

2022/4/11				2022/4/12				2022/4/13				2022/4/14				2022/4/15			
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				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：烏魚				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：什錦肉絲			
洋蔥	16.5	kg	去皮	烏魚	600	份	約80g/份	鐵板麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	21	kg	CAS
青蔥	1.6	kg	去蔥尾	備分	20	份					金泉源	咖哩粉	0.5	包		玉米粒	12	kg	非基改、CAS
豬柳	21	kg	CAS、厚4mm、長5cm									胡椒鹽	少許			乾香菇	0.3	kg	
牛排醬	1	罐														紅蘿蔔丁	5	kg	CAS
								副菜：花生麵包(大)								胡椒鹽	0.5	包	
								花生麵包	577	份									
副菜：泡菜黃豆芽肉絲				副菜：蒜炒海帶根				副菜：滷肉丁				副菜：胡瓜滑蛋				副菜：沙茶高麗菜豆干			
黃豆芽	24	kg	不漂白	海帶根	23	kg		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	雞蛋	6.8	kg		高麗菜	15	kg	去粗葉
蒜碎	0.3	kg		辣椒	0.1	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	胡瓜	32.5	kg	去皮籽	黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP
韓式泡菜	3	kg	要切	蒜碎	0.5	kg		蠔油	1	瓶		蒜碎	0.3	kg		蒜碎	0.5	kg	
肉絲	6	kg	CAS	香油				冰糖	0.6	kg						沙茶醬	0.5	瓶	
				烏醋				米酒	1	瓶						醬油	少許		
副菜：開陽絲瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：薑絲小白菜				副菜：奶油花椰菜			
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	37	kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機奶油白菜	35	kg		白花椰菜	28	kg	加工
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	薑絲	0.2	kg	不漂白	培根碎片	3	kg	CAS
蝦米	0.2	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉					蒜碎	0.4	kg	
薑絲	0.5	kg						老薑片	0.7	kg						乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊
湯：南瓜濃湯				湯：綠豆珍珠湯				豆瓣醬				湯：牛蒡排骨湯				湯：白蘿蔔貢丸湯			
南瓜	12	kg	去皮籽	綠豆	8.5	kg		米酒	1	瓶		牛蒡	9	kg	去皮	白蘿蔔	19	kg	去皮
青蔥	0.7	kg	去蔥尾	冰糖	13	kg		冰糖	0.5	kg		龍骨	9	kg	CAS	小貢丸	9	kg	CAS
雞蛋	8.4	kg		小珍珠	3	kg		紅燒滷包	10	包									
玉米濃湯粉	5	包		衛生冰塊	2	袋		醬油	少許										
				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