

2021/1/11				2021/1/12				2021/1/13				2021/1/14				2021/1/15												
星期一				星期二 廚房拜拜				星期三				星期四				星期五 六年級大凍山												
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			減量92人									
主菜：筍絲控肉				主菜：虱目魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：孜然岩燒肉排				主菜：麵輪滷肉丁												
豬肉丁	27	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		鐵板麵	84	kg	HACCP	岩燒肉排	42	kg	CAS	麵輪	8	7kg	非基改									
蒜碎	0.8	kg									金泉源	新疆孜然粉	1	包	HACCP合成小磨坊	豬肉丁	15	12kg	CAS									
辣椒	0.1	kg														紅蘿蔔	3	2.5kg	去皮									
筍干	15	kg	滷													滷包	3	包										
												六年級大凍山補給																
												藍莓派		95	份													
												波羅刷蛋(大)		95	份													
副菜：青蔥蒸蛋				副菜：味島香鬆				副菜：滷肉丁				主菜：蔬菜咖哩				副菜：蒜炒豆芽菜												
雞蛋	26	kg		味島海苔	3	包		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	洋蔥	7	kg	去皮	豆芽菜	28	23kg	不漂白									
青蔥	0.6	kg		味島鰹魚	3	包		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	馬鈴薯	24	kg	去皮	紅蘿蔔	1.4	1kg	去皮									
柴魚	0.5	包		小袋子	半斤/包			蠔油	1	瓶		紅蘿蔔	7	kg	去皮	蒜碎	0.4	0.3kg										
												冰糖		0.6	kg					五年級教育展補給-飲品、麵包								
												米酒		1	瓶					咖哩粉		1	盒	合成小磨坊	巧克力牛乳		71	份
																								金桔麵包		71	份	
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜												
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	35	kg	民安	高麗菜	22	18kg	去粗葉									
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg														
薑絲	0.1	kg	不漂白					高麗菜	27	kg	去粗葉																	
扁魚	0.1	kg						老薑片	0.7	kg																		
湯：菇菇肉絲湯				湯：南瓜濃湯				豆瓣醬				湯：關東煮				湯：皮蛋瘦肉湯												
金針菇	6	kg		南瓜	12	kg	去皮籽	米酒	1	瓶		白蘿蔔	16	kg	去皮	皮蛋	116	97粒										
鮮香菇	2	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	冰糖	0.5	kg		秀珍菇	4	kg		肉絲	9	6kg	CAS									
杏鮑菇	2	kg		雞蛋	8.4	kg		紅燒滷包	10	包	研大安、紅棗枸杞.....	黑輪條	6	kg	CAS	玉米粒	5	4kg	非基改、CAS									
肉絲	3	kg	CAS	玉米濃湯粉	5	包		醬油	少許							毛豆仁	3	2kg	CAS									
																								蟹肉棒		1	包	
				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