

2021/11/8				2021/11/9				2021/11/10				2021/11/11				2021/11/12			
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				紅藜麥飯			
主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：蘿蔔燒肉				主菜：韓式泡菜炒肉			
骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	虱目魚柳	32	kg		貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	豬肉丁	27	kg	CAS、胛心	火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm
瓜仔罐	2	罐						安佳鮮奶油	2	公升		白蘿蔔	12	kg	去皮	蒜泥	0.5	kg	
薑片	0.8	kg						洋蔥	8.5	kg	去皮	紅蘿蔔	6	kg	去皮	韓式泡菜	6	kg	要切
								蒜碎	1	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾				
								培根碎片	9	kg	CAS	薑片	0.8	kg					
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊	滷包	3	包					
								玉米粒	5	kg	非基改、CAS								
副菜：胡瓜魚板				副菜：洋蔥炒蛋				副菜：紅蘿蔔丁				副菜：麻婆豆腐				副菜：清蒸南瓜			
胡瓜	34	kg	去皮籽	洋蔥	22	kg	去皮	馬鈴薯	7	kg	去皮	豆腐	6	板	非基改、HACCP	南瓜	28	kg	去皮籽
魚板	3	kg		雞蛋	17	kg						蒜碎	0.5	kg		碎紅蔥頭	0.7	kg	
								十一月飲品				青蔥	0.5	kg	去蔥尾	絞肉	3	kg	CAS
								優酪乳	581	份		低脂絞肉	3	kg	CAS				
												豆瓣醬	1	瓶					
副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒不結球萵苣				副菜：開陽白菜			
白花椰菜	20	kg	加工	有機蔬菜	35	kg	民安	綠花椰菜	15	kg	加工	不結球萵苣	35	kg	有機	大白菜	35	kg	去粗葉
綠花椰菜	10	kg	加工	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg														薑絲	0.1	kg	不漂白
																扁魚	0.1	kg	
湯：餛飩湯				湯：花椰菜濃湯				湯：菇菇肉絲湯				湯：當歸鴨肉湯				湯：紫米紅豆湯			
雲吞	660	粒	CAS	綠花椰菜	9	kg	CAS	金針菇	6	kg		素鴨肉片	5	kg		紅豆	8.5	kg	
青蔥	1	kg	去蔥尾	培根碎片	6	kg		鮮香菇	2	kg		老薑片	0.6	kg		冰糖	13	kg	
				玉米濃湯粉	5	包		杏鮑菇	2	kg		當歸料	300	元	昭安	紫米	2.1	kg	3.5斤
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				馬鈴薯	6	kg	去皮	肉絲	3	kg	CAS	米酒	2	瓶		衛生冰塊	2	袋	
				水果															

執行秘書：

護理師：

總務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材