

2020/4/27				2020/4/28				2020/4/29				2020/4/30				2020/5/1			
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				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯			
主菜：回鍋肉				主菜：柳葉魚				主菜：什錦板條				主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：蒙古炒肉			
火鍋肉片(長)	18	kg	CAS、厚度2mm	柳葉魚	1400	尾		板條	90kg		裕大行五天前訂	全雞丁	36	kg	CAS	豬柳	24	kg	CAS
小油豆腐	18	kg	非基改、HACCP	備份	80	尾						瓜仔罐	2	罐		蒜碎	0.8	kg	
青蔥	2.8	kg										薑片	0.8	kg		沙茶醬	1	瓶	
蒜碎	0.7	kg																	
副菜：醋溜海帶絲				副菜：麻婆豆腐				副菜：蒸奶黃包				副菜：洋芹炒肉絲				副菜：燕草如碧絲			
海帶絲	18	kg		豆腐	6	板	非基改、HACCP	奶黃包	510	顆	桂冠(30g)、12粒/360g/包	洋芹	15	kg	去絲葉	高麗菜	18	kg	去粗葉
蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.5	kg				44包		白豆干丁	6	kg	HACCP、非基改	豆芽菜	10	kg	不漂白
香油	少許			青蔥	0.5	kg	去蔥尾					肉絲	3	kg	CAS				
烏醋	少許			絞肉	3	kg	CAS					蒜碎	0.4	kg					
				豆瓣醬	1	瓶													
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜			
大白菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	高麗菜	17	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg		白花椰菜	18	kg	加工
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	9	kg	加工
薑絲	0.1	kg	不漂白					乾香菇	0.5	kg						蒜碎	0.4	kg	
扁魚	0.1	kg						碎紅蔥頭	1.3	kg									
								大骨	6	kg	CAS								
湯：榨菜肉絲湯				湯：胡瓜魚丸湯				小魚丸				湯：紫菜蛋花湯				湯：蒜頭蛤蜊雞湯			
榨菜絲	9	kg		胡瓜	19	kg	去皮籽					雞蛋	10.8	kg		全雞丁	18	kg	CAS
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	小魚丸	9	kg	HACCP					紫菜	0.6	kg		蒜仁	2	kg	
肉絲	3	kg	CAS									青蔥	0.9	kg	去蔥尾	米酒	2	瓶	
												柴魚	1	包		蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成
				水果															

執行秘書： 護理師： 教務主任： 校長：