

2021/12/13				2021/12/14				2021/12/15				2021/12/16				2021/12/17			
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				小米飯			
<b>主菜：蒜泥白肉</b>				<b>主菜：香鬆魚柳</b>				<b>主菜：鍋燒意麵</b>				<b>主菜：咖哩炒雞丁</b>				<b>主菜：瓜仔肉燥</b>			
梅花火鍋肉片	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	kg		鍋燒意麵	630	顆		去骨帶皮腿排肉丁	42	kg	CAS冷藏	低脂絞肉	33	kg	CAS
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包						咖哩粉	0.5	包		瓜仔罐	2	罐	
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包						胡椒鹽	少許			蒜碎	1	kg	
辣椒	0.1	kg		小袋子	半斤/包														
<b>主菜：紅蘿蔔炒玉米</b>				<b>副菜：胡瓜魚板</b>				<b>副菜：雪人包</b>				<b>副菜：菜脯蛋</b>				<b>副菜：蒜炒海龍王</b>			
玉米粒	18	kg	非基改、CAS	胡瓜	34	kg	去皮籽	雪人甜包	600	份		菜脯	12	kg	HACCP	海茸	25	kg	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	魚板	3	kg						雞蛋	25	kg		蒜碎	0.5	kg	
紅蘿蔔丁	6	kg	CAS									青蔥	1.4	kg	去蔥尾	九層塔	0.7	kg	
																辣椒	0.1	kg	
																香油			
																烏醋			
<b>副菜：沙茶高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：鍋燒意麵湯</b>				<b>副菜：開陽白菜</b>				<b>副菜：蒜炒白綠花椰菜</b>			
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小白菜	16	kg		大白菜	35	kg	去粗葉	白花椰菜	20	kg	加工
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮	綠花椰菜	10	kg	加工
蒜碎	0.4	kg						魚板	3	kg	HACCP/CAS	薑絲	0.1	kg	不漂白	蒜碎	0.4	kg	
沙茶醬	1	罐						火鍋肉片	15	kg	CAS	扁魚	0.1	kg					
<b>湯：白蘿蔔貢丸湯</b>				<b>湯：玉米濃湯</b>				<b>沙茶粉</b>				<b>湯：豆腐味噌湯</b>				<b>湯：紅豆湯圓</b>			
白蘿蔔	19	kg	去皮	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	雞骨	6	kg	CAS冷藏	豆腐	4	板	非基改、HACCP	紅豆	13	kg	
小貢丸	9	kg	CAS	雞蛋	8.4	kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS	味噌	1	箱	非基改	小湯圓	9	kg	
				青蔥	1	kg	去蔥尾					柴魚	1	包		冰糖	13.5	kg	
				紅蘿蔔	1	kg	去皮					青蔥	2	kg	去蔥尾				
				玉米濃湯粉	5	包													
<b>水果</b>																			

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