

台南市松林國民小學107學年度第一學期 第(16)週 學生午餐食譜設計表

人數:120

12月10日 星期一					12月11日 星期二					12月12日 星期三					12月13日 星期四					12月14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	白米飯	白米	40	17.6	704	白米飯	白米	40	17.6	704	鍋燒意麵	意麵	13箱	230	2,990	地瓜飯	白米	40	17.6	704	什穀米	白米	40	17.6	704	什穀米	什穀	2	80	160					
	副食一	酥炸杏鮑菇	杏鮑菇頭	40	100	4,000	什錦肉燥	瘦絞肉	28	130	3640	香酥魚柳	魚丸	7	115	805	滷雞腿	虱目魚柳	38	125	4,750	滷雞腿	雞腿	600	14.5	8,700	滷雞腿	薑 / 蔥	0.2	110	22				
		太白粉	2	35	70	小魚丸		5	69	345	蛤蜊		5	180	900	地瓜粉																			
地瓜粉		1	570	570	小油豆腐	5		70	350	鮮香菇	6		130	780																					
胡椒鹽		1	100	100	油蔥	1		90	90	蛋	6		72	432																					
九層塔		0.5	100	50																															
副食二	塔香海茸	海茸	30	65	1,950	青花椰	青花椰	40	75	3000	奶皇包	奶皇包	600顆	4.8	2,880	炒四色	玉米粒	20	60	1,200	炒四色	紅蘿蔔	3	40	120	炒四色	馬鈴薯	13	50	650	炒四色	毛豆仁	3	100	300
	蒜	0.2	110	22	蒜		0.2	100	20																										
	九層塔	0.2	100	20																															
副食三	有機黑葉白菜	黑葉白菜	27	50	1,350	白菜滷	冬白菜	45	45	2025	炒菠菜	菠菜	27	65	1,755	炒菠菜	蒜仁	0.2	100	20	炒高麗菜	高麗菜	40	45	1,800	炒高麗菜	薑絲	0.2	110	22					
	薑絲	0.2	110	22	紅蘿蔔		3	45	135																										
湯	味噌豆腐湯	豆腐	15	55	825	香菇雞肉湯	乾香菇				玉米排骨湯	玉米塊	15	60	900	玉米排骨湯	排骨	10	120	1,200	紫菜蛋花湯	紫菜	1	450	450	紫菜蛋花湯	蛋	6	72	432					
	味噌	1	120	120	骨腿丁		20	100	2000																										
	柴魚片				薑		0.2	110	22																										
水果							芋頭圓	10	135	1350																									
							地瓜圓	10	135	1350		香蕉	595	6.5	3,868																				
合計				9,803		紅豆	5	100	500					16,355														12,219				20,623			
備註									15,751																						74,751				

午餐執秘:

主任:

校長:

