

臺南市立新市國民中學 114學年度第二學期第3週午餐食譜

2月23日 (星期一)		2月24日 (星期二)		2月25日 (星期三)		2月26日 (星期四)		2月27日 (星期五)
主食：白米飯		主食：白米飯(蔬食日)		主食：白米飯		主食：蕎麥飯		
香菇滷雞肉	數量	麻婆豆腐	數量	酥炸排骨酥	數量	香滷豬蹄膀	數量	228和平紀念日補假
骨腿丁	69	板豆腐(非基改)	55	豬腿肉	82	豬蹄膀	51	
乾香菇(朵)	0.5	蒜末	0.6	地瓜粉	14	腱肉丁	33	
白蘿蔔大塊	24.5	素肉燥	12	沙拉油 18L/桶	3	辣椒	0.1	
紅蘿蔔大塊	2.5	青蔥花	0.3	鹽、麩酸鈉、胡椒、蒜頭粉	庫存	蔥段	0.3	
蔥段	0.3	辣豆瓣醬 3L/桶	1	肉桂、大茴、小茴、丁香	庫存	蒜仁	0.3	
薑片	0.4	太白粉	1.5	花椒、甘草、糖、五香粉	庫存	二砂糖、冰糖	庫存	
辣椒	0.1	醬油(箱)	庫存			醬油、素蠔油、滷包	庫存	
醬油(箱)	1					可口可樂 2L/瓶	2	
素蠔油、滷包	庫存							
						蕎麥	0.7	
蒜香大黃瓜	數量	洋蔥炒蛋	數量	蒜炒綠花椰	數量	油蔥豆芽	數量	
大黃瓜切塊	45	洋蔥大絲	28	生鮮綠花椰菜加工	41.5	豆芽菜	33	
紅蘿蔔片	0.2	洗選蛋	26.5	紅蘿蔔片	0.2	韭菜段	0.5	
蒜碎	0.2			蒜碎	0.2	油蔥酥 600g/包	庫存	
精鹽(袋)	1							
薑炒油菜	數量	薑炒青松菜	數量	薑炒青油菜	數量	蒜炒大陸妹	數量	
油菜加工	32	有機青松菜加工	32	有機青油菜加工	32	大陸妹加工	33	
薑絲	0.2	薑絲	0.2	薑絲	0.2	蒜碎	0.2	
什錦泡菜湯	數量	紫菜蛋花魚丸湯	數量	冬瓜排骨湯	數量	養生蒜頭香菇雞湯	數量	
韓式泡菜 3K/包	5	紫菜 120g/包	4	冬瓜大塊	32	骨腿丁	33	
高麗菜中塊	14	虱目魚丸(小) 3K/包	5	排骨	12	蒜仁	2	
金針菇	4	洗選蛋	11	薑絲	0.3	乾香菇(朵)	0.7	
板豆腐(非基改)	20	青蔥花	0.2	雞粉、香油	庫存			
韓式年糕	8.5	大骨	3					
大骨	3	雞粉 1K/罐	1					
烹大師鰹魚粉 1K/包	1	香油 3L/桶	庫存					

本校一律使用國產豬、牛肉食材

本校營養午餐有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等其製品