

2020/6/8				2020/6/9				2020/6/10				2020/6/11				2020/6/12			
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：蒜泥白肉				主菜：香酥安康魚				主菜：豆菜麵				主菜：冬瓜燜雞				主菜：蒙古炒肉			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	安康魚	515	份	100g/份、包冰率低於15%	豆菜麵	78	kg		全雞丁	42	kg	CAS	豬柳	24	kg	CAS
蒜泥	2.4	kg		備份	35	份	100g/份、包冰率低於15%	蒜泥	4	kg		冬瓜	11	kg	去皮籽	蒜碎	0.8	kg	
金蘭醬油膏	1	瓶						金蘭醬油膏	1	罐		薑絲	0.5	kg	不漂白	沙茶醬	1	瓶	
辣椒	0.1	kg						鰹魚粉	少許										
								香油	少許										
副菜：紅蘿蔔炒蛋				副菜：蒜炒海帶根				副菜：清燙豆芽菜				副菜：蒜香油豆腐				副菜：燕草如碧絲			
紅蘿蔔	24	kg	去皮	海帶根	20	kg		豆芽菜	23	kg	不漂白	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP	高麗菜	18	kg	去粗葉
雞蛋	21	kg		辣椒	0.1	kg						蒜碎	0.9	kg		豆芽菜	10	kg	不漂白
				蒜碎	0.5	kg						青蔥	1	kg	去蔥尾				
				香油								蠔油	少許						
				烏醋															
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				六月飲品				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜			
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg		全脂鮮乳	513	份		有機蔬菜	35	kg		白花椰菜	22	kg	CAS
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	12	kg	CAS
蒜碎	0.4	kg														蒜碎	0.4	kg	
湯：豆薯肉絲湯				湯：南瓜濃湯				湯：關東煮				湯：珍珠奶茶				湯：紫菜蛋花湯			
豆薯	16	kg	去皮完整	南瓜	12	kg	去皮籽	白蘿蔔	16	kg	去皮	紅茶包	6	包	菊子香	雞蛋	10.8	kg	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	秀珍菇	4	kg		奶粉	2	袋	紅牛全脂1.4kg/袋 提早一周訂合成	紫菜	0.6	kg	
肉絲	3	kg	CAS	雞蛋	8.4	kg		黑輪條	6	kg	CAS	小珍珠	6	kg		青蔥	0.9	kg	去蔥尾
				玉米濃湯粉	5	包						二砂糖	13	kg		柴魚	1	包	
												衛生冰塊	2	袋					
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：