		副菜：燙油菜			
高麗菜	34kg(大)	乾香菇	0.6kg	綠豆芽	30kg	青江菜	34kg	油菜	30	34kg	
豆皮	3kg(下次)	嫩薑絲	0.4kg	韭菜(心)	2kg	蒜碎	0.6kg	蒜碎	0.3	0.7kg	
	加小孩			蒜碎	0.4kg						
	不變										
					7430元						
副菜：番茄豆腐		副菜：冷凍紅豆包		副菜：蝦仁小黃瓜		副菜：鮮蔬雞丁		副菜：鮭魚炒蛋			
牛番茄	20kg	紅豆包	619個	小黃瓜	33kg	無骨雞胸丁	30kg	鮭魚罐	6罐		
青蔥	0.3kg		桂冠(70g)	蝦仁	6kg	玉米筍	7kg	蛋	14kg		
豆腐	4板(板)	備份	1個	蒜碎	0.5kg	紅甜椒	5kg	洋蔥	10kg		
番茄醬	2罐(48)	甜豆(有30g,下次了)				蒜碎	0.6kg	玉米粒	9kg		
		共620個									
湯：蘿蔔魚丸湯		副菜：健健美_原味優酪乳		湯：紫菜蛋花湯		湯：海帶芽豆腐湯		湯：高麗菜湯			
白蘿蔔	14kg(2)	優酪乳	619罐	紫菜(乾)	1kg	新鮮海帶芽	3kg	高麗菜	20kg		
魚丸	6kg		175ml	蛋	10kg	豆腐	12 15kg	白蘿蔔	8kg		
小魚丸	9kg	備份	1罐	青蔥	0.8kg	薑絲	0.6kg	鮮香菇	2kg		
					0.3						
						蒜粉(2) = 0.2kg(2)					
季節水果											
蔬食日											

地瓜, 地瓜葉, 玉米粒, 芋頭, 蒜泥

仁愛國小 108 學年度第一學期午餐食譜 第(十六)週

教職員 55
學生數 564

2019/12/2		2019/12/3		2019/12/4		2019/12/5		2019/12/6	
星期1		星期2		星期3		星期4		星期5	
主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量
五穀飯		白米飯		麵食		白米飯		紫米飯	
主菜：左宗棠雞		主菜：鮮菇燒豆腐		主菜：炒米粉		主菜：肉燥貢丸		主菜：蒙古炒肉	
肉雞丁	48kg 42	油豆腐	530份	米粉4kg/捆	6捆(無招標)	絞肉	30kg	瘦肉片	30kg 3
薑末	0.6kg	紅蘿蔔	3kg	肉絲	9kg 11	小貢丸	12kg	高麗菜	10kg 3
蒜末	0.6kg	生香菇	4kg	高麗菜	15kg 17	可加香菇		豆芽菜	5kg 3
蔥花	2kg	薑片	0.5kg	紅蘿蔔	3kg			蒜末	0.4kg
辣椒	0.3kg	素蠔油	1罐	香菇(乾)	0.5kg 8			沙茶醬	1罐
Korhup	2罐	備份	6份	蝦皮	0.4kg 4				
				金瓜	4kg 6				蔬菜
副菜：高麗菜炒香菇		副菜：韭菜銀芽		副菜：清炒絲瓜		副菜：燙油菜		副菜：蒜炒地瓜葉	
高麗菜	33kg	綠豆芽	28kg 2	絲瓜	45kg	油菜	30kg	地瓜葉	30kg
鮮香菇	1kg	紅蘿蔔	2kg	薑絲	0.4kg	蒜碎	0.5kg	蒜末	0.5kg
紅蘿蔔	1kg	蒜碎	0.4kg						
蒜碎	0.4kg								
副菜：扁蒲蝦米		副菜：蛋香高麗菜				副菜：紅蘿蔔炒蛋		副菜：金菇絲瓜	
扁蒲	40kg	洗選蛋	18g			紅蘿蔔	28kg	絲瓜	43kg
蒜碎	0.4kg	青豆仁	2kg			洗選蛋	12kg	薑絲	0.6kg
蝦皮	0.5kg	高麗菜	15kg					金針菇	3kg
									週三已吃過, 排
									別?
湯：木須肉絲湯		湯：蘿蔔玉米湯		湯：排骨四神湯		湯：香菇雞湯		湯：青菜豆腐湯	
木耳(切絲)5kg	無招標??	白蘿蔔	15kg	排骨	10kg	土雞丁	21kg	小白菜	8kg
紅蘿蔔	2kg	玉米(條)	12kg 13	豬小腸	6kg	乾香菇	1kg	豆腐	3板
肉絲	9kg	芹菜	0.5kg	四神藥材	需購買	薑片	0.7kg	青蔥	0.6kg
				米酒	2瓶	米酒	1瓶		
						可加枸杞			
		季節水果							

二年級戶外教育
共 96 人

五年級戶外教育
共 人

仁愛國小 108 學年度第一學期午餐食譜 第(二十一)週

教職員	53
學生數	565

2020/1/6		2020/1/7		2020/1/8		2020/1/9		2020/1/10	
星期1		星期2		星期3		星期4		星期5	
主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量
胚芽飯		白米飯		麵食		糙米飯		白米飯	
主菜：和風燒雞		主菜：香酥鯖魚		主菜：大滷麵		主菜：蒜泥白肉		主菜：雙瓜肉燥	
雞骨腿丁	4.5kg	鯖魚塊	617塊	白麵條	42kg 45kg	小肉片	42kg	花瓜	2大罐
洋蔥	6kg	胡椒鹽	無招標	(一包6kg)		蒜泥	2.5kg	冬瓜	15kg
薑片	0.7kg					醬油膏	2桶	細絞肉	3kg
青蔥	0.8kg	備份	4塊						
和風醬	4瓶								
味淋1瓶	本月不招標								
副菜：蒜香大陸妹		副菜：雙色花椰菜		副菜：麥克雞塊		副菜：燙油菜		副菜：肉燥炒菠菜	
大陸妹	30kg	青花菜	20kg	麥克雞塊	28包	油菜	30kg	菠菜	30kg
蒜碎	0.4kg	白花菜	20kg	(一人2塊)	614x2	蒜碎	0.4kg	細絞肉	3kg
		紅蘿蔔	2kg	黑胡椒	胡椒鹽				
		蒜碎	0.5kg	胡椒鹽	無招標				
		魚肝油	1斤	昆布絲	一包45g (1kg)				
副菜：絲瓜肉片		副菜：菜脯蛋		614x2 = 1228		副菜：豆薯滑蛋		副菜：韭菜銀芽	
絲瓜	45kg	菜脯	13kg	1228 ÷ 45 = 27.3包		豆薯	27kg	綠豆芽	30kg
薑絲	0.6kg	蛋	27x28kg	(28x45) - 1228 = 32		蛋	15kg	紅蘿蔔	2kg
薄肉片	3kg	青蔥	1kg	剩32塊 5分2至各包		紅蘿蔔	2kg	蒜碎	0.4kg
湯：鮮蔬火鍋		湯：青菜豆腐湯		湯：大滷麵羹		湯：魷魚螺肉蒜湯		湯：蘿蔔玉米湯	
紅蘿蔔	3kg	小白菜	10kg	桶筍絲	8kg	乾魷魚絲	1.6kg	白蘿蔔	15kg
高麗菜	10kg	豆腐	12kg	肉絲	18kg	螺肉罐(大)	6罐(15kg)	玉米(條)	15kg
白蘿蔔	15kg			洗選蛋	10kg	青蒜	1kg	芹菜	0.5kg
金針菇	3kg			大白菜	24kg	瘦肉絲	6kg		
玉米塊	10kg			紅蘿蔔	2kg	筍片	10kg		
沙茶醬	1桶			白蘿蔔(切丁)	10kg				
				魚羹	10kg 9 (or 30的倍數)				
				黑醋	無招標				
		季節水果		木耳絲	本月不招標				

蔬食日

仁愛國小 108 學年度第二學期午餐食譜 第(一)週								教職員	54
								學生數	561
2020/2/25		2020/2/26		2020/2/27		2020/2/28			
星期2		星期3		星期4		星期5			
主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量		
小米飯		白米飯		白米飯		小米飯	香菇		
主菜：煎燒雞		主菜：酥炸柳葉魚		主菜：海產粥		主菜：蔥燒雞		228放假	
雞腿丁	48kg	柳葉魚	1220隻	桶筍絲	10kg	雞腿丁	42kg		
洋蔥	6kg	備份	10隻	高麗菜	16kg	生香菇	2kg		
蒜仁	0.6kg	每人2隻		小卷	6kg	青蔥	0.6kg		
青蔥	0.5kg			白蝦仁	4kg	蒜碎	0.4kg		
煎燒醬	1桶(大)			肉絲	9kg	素蠔油	1罐		
				芹菜	1kg	馬鈴薯	6kg		
				魚皮	6kg	紅蘿蔔	2kg		
副菜：雙色花椰菜		副菜：蒜炒包心菜		大魚丸	5kg	副菜：燙青江菜			
青花菜	18kg	包心菜	33kg	乾香菇	0.6kg	青江菜	31kg		
白花菜	18kg	紅蘿蔔	2kg	嫩薑絲	0.4kg	蒜碎	0.6kg		
紅蘿蔔	2kg	蒜碎	0.6kg						
蒜仁	0.5kg								
副菜：大黃瓜炒蛋		副菜：百燴豆腐		副菜：鮮蔬雞丁		副菜：薑絲絲瓜			
大黃瓜	22kg	板豆腐	3板 2	無骨雞胸丁	27kg	絲瓜	45kg		
洗選蛋	15kg	牛番茄	13kg 11	玉米筍	6kg	薑絲	0.6kg		
		金針菇	7kg 5	小黃瓜	6kg				
		鮮香菇	7kg 5	蒜碎	0.4kg				
		醬油勾芡	無招標						
湯：銀魚翡翠羹		湯：味增海芽湯		飲品：養樂多蘋		湯：西瓜綿魚柳湯			
吻仔魚	1.5kg	海帶芽	1.5kg	蘋果汁	614罐	魚柳	12kg		
翡翠	8kg	薑絲	0.5kg	備份	5罐	西瓜綿	1包(6kg)		
蒜仁	0.6kg	味增	2盒			薑絲	0.7kg		
玉米粉						米酒	1瓶		
		季節水果							

蔬食日

2020/2/25
2020/2/26
2020/2/27

仁愛國小 108 學年度第二 學期午餐食譜 第(八)週

教職員46
學生數552

2020/4/13		2020/4/14		2020/4/15		2020/4/16		2020/4/17	
星期1		星期2		星期3		星期4		星期5	
主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量
白米飯		糙米飯		麵食		白米飯		紫米飯	
主菜：鹹酥雞		主菜：香酥旗魚		主菜：炒米粉		主菜：香菇雞		主菜：冬瓜肉燥	
醃製雞丁	45kg	(白)旗魚丁	45kg	米粉(4kg/捆)	5捆無招標	雞腿丁	42kg	絞肉	30kg
九層塔	1kg	米酒	1罐	肉絲	12kg	生香菇	2kg	鳥蛋	1216顆
胡椒鹽1包	無招標	胡椒鹽	無招標	高麗菜	17kg	馬鈴薯	6kg	冬瓜	15kg
四季豆	5kg			紅蘿蔔	3kg	紅蘿蔔	2kg		
				香菇(乾)	0.8kg	青蔥	0.5kg	備份	10顆
				蝦皮	0.6kg(這次不招標)	蒜碎	0.4kg		
				金瓜	6kg	素蠔油	1罐		
副菜：蒜炒高麗菜		副菜：蒜香大陸妹		副菜：清炒絲瓜		副菜：青江鮑魚菇		副菜：燙油菜	
高麗菜	32kg	大陸妹	33kg	絲瓜	47kg	青江菜 <small>有机</small>	30kg	油菜 <small>有机</small>	31kg
紅蘿蔔	1kg	蒜碎	0.6kg	薑絲	0.7kg	鮑魚菇	3KG	蒜碎	0.4kg
蒜末	0.4kg					蒜碎	0.3KG		
副菜：螞蟻上樹		副菜：玉米炒蛋				副菜：麻婆豆腐		副菜：番茄炒蛋	
冬粉2捆	無招標	玉米粒	19kg			豆腐	5板	番茄	12kg
高麗菜	15kg	蛋	22kg			紅蘿蔔	2kg	洗選蛋 <small>2</small>	17kg
紅蘿蔔	2kg	青蔥	1kg			青蔥	0.4kg	青蔥	1kg
絞肉	3kg					蒜碎	0.4kg	豆腐	2板
						豆瓣醬	無招標	番茄醬	2罐
								<small>豆腐少一板, 1 egg</small>	<small>adds 5 kg</small>
湯：紫菜蛋花湯		湯：高麗菜金針菇湯		湯：白蘿蔔魚丸湯		湯：刺瓜貢丸湯		湯：雙菇鮮味湯	
紫菜(0.6/包)	0.6kg	高麗菜	17kg	白蘿蔔	25kg	高麗菜 <small>胡瓜</small>	17kg	白蘿蔔	25kg
洗選蛋	5kg	金針菇	6kg	小魚丸	9kg	金針菇 <small>2</small>	9.6kg	鮮香菇	3kg
青蔥	0.6kg							袖珍菇	3kg

週一 tofu

仁愛國小 108 學年度第二學期午餐食譜 第(13)週

教職員	52
學生數	556

2020/5/18		2020/5/19		2020/5/20		2020/5/21		2020/5/22	
星期1		星期2		星期3		星期4		星期5	
主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量	主食(食材)	數量
胚芽飯		白米飯		麵食		糙米飯	筍絲控肉	白米飯	
主菜：照燒雞		主菜：綜合滷味		主菜：大滷麵		主菜：蒜泥白肉		主菜：雙瓜肉燥	
光雞切塊	42kg	海帶結	5kg	白麵條	45kg	小肉片	42kg 30	花瓜	2大罐 241
洋蔥	6kg	杏鮑菇	3kg	(6kg/包)		蒜泥	2.5kg 0.7	冬瓜	18kg
蒜碎	0.6KG	紅蘿蔔	3kg			醬油膏	2桶 箱	絞肉	30kg
青蔥	0.5KG	白蘿蔔	26kg			辣椒	0.2kg		
照燒醬	1桶(大)	小車輪	3kg						
		熟花生	5kg						
		米血	3kg						
		黑輪	3kg						
副菜：蒜香大陸妹		副菜：雙色花椰菜		副菜：炸花枝丸		副菜：燙油菜		副菜：炒高麗菜	
大陸妹	33kg	青花菜	20KG	花枝丸(大)	1230顆	油菜	31kg 28	高麗菜	33kg
蒜碎	0.4kg	白花菜	20Kg	(一人2顆)		蒜碎	0.4kg	紅蘿蔔	2kg
		紅蘿蔔	2KG					蒜碎	0.4kg
		蒜碎	0.5KG						
副菜：炒絲瓜		副菜：番茄炒蛋				副菜：豆薯滑蛋		副菜：韭菜銀芽	
絲瓜	45kg	番茄	12kg			豆薯	27kg	綠豆芽	30kg
薑絲	0.6kg	蛋	17kg			蛋	15kg	紅蘿蔔	2kg
金針菇	2kg	青蔥	0.5kg			紅蘿蔔	2kg	蒜碎	0.4kg
		豆腐	3板						
		番茄罐	2罐 不叫						
湯：鮮蔬火鍋		湯：魚皮湯		湯：大滷麵羹		湯：綠豆薏仁湯		湯：香菇雞湯	
高麗菜	10kg	魚皮	15kg	桶筍絲	8kg	綠豆	15kg	肉雞丁(小塊)	12kg 18
白蘿蔔	15kg	薑絲	0.3kg	肉絲	12kg	二級砂糖	17kg	乾香菇	1kg 不叫
金針菇	3kg	米酒	1瓶 不叫	洗選蛋	10kg	冰塊	訂購2包	薑片	0.7kg
玉米塊	10kg			大白菜	24kg 30			米酒	1瓶
沙茶醬	1桶			紅蘿蔔	5kg 2			枸杞	無招標
火鍋肉片	3kg			白蘿蔔	15kg				
				魚羹	9kg				
				黑醋	無招需購				
		季節水果		工研白醋	5L 不叫				
		蔬食日							

