

2020/11/9				2020/11/10				2020/11/11				2020/11/12				2020/11/13			
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			
<b>主菜：蒜泥白肉</b>				<b>主菜：香鬆魚柳</b>				<b>主菜：什錦陽春湯麵</b>				<b>主菜：紅燒瓜仔雞</b>				<b>主菜：五香滷味</b>			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	kg		白油麵	78	kg	HACCP	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	白蘿蔔	17.5	kg	去皮
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包						瓜仔罐	2	罐		海帶結	9	kg	
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包						薑片	0.8	kg		絞肉	12	kg	CAS
辣椒	0.1	kg		小袋子	半斤/包											小黑輪條	9	kg	HACCP
																滷包	2	包	
<b>副菜：玉米炒蛋</b>				<b>副菜：洋芹炒肉絲</b>				<b>主菜：香蔥肉燥</b>				<b>副菜：黑胡椒豆芽菜</b>				<b>副菜：香炒高麗菜</b>			
玉米粒	15	kg	非基改、CAS	洋芹	15	kg	去絲葉	低脂絞肉	24	kg	CAS	豆芽菜	28	kg	不漂白	高麗菜	33	kg	去粗葉
雞蛋	20	kg		白豆干丁	6	kg	HACCP、非基改	碎紅蔥頭	0.8	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	鴻禧菇	2	kg	
青蔥	1.7	kg	去蔥尾	肉絲	3	kg	CAS	滷包	2	包		蒜碎	0.4	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白
				蒜碎	0.4	kg						黑胡椒醬	1	罐		豆皮	3	kg	非基改
																香油	少許		
<b>副菜：培根高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：清炒小黃瓜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：沙茶花椰菜</b>			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小黃瓜	29	kg		有機蔬菜	35	kg	民安	白花椰菜	28	kg	加工
蒜碎	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
培根碎片	3	kg						<b>十一月飲品</b>								沙茶醬	0.5	瓶	
								優酪乳	547	份									
<b>湯：雙菇鮮味湯</b>				<b>湯：南瓜濃湯</b>				<b>湯：什錦湯底</b>				<b>湯：青菜豆腐蛋花湯</b>				<b>湯：香菇雞湯</b>			
白蘿蔔	22	kg	去皮	南瓜	12	kg	去皮籽	小白菜	19	kg		小白菜	7	kg		全雞丁	18	kg	CAS冷藏
鮮香菇	2	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	青蔥	2	kg	去蔥尾	雞蛋	9.6	kg		乾香菇	0.5	kg	
秀珍菇	2.5	kg		雞蛋	8.4	kg		小魚丸	9	kg	HACCP	豆腐	2	板	非基改、HACCP	老薑片	0.7	kg	不漂白
雞骨	6	kg	CAS冷藏	玉米濃湯粉	5	包		雞骨	6	kg	CAS冷藏	柴魚	1	包		米酒	2	瓶	
								油蔥酥	1	包									
				<b>水果</b>															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材