

2021/1/4				2021/1/5				2021/1/6				2021/1/7				2021/1/8			
星期一				星期二				星期三				星期四 期末考				星期五 期末考			
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：五香滷味				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：什錦炒麵				主菜：親子丼				主菜：豬柳燴芥蘭			
白蘿蔔	17.5	kg	去皮	虱目魚柳	32	kg		白油麵	60	kg	HACCP	洋蔥	15	kg	去皮	豬柳	27	kg	CAS冷藏
海帶結	9	kg						肉絲	12	kg	CAS	雞蛋	14	kg		芥蘭菜	20	kg	
絞肉	12	kg	CAS					乾香菇	0.5	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	蒜碎	0.7	kg	
小黑輪條	9	kg	HACCP丸揚					洋蔥	11	kg	去皮	去骨帶皮腿排肉丁	30	kg	CAS切丁冷藏	沙茶粉	1	包	
滷包	2	包						高麗菜	12	kg	去粗葉	鴻禧菇	2	kg		辣豆瓣醬	0.4	瓶	
								紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	米酒	1	罐		米酒	1	罐	
								青蔥	2	kg	去蔥尾	味醂	1.5	桶	工研				
								大魚丸	5.4	kg	HACCP	醬油	少許						
副菜：蒜炒海帶根				副菜：奶油花椰菜				副菜：紐奧良翅小腿				副菜：清蒸南瓜				副菜：蒜香油豆腐			
海帶根	23	kg		白花椰菜	28	kg	加工	紐奧良翅小腿	30	kg	CAS	南瓜	28	kg	去皮籽	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁2x2
辣椒	0.1	kg		培根碎片	3	kg			560	支		碎紅蔥頭	0.7	kg		蒜碎	0.9	kg	
蒜碎	0.5	kg		蒜碎	0.4	kg						絞肉	3	kg	CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾
香油				乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊									蠔油	少許		
烏醋																			
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				一月飲品				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒菠菜			
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	優酪乳	550	份		有機蔬菜	35	kg	民安	菠菜	35	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg																	
湯：香菇雞湯				湯：蟹肉蛋花湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：餛飩湯				湯：冬瓜干貝湯			
全雞丁	18	kg	CAS冷藏	雞蛋	17	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮	雲吞	660	粒	CAS/HACCP	冬瓜	23	kg	去皮籽
乾香菇	0.5	kg		青蔥	2.3	kg		鮮香菇	2	kg		小白菜	8	kg		小干貝	1	kg	
老薑片	0.7	kg	不漂白	蟹肉棒	1	包	HACCP	秀珍菇	2.5	kg						薑絲	0.5	kg	不漂白
米酒	2	瓶		鰹魚粉	少許			雞骨	6	kg	CAS冷藏	桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒							
				水果															

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