

2021/9/27				2021/9/28				2021/9/29				2021/9/30				2021/10/1				
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				
主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	
白飯				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯				
主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：蘿蔔燒肉				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：貢丸肉燥				主菜：蒙古炒肉				
全雞丁	42	kg	CAS冷藏	豬肉丁	27	kg	CAS、胛心	白油麵	78	kg	HACCP	小貢丸	9	kg	CAS	豬柳	24	kg	CAS	
瓜仔罐	2	罐		白蘿蔔	12	kg	去皮					低脂絞肉	24	kg	CAS	蒜碎	0.8	kg		
薑片	0.8	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮					蔥酥	1	包		沙茶醬	1	瓶		
				青蔥	1	kg	去蔥尾					滷包	3	包						
				薑片	0.8	kg														
				滷包	3	包														
副菜：醋溜海帶絲				副菜：麻婆豆腐				主菜：香蔥肉燥				副菜：胡瓜滑蛋				副菜：燕草如碧絲				
海帶絲	18	kg		豆腐	6	板	非基改、HACCP	低脂絞肉	24	kg	CAS	雞蛋	6.8	kg		高麗菜	22	kg	去粗葉	
蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.5	kg		碎紅蔥頭	0.8	kg		胡瓜	32.5	kg	去皮籽	豆芽菜	11	kg	不漂白	
香油	少許			青蔥	0.5	kg	去蔥尾	滷包	2	包		蒜碎	0.3	kg						
烏醋	少許			低脂絞肉	3	kg	CAS													
				豆瓣醬	1	瓶														
副菜：培根高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清炒小黃瓜				副菜：蒜炒廣島菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜				
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小黃瓜	29	kg		廣島菜	35	kg		白花椰菜	24	kg	CAS	
蒜碎	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	13	kg	CAS	
培根碎片	3	kg	CAS													蒜碎	0.4	kg		
湯：玉米蛋花湯				湯：筍片龍骨湯				湯：什錦湯底				湯：香菇雞湯				湯：豆腐味噌湯				
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	筍片	8	kg		小白菜	19	kg		全雞丁	18	kg	CAS冷藏	豆腐	5	板	非基改、HACCP	
雞蛋	9.6	kg		龍骨	9	kg	CAS	青蔥	2	kg	去蔥尾	乾香菇	0.5	kg		味噌	1	箱	非基改	
青蔥	2	kg	去蔥尾					小魚丸	9	kg	HACCP	老薑片	0.7	kg	不漂白	柴魚	1	包		
香油	少許							雞骨	6	kg	CAS冷藏	米酒	2	瓶		青蔥	2	kg	去蔥尾	
								油蔥酥	1	包										
				水果																

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材