

2023/12/18				2023/12/19				2023/12/20				2023/12/21				2023/12/22				
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				燕麥飯			冬至	
主菜：泰式打拋豬				主菜：日式鮮魚排				主菜：麻醬麵				主菜：咖哩雞				主菜：韓式泡菜炒肉				
低脂絞肉	33	kg	CAS	日式鮮魚排	400	份	約80g/份	鐵板麵	78	kg	HACCP、裕德	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	火鍋肉片(長)	36	kg	CAS、厚度2mm	
番茄	5	kg		日式鮮魚排	200	份	約60g/份					洋蔥	6.5	kg	去皮	蒜泥	0.5	kg		
九層塔	1	kg										紅蘿蔔	4	kg	去皮	韓式泡菜	6	kg	要切	
蒜碎	1	kg		手作魚排一箱30片一箱600元				副餐：豆奶				馬鈴薯	8.5	kg	去皮					
				日式魚排一箱820元有60片80片100片裝				豆奶	600	份	產銷履歷	咖哩粉	1	盒						
				日式鮮魚排一箱960元有60片80片100片裝				1箱24瓶(完整包裝)訂25箱												
副菜：青蔥蒸蛋				(60片:100g、80片:80g、100片:60g)																
雞蛋	26	kg		副菜：蒜香油豆腐																
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	副菜：麻醬麵醬汁				副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：泡菜黃豆芽				
鰹魚粉	少許			蒜碎	0.9	kg		低脂絞肉	18	kg	CAS	玉米粒	18	kg	非基改、CAS	黃豆芽	24	kg	不漂白	
				青蔥	1	kg	去蔥尾	白豆干丁	12	kg	非基改、HACCP	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.3	kg		
								蒜泥	2	kg		紅蘿蔔丁	6	kg	CAS	韓式泡菜	3	kg	要切	
								芝麻醬	3	罐										
副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒高麗菜				
白花椰菜	20	kg	加工	有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉	
綠花椰菜	10	kg	加工	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	
蒜碎	0.4	kg														蒜碎	0.4	kg		
湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：關東煮				湯：雙菇鮮味湯				湯：海帶芽蛋花湯				湯：紅豆湯圓				
冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	16	kg	去皮	白蘿蔔	22	kg	去皮	濕海帶芽	2	kg		紅豆	13	kg		
薑絲	0.5	kg	不漂白	秀珍菇	4	kg		鮮香菇	2	kg		雞蛋	10.8	kg		小湯圓	9	kg		
蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	黑輪	6	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg		柴魚	1	包		冰糖	13.5	kg		
								雞骨	6	kg	CAS冷藏	香油	少許							
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果								

執行秘書：蔡富女

護理師：賴淑政

總務主任：周倍甲

校長：馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材