

2021/3/1				2021/3/2				2021/3/3				2021/3/4				2021/3/5			
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：三杯魷魚				主菜：義大利肉醬麵				主菜：泰式打拋豬				主菜：藥膳豬肉片			
和平紀念日補假	魷魚條	38	kg	切條、HACCP	貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	低脂絞肉	33	kg	CAS	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm胛心			
	杏鮑菇	4	kg		鮮香菇	4	kg		番茄	5	kg		藥膳包	300	元	昭安羊肉爐			
	九層塔	0.7	kg		鮑魚菇	3.5	kg		九層塔	1	kg								
	老薑片	1.5	kg	不漂白	洋蔥	8.5	kg	去皮	蒜碎	1	kg								
	蒜仁	1.5	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮											
	麻油	1	瓶	西港區農會	低脂絞肉	12	kg	CAS											
	米酒	1	瓶		番茄醬	1	罐												
				副菜：紅蘿蔔炒蛋				副菜：蘑菇醬				副菜：青蔥蒸蛋				副菜：金鑲白玉板			
				紅蘿蔔	24	kg	去皮	牛排醬	1	罐		雞蛋	26	kg		黃金魚蛋	9	kg	CAS
				雞蛋	21	kg						青蔥	0.6	kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
												柴魚	0.5	包					
				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒菠菜				副菜：清炒高麗菜			
				有機蔬菜	35	kg	民安	綠花椰菜	15	kg	加工	菠菜	35	kg		高麗菜	42	kg	去粗葉
				蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg					
				湯：胡瓜干貝湯				湯：筍片龍骨湯				湯：冬瓜干貝湯				湯：菇菇藥膳湯			
				胡瓜	19	kg	去皮籽	筍片	8	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	金針菇	4	kg	
				小干貝	1	kg		龍骨	9	kg	CAS	小干貝	1	kg		鮮香菇	2	kg	
												薑絲	0.5	kg	不漂白	秀珍菇	2.5	kg	
																藥膳包	250	元	昭安羊肉爐
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