

2021/10/11				2021/10/12				2021/10/13				2021/10/14				2021/10/15			
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			
				<b>主菜：香鬆魚柳</b>				<b>主菜：麻醬麵</b>				<b>主菜：鹹酥雞</b>				<b>主菜：什錦肉絲</b>			
<b>國慶補假</b>	虱目魚柳	29	kg		鐵板麵	72	kg	HACCP、裕德	去皮雞胸丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	21	kg	CAS			
	味島海苔	3	包						九層塔	1	kg		玉米粒	12	kg	非基改、CAS			
	味島鰹魚	3	包						胡椒鹽	2	盒	合成	乾香菇	0.3	kg				
	小袋子	半斤/包							酥炸粉	3	包	合成	紅蘿蔔丁	5	kg	CAS			
													胡椒鹽	0.5	包				
				<b>副菜：沙茶高麗菜豆干</b>				<b>副菜：麻醬麵醬汁</b>				<b>副菜：泡菜黃豆芽</b>				<b>副菜：紅蘿蔔炒蛋</b>			
				高麗菜	12	kg	去粗葉	低脂絞肉	15	kg	CAS	黃豆芽	22	kg	不漂白	紅蘿蔔	24	kg	去皮
				黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	蒜碎	0.3	kg		雞蛋	21	kg	
				蒜碎	0.5	kg		蒜泥	2	kg		韓式泡菜	3	kg	要切				
				沙茶醬	0.5	瓶		芝麻醬	3	罐						<b>十月飲品</b>			
				醬油	少許										全脂鮮乳	581	份		
				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：燙豆芽菜</b>				<b>副菜：蒜炒地瓜葉</b>				<b>副菜：蒜炒小黃瓜</b>			
				有機蔬菜	35	kg	民安	豆芽菜	26	kg	不漂白	有機地瓜葉	28	kg	去粗梗	小黃瓜	29	kg	
				蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.6	kg	
				<b>湯：冬瓜干貝湯</b>				<b>湯：胡瓜魚丸湯</b>				<b>湯：海帶芽蛋花湯</b>				<b>湯：蒜頭蛤蜊雞湯</b>			
				冬瓜	23	kg	去皮籽	胡瓜	19	kg	去皮籽	濕海帶芽	2	kg		全雞丁	18	kg	CAS冷藏
				小干貝	1	kg		小魚丸	9	kg	HACCP	雞蛋	10.8	kg		蒜仁	2	kg	
				薑絲	0.5	kg	不漂白					柴魚	1	包		米酒	2	瓶	
												香油	少許		蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	
				<b>水果</b>															