

頭洲國小一一三學年第一學期 素食 午餐食譜設計表(第五週)

aa1 預估總價:

平均每日:

平均每人每日:

	9月23日(星期一)			9月24日(星期二)			9月25日(星期三)			9月26日(星期四)			9月27日(星期五)				
	人數	34人(預估:\$570)		人數	34人(預估:\$388)		人數	34人(預估:\$439)		人數	34人(預估:\$495)		人數	34人(預估:\$508)			
	主食	香Q白米飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	胚芽飯		主食	香Q白米飯			
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	紅燒烤麩	生烤麩	3Kg	瓜仔素肚	素肚切絲"	2.8Kg	炒烏龍麵	熟小烏龍麵		素海鮮捲	素海鮮捲40g	38個	醬淋嫩豆腐	嫩□油豆腐30入*	1盒		
		白蘿蔔*進口			冬瓜*Q			乾香菇絲(台灣)								嫩□油豆腐*	8個
		紅蘿蔔-產履			紅蘿蔔-產履			素肉絲	0.1Kg							醬油膏6K萬家香	
		薑片	0.1Kg		花瓜條1.8K"			高麗菜*去外葉									
副菜	銀芽炒豆包	綠豆芽		鮮蔬炒蛋	洗選雞蛋"12K		關東煮	白蘿蔔*進口		蛋酥白菜	大白菜*去外葉.*		青花什錦	青花菜"12K散			
		金絲菇Q*1K健銘	1包		洗選雞蛋(盤)30入			小油豆腐丁.	1Kg			素豆竹		0.1Kg		素火腿丁0.6K	1包
		炸豆包切絲.			木耳絲Q.*			素紫菜糕900g.	1條			洗選雞蛋"12K				香菇小朵(生)Q	
		紅蘿蔔-產履			紅蘿蔔-產履			素肉羹0.6K"	2包			芋頭*去皮Q				紅蘿蔔片.。產	
青菜	有機黑葉	有機青菜宋昭明		有機小松	有機青菜羅文輝		產銷履歷	空心菜-產履-東		有機味美	有機青菜陳滿		產銷履歷	莧菜-產履-東			
		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg			薑絲		0.1Kg		薑絲	
湯	大滷湯	洗選雞蛋(盤)30入		羅宋湯	大白菜*去外葉		和風味噌湯	大白菜*去外葉.*		地瓜QQ湯	地瓜產履.*		海芽蛋花湯	海帶芽(乾)			
		高麗菜*去外葉			馬鈴薯-洗皮足*			海帶芽(乾)				切QQ粉圓				金絲菇Q	
		木耳絲Q.*			紅蘿蔔小丁.。產			豆腐4.2K(薄).				薑片				洗選雞蛋(盤)30入	
		紅蘿蔔-產履			蕃茄(角)2550g			味噌(粗)9k十全				砂糖"				薑絲	
	豆腐4.2K津切絲						薑片										

設計小組: 永得有限公司

執行秘書:

審核:

校長: