桃園市103學年度山腳國民中學午餐輔導訪視項目及成果說明

二、工作推展（一）

3. 食譜設計富有變化，並裝訂成冊，未使用成品及減少使用半成品。

3-2 食譜裝訂成冊

照片

說明：103 學年度上學期食譜裝訂成冊(一)

照片

說明：103 學年度下學期食譜裝訂成冊(二)

照片

說明：103 學年度上、下學期食譜裝訂成冊(三)

照片

山腳國中一〇三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第六週)

預估總價：$72,991　平均每日：$18,248　平均每人每日：$23.2

10月6日(星期一) 785人(預估:$25,234) 米食			10月7日(星期二) 785人(預估:$19,840) 米食			10月8日(星期三) 785人(預估:$12,405) 米食			10月9日(星期四) 785人(預估:$15,512) 米食			10月10日(星期五) 國慶日		
菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量
主菜 滷翅小腿	雞翅小腿(每人2個)	1570支	香酥鱈魚	鱈香魚(生)5K	55Kg	黑胡椒肉片	溫體瘦夾心肉片	26Kg	南瓜咖哩雞	雞胸丁*冷藏	48Kg			
	絞蒜仁	0.5Kg		地瓜粉20K	1件		洗選雞蛋"	6Kg		馬鈴薯*大	56Kg			
	薑片	0.5Kg		飛馬胡椒鹽"盒	1盒		紅蘿蔔	5Kg		紅蘿蔔	4Kg			
	辣椒(紅)	0.3Kg					洋蔥(帶皮)已先送	庫存		薑片	0.3Kg			
							絞蒜仁	0.3Kg		老公咖哩粉600g盒	1盒			
							黑胡椒粒,1斤飛馬	庫存		椰粉1K	2包			
副菜 三杯豆腐	小油豆腐丁*"	50Kg	香腸炒蛋	洗選雞蛋"	45Kg	青花甜不辣	青花菜*冷凍10K散	5件	肉絲寬粉	溫體肉絲	4Kg			
	溫體肉絲	5Kg		香腸3K(包)80入.	2包		小魚輪條3K.包	3包		乾粉條(3K)寬口	7包			
	紅蘿蔔	3Kg		青蔥	0.6Kg		紅蘿蔔	3Kg		大白菜*去外葉	12Kg			
	木耳絲(生)"	3Kg		玉米粒(2.1K)"	6桶		木耳絲(生)"	3Kg		紅蘿蔔	3Kg			
	絞蒜仁	0.3Kg		紅蘿蔔小丁	8Kg		絞蒜仁	0.3Kg		木耳絲(生)"	3Kg			
	薑片	0.3Kg		毛豆仁10K福祥-件	1件					絞蒜仁	0.3Kg			
	青蔥	0.6Kg								青蔥	2Kg			
青菜 時節蔬菜	綠豆芽	56Kg	有機蔬菜	小白菜*有機*自備	庫存	時節蔬菜	冬瓜*	75Kg	有機蔬菜	味美菜*有機*自備	庫存			
	立大應培根1K∨A	3包		絞蒜仁	0.3Kg		紅蘿蔔	3Kg		絞蒜仁	0.3Kg			
	絞蒜仁	0.3Kg					薑片	0.3Kg						
湯 玉米蛋花湯	玉米粒(2.1K)"	5桶	金瓜排骨湯	南瓜	25Kg	海帶豆芽湯	海帶根.	8Kg	綠豆地瓜湯	綠豆	15Kg			
	洗選雞蛋"	8Kg		龍骨丁3K包"	3Kg		黃豆芽	10Kg		地瓜*	20Kg			
	溫體肉絲	4Kg		枸杞(1斤包)	1包		溫體肉絲	3Kg		砂糖50K"	庫存			
	青蔥	0.6Kg		當歸	0.1Kg		大骨切*"	3Kg						
							薑絲	0.3Kg						
	黃豆30K非基因*件	1件		洋蔥(帶皮)隔天用	50Kg									
	胚芽米	8Kg		沙拉油18L台糖	2桶									
				砂糖50K"	1件									
水果 香蕉"小		785條												
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					
6.0 3.6 1.0 1.0 1.8 856			6.5 3.0 0.9 3.0 838			6.3 3.1 2.8 2.6 861			6.4 3.2 2.0 2.6 855					

計小組：永得有限公司　執行秘書：午餐執行秘書鍾美華　審核：護理師洪總紫　校長：

說明：每週食譜設計富有變化並註明熱量分析