

2022/5/9				2022/5/10				2022/5/11				2022/5/12				2022/5/13			
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：蒜泥白肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：海鮮煲			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	34	kg		貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	大魚丸	3.6	kg	
蒜泥	2	kg						安佳鮮奶油	2	公升		杏鮑菇	6	kg		虱目魚肚	8	kg	煮湯切塊
金蘭醬油膏	1	瓶						洋蔥	8.5	kg	去皮	老薑片	1	kg		虱目魚皮	7	kg	煮湯要切
辣椒	0.1	kg						蒜碎	1	kg		蒜仁	1	kg		肉絲	6	kg	CAS
								培根碎片	9	kg	CAS	乾辣椒	0.1	kg					
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊	花椒	1	包	昭安紗網包				
								玉米粒	5	kg	非基改、CAS								
副菜：黑胡椒豆芽菜				副菜：豆鼓豆腐				紅蘿蔔丁				副菜：醋溜海帶絲				副菜：薑絲豆皮			
豆芽菜	28	kg	不漂白	豆腐	6	板	非基改、HACCP	馬鈴薯	7	kg	去皮	海帶絲	18	kg		豆菊	9	kg	非基改
紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	低脂絞肉	3	kg	CAS					蒜碎	0.7	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg		豆鼓	1.5	包						香油	少許			薑絲	0.6	kg	不漂白
黑胡椒醬	1	罐		蒜碎	0.4	kg		副菜：日式奶油花捲				烏醋	少許		木耳	0.2	kg		
								日式奶油花捲	577	份									
副菜：開陽絲瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：芹香高麗菜			
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	37	kg	民安	綠花椰菜	15	kg	CAS	有機地瓜葉	25	kg	去粗梗	高麗菜	25	kg	去粗葉
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.7	kg		芹菜	2.5	kg	去菜葉
蝦米	0.2	kg										絞肉	3	kg	CAS				
薑絲	0.5	kg																	
湯：刈菜雞湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：冬瓜珍珠湯				湯：筍絲大骨湯			
全雞丁	18	kg	CAS冷藏	胡瓜	17	kg	去皮籽	高麗菜	25	kg	去粗葉	冬瓜磚	30	塊	永良綠標	鮮竹筍絲	8	kg	
刈菜	7	kg	煮湯	雞蛋	6	kg		龍骨	9	kg	CAS	小珍珠	3	kg		乾香菇	0.5	kg	
老薑片	0.5	kg		鰹魚粉	少許							衛生冰塊	2	袋		嫩薑絲	0.5	kg	
																大骨	6	kg	CAS
																鰹魚粉	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