

2026/1/5

2026/1/6

2026/1/7

2026/1/8

2026/1/9

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				
白米飯				藜麥飯	-			麵食				燕麥飯				小米飯			期末考
<b>主菜：瓜仔肉燥</b>				<b>主菜：蔥燒魚丁</b>				<b>主菜：麵疙瘩</b>				<b>主菜：咖哩炒雞丁</b>				<b>主菜：蘿蔔燒肉</b>			
低脂絞肉	30	kg	CAS	鯛魚丁	37	kg	包冰率低於15%	熟麵疙瘩	78	kg		骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心
瓜仔罐	2	罐		老薑片	0.5	kg		(一包3公斤)				咖哩粉	1.0	包	小磨坊	白蘿蔔	12	kg	去皮
蒜碎	1	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾	<b>副餐：燒賣</b>				胡椒鹽	0.3		小磨坊	紅蘿蔔	6	kg	去皮
				蒜碎	0.4	kg		燒賣	600	顆						青蔥	1	kg	去蔥尾
				辣椒	0.1	kg		(一包50顆)								薑片	0.8	kg	
				米酒	1	瓶										滷包	3	包	
				冰糖	0.9	kg		<b>副餐：優酪乳</b>											
				蠔油	0.4	罐		優酪乳	583份	份		<b>副菜：小黃瓜豆皮</b>				<b>副菜：奶油花椰菜</b>			
<b>副菜：青蔥蒸蛋</b>				<b>副菜：薑絲豆皮</b>								小黃瓜	24	kg		綠花椰菜	36	kg	CAS
雞蛋	24	kg		豆菊	9	kg	非基改					豆皮	2	kg		培根碎片	3	kg	CAS
青蔥	0.6	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮	<b>湯：什錦麵疙瘩湯底</b>				蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
鰹魚粉	少許			薑絲	0.6	kg	不漂白	高麗菜	20	kg	去粗葉、高山					乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊
				乾木耳	0.3	kg		肉絲	9	kg	CAS								
								乾香菇	0.5	kg		<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：香滷豆干丁</b>			
<b>副菜：蒜炒高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				碎紅蔥頭	1.3	kg		有機蔬菜	34	kg		白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg		大骨	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS
紅蘿蔔	1.2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		小香菇貢丸	9	kg	CAS					蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg														滷包	2	包	
												<b>湯：當歸鴨肉湯</b>							
<b>湯：大頭菜排骨湯</b>				<b>湯：白蘿蔔貢丸湯</b>								素鴨肉片	5	kg					
大頭菜	18	kg	去皮	白蘿蔔	18	kg	去皮					老薑片	0.6	kg		<b>湯：餽飪湯</b>			
龍骨	9	kg	CAS	小貢丸	9	kg	CAS					當歸料	360	元	昭安	雲吞	600	粒	CAS
												米酒	2	瓶		青蔥	1	kg	去蔥尾
															桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				
								醬油	少許										
								<b>水果、飲品(履歷豆漿)</b>				<b>水果</b>							