基隆市中山區德和、仙洞、中華、中山國小 2024年6月1週午餐菜單

\square	6月3日		_	一 1000 人			6月4日	<u> </u>	_ 994		щлг↓	6月5日	ΠΞ	993	人		6月6日	四	994	人	(5月7日 五		994	人
1/1	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	単位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位		食材	規格	數量	單位
主	白米飯	白业		60	kg	十穀	白米		55	kg	白米			60	kg	白米	白米		60	kg	白米	白米	1	60	kg
食	日不臥				_	飯	五穀米		3	kg	飯				_	飯				_	飯				_
		豬前腿肉	丁	72	kg		带骨带皮雞胸	T	36	kg		豬前腿肉	絲	30	kg		魚	T	80	kg		带骨里	几肉排	1004	片
		白蘿蔔		43	kg		胡蘿蔔		6	kg		乾香菇		2.4	kg		芹菜		7	kg		滷包		1	包
	蘿	胡蘿蔔		10	kg	安	土光雞	丁	39	kg		蝦米		2	kg	豆	甜椒		14	kg	١.				
主	蔔	嫩薑	片	1	kg	東	馬鈴薯		39	kg	油	油蔥酥		3	包	將	洋蔥		15	kg	滷				
菜	燒					燉					飯	老薑	片	1.8	kg	魚	米豆醬		2	桶	肉				
	豬					雞						黑芝麻油		1	桶	丁	青蔥 薑	ш	2	kg	排				
	911															-	畫	片	1.2	kg					
H		火腿丁		9	kσ		高麗菜		72	lσ		雞蛋		70	kσ		絲瓜		78	kσ		竹筍		96	kσ
	鐵	冷凍毛豆住	_	9	kg kg	菇	百鹿米 香菇	生	8	kg kg	九	九層塔		14	kg kg	雞	雞蛋		26	kg kg	誰	香菇	生	10	kg kg
		馬鈴薯	_	58	kg				O	- `6	層	青蔥		0.6	kg	蛋	胡蘿蔔		3	kg	_	金針菇		8	kg
副 菜	板	冷凍玉米料	泣	5	kg	炒					塔	, 3101			.0	燴				.0	菇	胡蘿蔔		5	kg
*	洋 **					高					炒					絲					竹	芹菜		4	kg
	芋					麗					蛋					瓜					筍				
		時蔬	de C	70	kg		時蔬		70	kg		時蔬	die.	70	kg		時蔬		70	kg		時蔬	4.00	70	kg
	炒	大蒜	粗	1	kg	炒	大蒜	粗	1	kg	炒	大蒜	粗	1	kg	炒	大蒜	粗	1	kg	炒	大蒜	粗	1	kg
蔬	時																				時				
菜						時					時					時									
	蔬					蔬					蔬					蔬					蔬				
H		肉羹		24	kg		白蘿蔔		37	kg		海帶根		24	kg		排骨	T	15	kg		胡蘿蔔		7	kg
		胡蘿蔔		4	kg	蘿	芹菜		3	kg	薑	小魚乾		0.6	kg		冬瓜	-	47	kg	_	馬鈴薯		32	kg
	肉	筍籤		15	kg	蔔	貢丸		21	kg	絲	小排	丁	18	kg	瓜	香菜		1.2	kg		白洋葱		10	
湟	羹	金針菇		8	kg	貢					海	薑	絲	0.6	kg	排					達	奶油(液	態)	5	kg 瓶
120	湯	木耳	黑	4	kg	九					味					骨					濃	冷凍青豆	豆仁	5	kg
	120																				湯				
						湯					湯					湯									
\vdash	田江	/	410//3	H-2±	107//	ル田	/売 壬ロ	410//	H-24	100//	マ田	Add if if it	410//	H-±±	100//	¬レ ⊞	が が が が が が が が が が が が が が	410//3	H ++	100//	/m 4-/	/売工中	410//3	H-±±	110//
	果汁 100%	徳和 仙洞	419份 153份		127份 111份	小禾	信和	413份 153份	中華中山	128份 111份			412份 155份		128份 113份	小禾	<u> 偲和</u> 仙洞	413份 155份	中華中山	128份 111份	保久:	信札 们洞	410份 153份		112份 112份
餐	100 /0	ПЩЛП	133行	十二	工工门刀		ПШЛП	133[7]	ΤШ	11177	住れり力	ПЩЛП	133页	т, Ш	113页		ТШЛП	13377	+Ш	11177	豆漿		13317	中華	112份 15份 1份
														_			-							中山	1份

基隆市中山區德和、仙洞、中華、中山國小 2024年6月2週午餐菜單

菜名主食	名	食材	規格	數量	單位	++ /7	A 1.1																		
主食				~~1	- 単位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位
食						十穀	白米		44	kg	紅麵	紅麵線		36	kg	白米	白米		60	kg	白米	白米		60	kg
						飯	五穀米		2.4	kg	線					飯					飯				
							豬絞肉		57	kg		豬前腿肉	柳	27	kg		傳統豆腐	12大3小		kg		雞清胸肉	丁	72	kg
							白洋葱		12	kg		肉羹		18	kg	紅	豆包	生	10	kg		杏鮑菇		16	kg
<u>,</u>	<u>.</u>						番茄		14	kg	本高	柴魚片		4	包		胡蘿蔔		5	kg	蠔	紅蘿蔔		6	kg
主端							九層塔		1	kg	麵	大蒜	末	1.2	kg		青蔥 80.45		0.7	kg	油	洋蔥	die.	15	kg
主 午						拋					線	香菜	<i></i>	1.2	kg		脆筍	片	9	kg	燒	大蒜	粗	1	kg
節	j					肉					羹	脆筍	籤	6	kg	~~	木耳	黑	3	kg	雞				
																煲					×μ				
\vdash							竹輪		7.2	l _c α		小三角油豆腐	:	44	l _c α		洋蔥		25	1 _c o		大黃瓜		80	1 _c o
							冷凍花椰	花	25	kg ka	海	海帶結		26	kg kg		2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		55	kg ka	۱.	大 買 九		13	kg kg
						13	冷凍青花		34	kg kg	結	嫩薑	片	0.6	kg kg	, , ,	無虫 青蔥		1.2	kg kg	丸	胡蘿蔔		3	kg
副						輪	胡蘿蔔	*	3	kg	滷	M =	<i>/</i> I	0.0	Ng.	蔥	月心		1.2	Ng.	片	11/1 紅田 田1		3	Ng.
菜						16			J	~6	油					炒					黃				
						椰					腐					蛋					瓜				
											顺														
							時蔬		56	kg		時蔬		70	kg		時蔬		70	kg		時蔬		70	kg
							大蒜	粗	0.8	kg		大蒜	粗	1	kg		大蒜	粗	1	kg		大蒜	粗	1	kg
蔬						炒					炒					炒					炒				
菜						時					時					時					時				
*						蔬					蔬					蔬					蔬				
																						1/ 10 > 7 + 11 + 1			
							竹筍	_	49	kg		燒賣		2000	顆	紅	紅豆	前一天送				乾燥裙帶熱	菜	1	kg
						竹	排骨	丁	15	kg		每人2顆				묘	地瓜圓		16		海	雞蛋	1.1.	22	kg
						筍					烘井					地	二砂糖		15	kg	芽	嫩薑	絲	0.6	kg
湯						排					焼										蛋				
						骨					賣					瓜					荘				
						湯										員					湯				
						120										湯					120				
	4					水果		413份	中華	128份	水果		412份	中華	128份	水果	徳和	413份	中華	128份	(星力)		410份	中華	112份
附						\J\\\	下下门	1 13 /J		111份	截切	11活			113份	\J\\\	11記712		中山	111份	承人:	11忘7世	153份	中山	112份
餐										//		111171: 1					IIII/II				豆漿		-50 17.1	中華	15份
																								中山	1份

基隆市中山區德和、仙洞、中華、中山國小 2024年6月3週午餐菜單

\setminus \perp	6	月17日	_	935	人	(5月18日		901	人		6月19日	三	888	人	ϵ	5月20日	四	889	人		6月21日	五	889	人
\prod	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位
主	白米	白米		56	kg	十穀			50	kg	白米	白米		54	kg	白米	白米		54	kg	白米	白米		54	kg
食	飯					飯	五穀米		2.7	kg	飯					飯					飯				
		豬前腿肉	片	66	kg		棒棒腿	丁	33	kg		雞蛋		19	kg		豬小排	丁	21	kg		帶骨帶皮雞胸	丁	36	kg
		白洋葱		14	kg	n±	帶骨帶皮雞腳	每 丁	36	kg		胡蘿蔔		5	kg		豬前腿肉		44	kg		棒棒腿	丁	30	kg
		日式照燒醬	多	2	桶	味	胡蘿蔔		5	kg	+	扁蒲		25	kg	豆	油豆腐	丁	16	kg	毛	紅蘿蔔		13	kg
ŧ	照	高麗菜		23	kg	噌	白洋葱		14	kg	瓠	豬前腿肉	絲	12	kg	豉	胡蘿蔔		13	kg	豆	冷凍毛豆化		18	kg
主菜	燒	九層塔		1	kg	野	高麗菜		18	kg	瓜	芹菜		4	kg	排	豆豉		4	kg	雞	薑	片	0.5	kg
	肉	豆干	片	10	kg	菜	味噌		3	箱	粥	生香菇		9	kg	骨	薑	末	1.2	kg	丁				
						雞										~	青蔥		3	kg					
																									i
┢		冬粉		12	ka		海帶絲		32	ka		豆干	1/4	11	ka		小黃瓜		51	ka		麵筋	泡	3	ka
	白	冬 _初 黑木耳		1∠ _/I	kg kg		芦菜		13	kg kg	<i>\</i> ,.∸1	黑輪	1/4	9	kg kg		大婦羅	條	14	kg kg	麵	^{廻舠} 高麗菜	/Ľ	68	kg kg
	菜	胡蘿蔔		3	kg	四	胡蘿蔔		9	kg	綜	白蘿蔔		24	kg		胡蘿蔔	IVI	3	kg	筋	大蒜	粗	0.6	kg
副	粉	大白菜		37	kg	色	豆干絲		15	kg	合	米血糕		20	kg	瓜	1/1 宗正 田1		J	~ 8	炒	嫩薑	片	0.6	kg
菜	絲	鮮香菇		6	kg	干	32 1 Nos		10	6	滷	杏鮑菇		4	kg	甜					高	//\^	, ,	0.0	6
	煲				.0	絲					味	滷包		1	大包	條					麗				
	У.														/_						ÆE				
		時蔬		65	kg		時蔬		63	kg		時蔬		63	kg		時蔬		63	kg		時蔬		63	kg
	1.4	大蒜	粗	1	kg	1.4	大蒜	粗	1	kg	1.4	大蒜	粗	1	kg		大蒜	粗	1	kg	1.4	大蒜	粗	1	kg
蔬	炒					炒					炒					炒					炒				
菜	時					時					時					時					時				1
	蔬					蔬					蔬					蔬					蔬				
\vdash		虱目魚羹		30	kα		玉米		27	kα		奶皇包		897	個	317	大番茄		18	kσ		雞蛋		23	kα
	虱	型日忠美 芹菜		30 1	kg kg	玉	上小 白蘿蔔		27	kg kg		N) E E		097					20	kg kg	蛋	^{無虫} 傳統豆腐		19.2	kg kg
	目	/ / ★		1	ĸg	米	三雄副	片	0.5	kg	奶					茄	■ 上 い/ 死件	T	15	kg	花	小白菜		13.2	kg
湯	魚					蘿	<u></u>	<i>,</i> ,	0.0	~6	皇					湯馬		J	10	~δ	豆	小口木		10	~δ
1.73	羹					蔔					包					鈴鈴	?				腐				1
	湯															薯					湯				
	120					湯										雞					120				
Ī	豆漿	德和	411份	中華	195份	水果	德和	348份	中華	128份	水果	德和	347份	中華	116份	水果	德和	348份	中華	116份	保久第	德和	345份	中華	101份
附		仙洞			136份		仙洞	133份	中山	103份			135份	中山	105份		仙洞	135份	中山	105份		仙洞	133份		104份
餐	朔源	獎勵金每月·		含幼生																	豆漿			中華	14份
																						_		中山	1份

基隆市中山區德和、仙洞、中華、中山國小 2024年6月4週午餐菜單

	6月24日		_	895	人	6	5月25日		756	人		6月26日	Ξ	888	人		6月27日	四	889	人	6月28日		五	889	人
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位
主	白米飯	白米		54	kg	十穀	白米		42	kg	義大	義大利麵	螺旋麵	102	包	白米	白米		54	kg	白米	白米		54	kg
主菜	紅燒獅子頭	獅子頭 包心白菜 胡蘿蔔	每人2	40 4	顆 kg kg	飯 竹筍 滷 肉	五穀米 豬前腿肉 竹筍 大蒜	粗	2.3 54 54 0.5	kg kg kg kg	番 茄 義 大 利 麵	白洋葱 番茄 豬絞肉 番茄醬 三色豆	冷凍	18 30 22 4 8	kg kg kg 包 kg		油豆腐富	丁	24 49 12	kg kg kg		^{帶骨帶皮雞胸} 光番茄 洋蘿蔔 葡 新茄醬	Ţ	36 30 34 9 4 2	kg kg kg kg kg
副菜	炒四寶	豆干 胡蘿蔔 冷凍玉米料 豬絞肉	立	45 4 9 9	kg kg kg kg	丁香高麗	高麗菜 小魚乾 大蒜	片	59 0.5 0.5	kg kg kg	紅絲炒蛋	雞蛋 胡蘿蔔		45 26	kg kg	豆包白菜	大白菜 生豆包 冷凍玉米 黑木耳	粒	52 9 6 4	kg kg kg kg	小瓜炒玉米	小黃瓜 胡蘿蔔 冷凍玉米 大蒜	粒 末	58 4 10 0.6	kg kg kg kg
蔬菜	炒時蔬	時蔬 大蒜	粗	63 1	kg kg	炒時蔬	時蔬 大蒜	粗	54 0.8	kg kg	炒時蔬	時蔬 大蒜	粗	63 1	kg kg	炒時蔬	時蔬 大蒜	粗	63 1	kg kg	炒時蔬	時蔬 大蒜	粗	63 1	kg kg
湯	大滷湯	雞蛋 傳統豆腐 大二 八 大 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八	2大1小	9 10.8 13 4 4 8	kg kg kg kg kg	香菇雞湯	土 古	生片	12 6 2 19 8 0.5	kg kg kg kg kg	味噌豆腐湯	傳統豆腐 味噌 青蔥 柴魚片	5大1小	25.2 3 1 1	kg 箱 kg 包	冬瓜山粉圓	冬瓜磚 山粉圓 二砂糖		26 6 13	塊 kg kg	鹹湯圓	小湯圓 豬前腿肉 芹菜	絲	18 9 2	kg kg kg
附餐		德和 仙洞	354份 133份		115份 103份	水果	德和 仙洞	348份 20份	中華中山	116份 103份			347份 135份		116份 105份		徳和 仙洞	348份 135份		116份 105份	保久等豆漿	徳和 仙洞	345份 133份		101份 104份 14份 1份