

用餐教職員工數：	58
用餐學生數：	519

2022/5/16				2022/5/17				2022/5/18				2022/5/19				2022/5/20						
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：瓜仔肉燥</b>				<b>主菜：泰式檸檬魚</b>				<b>主菜：漢堡麵包</b>				<b>主菜：客家小炒</b>				<b>主菜：沙茶雞丁</b>						
低脂絞肉	33	kg	CAS	鯛魚丁	35	kg	包冰率低於15%	白麵包	665	份		豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	骨腿丁	36	kg	CAS冷藏			
瓜仔罐	2	罐		老薑片	1	kg	不漂白					白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	毛豆仁	4	kg	CAS			
蒜碎	1	kg		香菜	0.3	kg						乾魷魚絲	1.3	kg		紅蘿蔔	5.5	kg	去皮			
				蒜碎	0.4	kg						芹菜	6	kg	去絲葉	沙茶醬	1	瓶				
				米酒	1	瓶		幼1-4, 6：備份1 5：備份10 廚8+樣3 辦：45				青蔥	1.5	kg	去蔥尾							
				魚露	500	ml						辣椒	0.1	kg								
				檸檬汁	900	ml						蒜碎	0.5	kg								
<b>副菜：螞蟻上樹</b>				<b>副菜：青蔥滑蛋</b>				<b>副菜：香雞堡</b>				<b>副菜：蒜香油豆腐</b>				<b>副菜：胡瓜炒黑輪</b>						
冬粉	2.4	捆		雞蛋	30	kg		雞堡	600	份	CAS、50g	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	胡瓜	34	kg	去皮籽			
木耳	0.1	kg		青蔥	3	kg	去蔥尾					蒜碎	0.9	kg		黑輪	6	kg	CAS如記			
蝦米	0.1	kg										青蔥	1	kg	去蔥尾	蒜碎	0.4	kg				
高麗菜	11	kg	去粗葉、高山									蠔油	少許									
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮																			
青蔥	1	kg	去蔥尾																			
低脂絞肉	3	kg	CAS																			
<b>副菜：咖哩花椰菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：清炒小黃瓜</b>				<b>副菜：蒜炒味美菜</b>				<b>副菜：蒜炒高麗菜</b>						
白花椰菜	37	kg	CAS	有機蔬菜	37	kg	民安	小黃瓜	25	kg		味美菜	35	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉			
咖哩粉	0.5	盒		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮			
																蒜碎	0.4	kg				
<b>湯：紫菜金針菇湯</b>				<b>湯：雙菇鮮味湯</b>				<b>湯：南瓜濃湯</b>				<b>湯：榨菜肉絲湯</b>				<b>湯：豆薯蛋花湯</b>						
金針菇	6	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮	南瓜	12	kg	去皮籽	榨菜絲	9	kg		豆薯	16	kg	去皮完整			
紫菜	0.5	kg		鮮香菇	2	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	青蔥	1.8	kg	去蔥尾	青蔥	1.5	kg	去蔥尾			
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	秀珍菇	2.5	kg		雞蛋	8.4	kg		肉絲	3	kg	CAS	雞蛋	5	kg				
肉絲	3	kg	CAS	雞骨	6	kg	CAS冷藏	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