

2022/2/11				2022/2/14				2022/2/15				2022/2/16				2022/2/17				2022/2/18			
星期五				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	主食(食材)	數量	單位	備註
白飯				白飯				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：蒙古炒肉				主菜：泰式打拋豬				主菜：香鬆魚柳				主菜：鍋燒意麵				主菜：蘿蔔燒肉				主菜：藥膳豬肉片			
豬柳	24	kg	CAS	低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		鍋燒意麵	630	顆		豬肉丁	27	kg	CAS、胛心	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm胛心
蒜碎	0.8	kg		番茄	5	kg		味島海苔	3	包						白蘿蔔	12	kg	去皮	藥膳包	300	元	昭安羊肉爐
沙茶醬	1	瓶		九層塔	1	kg		味島鰹魚	3	包						紅蘿蔔	6	kg	去皮				
				蒜碎	1	kg		小袋子	半斤/包							青蔥	1	kg	去蔥尾				
																薑片	0.8	kg					
																滷包	3	包					
副菜：燕草如碧絲				副菜：蒜炒海帶根				副菜：胡瓜滑蛋				副菜：雪兔包				副菜：麻婆豆腐				副菜：金鑲白玉板			
高麗菜	22	kg	去粗葉	海帶根	23	kg		雞蛋	6.8	kg		玉兔甜包	600	份		豆腐	6	板	非基改、HACCP	黃金魚蛋	9	kg	CAS
豆芽菜	11	kg	不漂白	辣椒	0.1	kg		胡瓜	32.5	kg	去皮籽					蒜碎	0.5	kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
				蒜碎	0.5	kg		蒜碎	0.3	kg						青蔥	0.5	kg	去蔥尾				
				香油												低脂絞肉	3	kg	CAS				
				烏醋												豆瓣醬	1	瓶					
副菜：菇菇花椰菜				副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：鍋燒意麵湯				副菜：咖哩花椰菜				副菜：清炒高麗菜			
綠花椰菜	28	kg	CAS	大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小白菜	16	kg		白花椰菜	28	kg	加工	高麗菜	42	kg	去粗葉
鮑魚菇	3.5	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		咖哩粉	0.5	盒					
薑絲	0.3	kg		薑絲	0.1	kg	不漂白					花片魚板	3	kg	HACCP								
				扁魚	0.1	kg						火鍋肉片	15	kg	CAS								
												沙茶粉	2	包									
湯：餛飩湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：南瓜濃湯				雞骨				湯：紫菜蛋花湯				湯：菇菇藥膳湯			
雲吞	660	粒	CAS	白蘿蔔	19	kg	去皮	南瓜	12	kg	去皮籽	黃金魚蛋	9	kg	CAS	雞蛋	10.8	kg		金針菇	4	kg	
青蔥	1	kg	去蔥尾	小貢丸	9	kg	CAS	青蔥	0.7	kg	去蔥尾					紫菜	0.6	kg		鮮香菇	2	kg	
								雞蛋	8.4	kg						青蔥	0.9	kg	去蔥尾	秀珍菇	2.5	kg	
								玉米濃湯粉	5	包						鰹魚粉	少許			藥膳包	250	元	昭安羊肉爐
								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