

用餐教職員工數：	58
用餐學生數：	519

2022/3/7				2022/3/8				2022/3/9				2022/3/10				2022/3/11				
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				黑糯米飯				麵食				有機糙米飯				小米飯				
主菜：韓式泡菜炒肉				主菜：烏魚				主菜：麻醬麵				主菜：親子丼				主菜：瓜仔肉燥				
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	烏魚	600	份	約80g/份	鐵板麵	72	kg	HACCP、裕德	洋蔥	15	kg	去皮	低脂絞肉	33	kg	CAS	
蒜泥	0.5	kg		備分	20	份						雞蛋	8	kg		瓜仔罐	2	罐		
韓式泡菜	6	kg	要切									青蔥	1	kg	去蔥尾	蒜碎	1	kg		
												骨腿丁	36	kg	CAS冷藏					
												鴻禧菇	2	kg						
												米酒	1	罐						
												味醂	1.5	桶	醬油					
副菜：蒜炒海龍王				副菜：薑絲豆皮				副菜：麻醬麵醬汁				副菜：炒四色				副菜：紅蘿蔔炒蛋				
海草	25	kg		豆菊	9	kg	非基改	低脂絞肉	15	kg	CAS	玉米粒	10	kg	非基改、CAS	紅蘿蔔	21	kg	去皮	
蒜碎	0.5	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮	白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	毛豆仁	6	kg	CAS	雞蛋	20	kg		
九層塔	0.7	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白	蒜泥	2	kg		紅蘿蔔丁	7	kg	CAS					
辣椒	0.1	kg		木耳	0.2	kg		芝麻醬	3	罐		鮮香菇	3	kg						
香油																				
烏醋																				
副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：培根高麗菜				
白花椰菜	20	kg	加工	有機蔬菜	37	kg	民安	豆芽菜	26	kg	不漂白	有機地瓜葉	28	kg	去粗梗	高麗菜	35	kg	去粗葉	
綠花椰菜	10	kg	加工	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.3	kg		
蒜碎	0.4	kg														培根碎片	3	kg	CAS	
湯：菇菇肉絲湯				湯：玉米濃湯				湯：蘿蔔干貝湯				湯：海芽小魚乾味噌湯				湯：冬瓜珍珠湯				
金針菇	6	kg		玉米粒	11	kg	非基改、CAS	白蘿蔔	23	kg	去皮	濕海帶芽	2.5	kg		冬瓜磚	30	塊	永良綠標	
鮮香菇	2	kg		雞蛋	8	kg		小干貝	1.2	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾	小珍珠	3	kg		
杏鮑菇	2	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	雞骨	6	kg	CAS冷藏	小魚乾	1	kg	HACCP	衛生冰塊	2	袋		
肉絲	3	kg	CAS	紅蘿蔔	1	kg	去皮					味噌	1	盒	非基改					
				玉米濃湯粉	5	包														
				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**