

台南市西港國民小學106學年度第一學期 第(13)週 學生午餐食譜設計表

人數：600

		11月20日 星期一				11月21日 星期二				11月22日 星期三				11月23日 星期四				11月24日 星期五									
名稱	材 料	數量	單價	總 價	名稱	材 料	數量	單價	總 價	名稱	材 料	數量	單價	總 價	名稱	材 料	數量	單價	總 價	名稱	材 料	數量	單價	總 價			
主食	麥片	白米	40	18.6	744	紫米飯	白米	40	18.6	744	海產粥	米飯	40	18.6	744	白米飯	白米	40	18.6	744	白米飯	白米	40	18.6	744		
	麵腸	麵腸	20	75	1,500	豆芽菜	小肉片	24	130	3120		蟹味棒	3	160	480	豬肉丁	40	130	5,200	骨腿丁	40	98	3,920				
副食一	糖醋麵腸	青 椒	5	100	500	高麗菜	6	30	180	桶筍絲	15	50	750	馬鈴薯	20	55	1,100	馬鈴薯	20	55	1,100	咖哩雞	紅蘿蔔	3	37	111	
	麵腸	紅蘿蔔	1	37	37	紅蘿蔔	12	40	480	薑 絲	0.2	100	20	紅蘿蔔	3	37	111	紅蘿蔔	3	37	111	咖哩雞	洋 蔥	7	35	245	
		薑 片	0.2	100	20	紅蘿蔔	1	37	37	小薄肉片	15	130	1,950	蒜 仁	0.2	150	30	蒜 仁	0.2	150	30	咖哩雞	咖 哩 粉	1	100	100	
		番 茄 醬				蒜 仁	0.2	150	30	蒜 頭 酥				蒜 頭 酥				蒜 頭 酥				咖哩雞					
						蒜 仁	0.2	150	30	醬油/黑胡椒				醬油/黑胡椒				醬油/黑胡椒				醬油/黑胡椒					
						醬油/黑胡椒				醬油/黑胡椒				醬油/黑胡椒				醬油/黑胡椒				醬油/黑胡椒					
副食二	筒筍絲	雞 蛋	16	42	672	毛豆仁	9	100	900	絞 肉	6	130	780	麻婆豆腐	板豆腐	25	50	1,250	炒大黃瓜	大黃瓜	45	60	2,700				
	筒筍絲	雞 蛋	16	42	672	豆干丁	18	65	1170	小油豆腐	20	70	1,400	豆瓣醬	1	190	190	炒大黃瓜	紅蘿蔔	1	37	37					
					蒜 仁	0.2	150	30					肉 燥	2	130	260		蒜 仁	0.2	150	30						
					黑胡椒粒	1	200	200																			
副食三	炒空心菜	空心菜	27	65	1,755	青江菜	27	50	1350				有機小松菜	小松菜	27	50	1,350	沙茶粉	沙茶粉	1.8	120	216					
	炒空心菜	蒜 仁	0.2	150	30	蒜 仁	0.2	150	30					薑 絲	0.2	100	20	沙茶粉	蒜 仁	0.2	150	30					
					青江菜																						
湯	莧菜	柴魚片	15	70	1,050	骨腿丁	12	98	1176				味噌白菜湯	大白菜	12	60	720	絲瓜芙蓉湯	絲 瓜	15	55	825					
	柴魚片			0	花 瓜	1	180	180					韓式辣醬	味 噌	2	120	240	絲瓜芙蓉湯	雞 蛋	6	42	252					
					薑 片	0.2	100	20																			
					豆花粉	50	10	500																			
水果				綠 豆	15	75	1125		芭 樂	585	7	4,095				11,215		杯子蛋糕	584	8	4,672						
合計								11,337															17,142				
備註																								59,911			

午餐執秘:

主任:

校長: