

用餐教職員工數：	58
用餐學生數：	519

2022/2/21				2022/2/22				2022/2/23				2022/2/24				2022/2/25			
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				薏仁片飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
<b>主菜：五香滷味</b>				<b>主菜：日式魚排</b>				<b>主菜：紅燒豬肉湯麵</b>				<b>主菜：客家小炒</b>				<b>主菜：咖哩炒雞丁</b>			
白蘿蔔	17.5	kg	去皮	日式鮮魚排	400	份	約75g/份	鐵板麵	78	kg	HACCP	豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏
海帶結	9	kg		日式鮮魚排	200	份	約60g/份				金泉源	白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	咖哩粉	0.5	包	
低脂絞肉	12	kg	CAS									乾魷魚絲	1.3	kg		胡椒鹽	少許		
小黑輪條	9	kg	HACCP九揚									芹菜	6	kg	去絲葉				
滷包	2	包						<b>副菜：蘋果柳橙汁</b>				青蔥	1.5	kg	去蔥尾				
								津津蘋果柳橙	580	份		辣椒	0.1	kg					
												蒜碎	0.5	kg					
<b>副菜：玉米炒蛋</b>				<b>主菜：蔬菜咖哩</b>				<b>副菜：滷肉丁</b>				<b>副菜：青蔥蒸蛋</b>				<b>副菜：胡瓜魚板</b>			
玉米粒	15	kg	非基改、CAS	洋蔥	7	kg	去皮	豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	雞蛋	26	kg		胡瓜	34	kg	去皮籽
雞蛋	20	kg		馬鈴薯	22	kg	去皮	豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	青蔥	0.6	kg	去蔥尾	魚板	3	kg	
青蔥	1.7	kg	去蔥尾	紅蘿蔔	6	kg	去皮	蠔油	1	瓶		鯷魚粉	少許						
				杏鮑菇	6	kg		冰糖	0.6	kg									
				咖哩粉	1	盒		米酒	1	瓶									
<b>副菜：沙茶高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：紅燒豬肉麵湯底</b>				<b>副菜：蒜炒油菜</b>				<b>副菜：泡菜黃豆芽</b>			
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機油菜	35	kg		黃豆芽	24	kg	不漂白
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.3	kg	
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉					韓式泡菜	3	kg	要切
沙茶醬	1	罐						老薑片	0.7	kg									
<b>湯：香菇雞湯</b>				<b>湯：冬瓜干貝湯</b>				<b>豆瓣醬</b>				<b>湯：紫菜金針菇湯</b>				<b>湯：玉米排骨湯</b>			
骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	冬瓜	23	kg	去皮籽	米酒	1	瓶		金針菇	6	kg		甜玉米塊	25	kg	切塊2cm
乾香菇	0.5	kg		小干貝	1	kg		冰糖	0.5	kg		紫菜	0.5	kg		龍骨	6	kg	CAS
老薑片	0.7	kg	不漂白	薑絲	0.5	kg	不漂白	紅燒滷包	10	包		青蔥	0.5	kg	去蔥尾				
米酒	2	瓶						醬油	少許			肉絲	3	kg	CAS				
				<b>水果</b>															

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**