台中市西苑 高級中學　午餐素食食譜數量設計表 112學年度第二學期第15週(素)

用餐人數：　60　　單位：　公斤

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	副菜(三)用量明細		菜名	副菜(四)用量明細		菜名	副菜(五)用量明細		菜名	湯類用量明細	
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量
5月20日週一	白米飯	紅燒百頁	百頁豆腐切		玉米炒蛋	洗選蛋追溯		馬蹄條	馬蹄條	60pc	翠綠油菜	履歷油菜截切		鳳梨苦瓜豆腸	豆腸非基改	3.6	紅藜毛豆	毛豆仁冷凍	4	羅宋湯	大白菜切追溯	
			杏鮑菇片在			玉米粒非基改	1		沙拉油台糖			嫩薑絲	0.3		苦瓜白	2		紅藜	0.3		蕃茄去蒂追溯	
			紅蘿蔔片			粗黑胡椒粒一									鳳梨豆醬中	1罐		黃甜椒	0.3		生香菇片追溯	
			甜豆加工	0.5														紅甜椒	0.3		西洋芹菜切追	
			薑片	0.1																	角螺非基改	0.2
5月21日週二	蕎麥飯	麻油凍豆腐	凍豆腐非基	3.5	京醬干片	豆干片非基改		瓠瓜羹	瓠瓜切追溯		翠綠青江菜	履歷青江菜截		胡蘿蔔敏豆	菜豆(敏豆)	5	炸素蝦捲	素蝦捲	60pc	酸辣湯	薄板豆腐盤切	
			素麻油猴頭	1.2		芹菜去葉	1		鵪蛋(台灣)			嫩薑絲			紅蘿蔔	0.3					生豆包絲非基	0.5
			高麗菜切追			小黃瓜絲追溯			有機黑蠔菇又			嫩薑絲	0.3								鮮筍絲追溯在	
			角螺非基改			紅甜椒切追溯															木耳絲追溯	
			薑片			無辣豆瓣醬大															紅蘿蔔絲	
			麻油福壽			甜麵醬金蘭																
5月22日週三	米食	鮮筍粥	鮮筍絲追溯		清蒸雲菜捲	素雲菜捲非基改	60pc	海山滷味	大溪黑豆干切		翠綠福山萵苣	履歷福山萵苣		絲瓜意麵	絲瓜去皮	5.5	什錦皇帝豆	皇帝豆	3	高麗菜包	高麗菜包素奇	60pc
			玉米粒非基	1		白精靈	0.3		百頁豆腐切中			嫩薑絲	0.3		意麵乾麵	10包		豆干片非基	1.5			
			生香菇片在			枸杞	0.1		素米血	1.2								蓮藕片水煮	0.5			
			紅蘿蔔絲						海帶結									紅蘿蔔	0.3			
			皮絲	0.3					紅蘿蔔大丁													
			芹菜珠追溯						特小麵輪													
			乾香菇片台						海山醬													
5月23日週四	十穀飯	涼拌煙燻豆包	煙燻豆包非基	3.5	香菇肉燥	素瓜仔肉	3	大阪燒高麗	高麗菜切追溯		有機莧菜	莧菜有機切		青炒櫛瓜	櫛瓜	4.5	奶香玉米穗	玉米穗段新	5	珍珠可可亞	濕粉圓大珍珠	
			小黃瓜	1		杏鮑菇支	0.6		炸豆包絲非基			嫩薑絲	0.3		玉米筍冷凍	1		奶油100g	2條		可可粉	
			秀珍菇追溯			碎麵輪	0.6		紅蘿蔔絲						紅蘿蔔	0.2					奶粉公斤	
			寬粉絲特級粉	0.3		豆干丁非基改			素沙茶醬中罐	1罐											紅茶包小	
			薑片			桶蔭瓜			海苔絲極細切												二砂糖二十五	
			香菜			花瓜華南																
			辣椒			鈕菇台灣																
			花椒粒小磨坊																			
			花生片燒仙草																			

5月24日週五	糙米飯	紅燒嫩油腐丁	嫩油豆腐丁	3.5	豆豉千層豆干	千層豆干非基	4	雙花繽紛	綠花椰菜台優		薑汁蚵白菜	履歷蚵白菜截		紅麴米糕	長糯米	1.8	義式燉菜	綠花冷凍	4	榨菜冬粉湯	榨菜絲特	
			素腰花	0.6		鈕菇50g	1包		白花冷凍台優			嫩薑絲			圓糯米	0.6		茄子	1		金針菇	1
			鴻喜菇	0.6		豆薯大丁追溯			素培根肉	0.5		嫩薑絲	0.3		桂圓	0.3		蕃茄去蒂	1		嫩薑絲	
			薑片	0.1		紅蘿蔔大丁			木耳絲追溯						紅麴米	0.6		黑蠔菇	0.5		冬粉粒特級粉	
			九層塔			黃豆豉六百克									白芝麻熟	1包					皮絲	0.2
						辣椒																