

2025/9/8				2025/9/9				2025/9/10				2025/9/11				2025/9/12			
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
白米飯				黑糯米飯				麵食				燕麥飯				小米飯			
主菜：瓜仔肉燥				主菜：香鬆魚柳				主菜：義大利肉醬麵				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：海鮮煲			
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	28	kg		貝殼麵	25	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	小魚丸	6	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐		味島海苔	3	包		鮮香菇	3.5	kg		咖哩粉	0.5	包		虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊、去鱗
蒜碎	1	kg		味島鰹魚 (小袋子)	3	包	半斤/包	鮑魚菇	3	kg		胡椒鹽	少許			虱目魚皮	6	kg	煮湯要切、去鱗
								洋蔥	8	kg	去皮					肉絲	6	kg	CAS
								紅蘿蔔	3	kg	去皮					副菜：薑絲豆皮			
								低脂絞肉	12	kg	CAS					豆菊	9	kg	非基改
				副菜：蒜炒海龍王				番茄醬	1	罐						紅蘿蔔	2	kg	去皮
副菜：咖哩花椰菜				海茸	23	kg		蘑菇醬	2	罐		副菜：泡菜黃豆芽肉絲				薑絲	0.6	kg	不漂白
白花椰菜	36	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		牛排醬	1	罐		黃豆芽	22	kg	不漂白	濕木耳	5	kg	
咖哩粉	0.5	盒		九層塔	0.6	kg					蒜碎	0.3	kg						
				辣椒	0.1	kg		副菜：優酪乳				韓式泡菜	3	kg	要切				
				香油				草莓優酪乳	543	份		肉絲	6	kg	CAS				
				烏醋															
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：芹香高麗菜			
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg		綠花椰菜	14	kg	CAS	有機蔬菜	34	kg		高麗菜	23	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg					蒜碎	0.4	kg		芹菜	2	kg	去菜葉	
蒜碎	0.4	kg																	
湯：豆腐味噌湯				湯：紫菜蛋花湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：筍絲大骨湯			
豆腐	4	板	非基改、HACCP	雞蛋	9	kg		胡瓜	17	kg	去皮籽	綠豆	8	kg		桶筍絲	7	kg	
味噌	1	箱	非基改	紫菜	0.6	kg		雞蛋	5	kg		冰糖	13	kg		乾香菇	0.4	kg	
柴魚	1	包		青蔥	0.9	kg	去蔥尾	鰹魚粉	少許			小珍珠	3	kg		嫩薑絲	0.5	kg	
青蔥	1	kg	去蔥尾	鰹魚粉	少許						衛生冰塊	2	袋	新益興	大骨	6	kg	CAS	
															鰹魚粉	少許			
								水果、飲品(優酪乳)				水果							

執行秘書：

總務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材

校點心有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等及其製品，菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺，請師生家長多加利用。