

2022/5/2				2022/5/3				2022/5/4				2022/5/5				2022/5/6			
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			
<b>主菜：泰式打拋豬</b>				<b>主菜：蔥燒魚丁</b>				<b>主菜：什錦陽春湯麵</b>				<b>主菜：咖哩雞</b>				<b>主菜：韓式泡菜炒肉</b>			
低脂絞肉	33	kg	CAS	鯛魚丁	35	kg	包冰率低於15%	白油麵	72	kg	HACCP	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm
番茄	5	kg		老薑片	0.5	kg						洋蔥	6.5	kg	去皮	蒜泥	0.5	kg	
九層塔	1	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	韓式泡菜	6	kg	要切
蒜碎	1	kg		蒜碎	0.4	kg						馬鈴薯	7.5	kg	去皮				
				辣椒	0.1	kg						咖哩粉	1	盒					
				米酒	1	瓶													
				冰糖	0.9	kg													
				蠔油	0.4	罐													
<b>副菜：清蒸南瓜</b>				<b>副菜：玉米炒蛋</b>				<b>主菜：香蔥肉燥</b>				<b>副菜：蒜炒三絲</b>				<b>副菜：洋蔥炒蛋</b>			
南瓜	28	kg	去皮籽	玉米粒	17	kg	非基改、CAS	低脂絞肉	24	kg	CAS	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	洋蔥	22	kg	去皮
碎紅蔥頭	0.7	kg		雞蛋	20	kg		碎紅蔥頭	0.8	kg		海帶絲	9	kg		雞蛋	17	kg	
絞肉	3	kg	CAS	青蔥	1.7	kg	去蔥尾	滷包	2	包		紅蘿蔔	2	kg	去皮				
												蒜碎	0.7	kg					
<b>副菜：培根高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：BeanGO豆奶</b>				<b>副菜：蒜香墨魚小黃瓜</b>				<b>副菜：菇菇花椰菜</b>			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	37	kg	民安	豆奶	576	份	產銷履歷	小黃瓜	25	kg		綠花椰菜	28	kg	CAS
蒜碎	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg						蒟蒻墨魚	10	kg		鮑魚菇	3.5	kg	
培根碎片	3	kg	CAS									蒜碎	0.5	kg		薑絲	0.3	kg	
<b>湯：菇菇肉絲湯</b>				<b>湯：筍片大骨湯</b>				<b>湯：什錦湯底</b>				<b>湯：餛飩湯</b>				<b>湯：冬瓜珍珠湯</b>			
金針菇	6	kg		鮮竹筍片	12	kg		小白菜	16	kg		雲吞	660	粒	CAS	冬瓜磚	30	塊	永良綠標
鮮香菇	2	kg		大骨	6	kg	CAS	青蔥	2	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾	小珍珠	3	kg	
杏鮑菇	2	kg						小魚丸	9	kg	HACCP					衛生冰塊	2	袋	
肉絲	3	kg	CAS					雞骨	6	kg	CAS冷藏	桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒							
								油蔥酥	1	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