

2021/2/22				2021/2/23				2021/2/24				2021/2/25				2021/2/26			
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			
主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：香鬆魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：客家小炒				主菜：肉絲魚羹			
全雞丁	42	kg	CAS冷藏	虱目魚柳	29	kg		鐵板麵	84	kg	HACCP	豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	肉絲	12	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐		味島海苔	3	包					金泉源	白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	魚羹	12.6	kg	HACCP
薑片	0.8	kg		味島鰹魚	3	包						乾魷魚絲	1.3	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
				小袋子	半斤/包							芹菜	6	kg	去菜葉	乾木耳	0.3	kg	
												青蔥	1.5	kg	去蔥尾				
												辣椒	0.1	kg					
												蒜碎	0.5	kg					
副菜：麻婆豆腐				副菜：洋蔥炒蛋				副菜：滷肉丁				主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：青蔥燴蛋			
豆腐	6	板	非基改、HACCP	洋蔥	22	kg	去皮	豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	玉米粒	18	kg	非基改、CAS	雞蛋	13	kg	
蒜碎	0.5	kg		雞蛋	17	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾
青蔥	0.5	kg	去蔥尾					蠔油	1	瓶		紅蘿蔔	6	kg	去皮	副菜：滷大白菜			
低脂絞肉	3	kg	CAS					冰糖	0.6	kg						大白菜	40	kg	去粗葉
豆瓣醬	1	瓶						米酒	1	瓶						紅蘿蔔	1	kg	去皮
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒地瓜葉				湯：羹湯			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	地瓜葉	28	kg	去粗梗	桶筍絲	6	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.7	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉					雞骨	6	kg	CAS冷藏
								老薑片	0.7	kg						柴魚	1	包	
湯：餛飩湯				湯：雙菇鮮味湯				豆瓣醬				湯：海芽小魚乾味噌湯				蒜酥			
雲吞	660	粒	CAS	白蘿蔔	22	kg	去皮	米酒	1	瓶		濕海帶芽	2.5	kg		黑醋	1	瓶	
小白菜	8	kg		鮮香菇	2	kg		冰糖	0.5	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾	蔥酥	1	包	
				秀珍菇	2.5	kg		紅燒滷包	10	包	邱大安、紅棗枸杞	小魚乾	1	kg	HACCP	香油			
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				雞骨	6	kg	CAS冷藏	醬油	少許			味噌	1	盒	非基改				
				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