

台南市西港國民小學107學年度第一學期 第(12)週 學生午餐食譜設計表

人數:600

		11月12日 星期一				11月13日 星期二				11月14日 星期三				11月15日 星期四				11月16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			
主食	白米飯	白米	30	17.6	528	白米飯	白米	30	17.6	528	白米飯	白米	30	17.6	528	糙米飯	糙米				白米飯	白米	30	17.6	528	
	副食一	板豆腐	30	55	1,650	南瓜雞	南瓜	15	60	900	香菇芋頭粥	芋頭	35顆	65	2,275	香菇肉燥	絞肉	28	130	3,640	滷雞塊	雞塊	600	70	42,000	
青蔥		0.2	70	14	雞丁		42	98	4116	芹菜		3	200	600	香菇(乾)							薑/蔥	0.2	100	20	
豆瓣醬				0	油蔥酥					油蔥酥					香菇肉燥							蠔油/冰糖				
蒜仁		0.2	100	20																						
副食二	梅乾菜	10	60	600	豆鼓青椒	青椒	10	88	880	綜合滷味	豆乾	10	65	650	火腿三絲	豆芽菜	25	30	750	白菜滷	冬白菜	45	60	2,700		
	素鴨肉	6	150	900		豆干片	22	65	1430		海帶結	10	65	650		火腿	6	150	900		紅蘿蔔絲	3	38	114		
	紅蘿蔔	6	38	228		豆鼓					絞肉	10	130	1,300		木耳					扁魚	0.2	1100	220		
	薑絲	0.2	100	20		小魚乾					魚丸	10	130	1,300		蔥	0.2	70	14							
						蒜仁	0.2	100	20		油蔥酥	1	90	90												
副食三	青江菜	27	55	1,485	炒高麗菜	高麗菜	45	70	3150						有機東京白菜	東京白菜	27	50	1,350	塔香海茸	海茸	31	65	2,015		
	蒜仁	0.2	100	20		蒜仁	0.2	100	20							薑	0.2	110	22		九層塔	0.4	100	40		
湯	冬瓜湯	冬瓜	25	38	950	青菜豆腐湯	板豆腐	10	55	550						蘿蔔黑輪湯	白蘿蔔	20	40	800	麻油麵線湯	麵線				
		薑絲	0.2	110	22		小白菜	5	55	275							黑輪	10	93.5	935		薑絲	0.2	100	20	
水果						芋頭圓	8	135	1080		香蕉	595	6.5	3,868							健健美	590	7	4,130		
合計				6,437		地瓜圓	8	135	1080								8,939						52,647			
備註									14,504															96,638		

午餐執秘:

主任:

校長:

