

用餐教職員工數：	59
用餐學生數：	487

2021/3/8				2021/3/9				2021/3/10				2021/3/11				2021/3/12			
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：烏魚</b>				<b>主菜：麻醬麵</b>				<b>主菜：咖哩雞</b>				<b>主菜：豬柳燴芥蘭</b>			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	烏魚	585	份	約80g/份	鐵板麵	78	kg	HACCP、裕德	雞胸丁	36	kg	CAS冷藏	豬柳	30	kg	CAS冷藏
蒜泥	2	kg		備分	15	份						洋蔥	6.5	kg	去皮	芥蘭菜	15	kg	
金蘭醬油膏	1	瓶										紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	蒜碎	0.7	kg	
辣椒	0.1	kg										馬鈴薯	7.5	kg	去皮	沙茶粉	1	包	
												咖哩粉	1	盒		辣豆瓣醬	0.4	瓶	
																米酒	1	罐	
<b>副菜：蒜炒白綠花椰菜</b>				<b>副菜：薑絲豆皮</b>				<b>副菜：麻醬麵醬汁</b>				<b>副菜：洋芹炒肉絲</b>				<b>副菜：蒜香油豆腐</b>			
白花椰菜	20	kg	加工	豆菊	9	kg	非基改	低脂絞肉	15	kg	CAS	洋芹	15	kg	去絲葉	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁
綠花椰菜	8	kg	加工	紅蘿蔔	1.7	kg	去皮	白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	白豆干丁	6	kg	HACCP、非基改	蒜碎	0.9	kg	
蒜碎	0.4	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白	蒜泥	2	kg		肉絲	3	kg	CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾
				木耳	0.2	kg		芝麻醬	3	罐		蒜碎	0.4	kg		蠔油	少許		
<b>副菜：開陽白菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：燙豆芽菜</b>				<b>副菜：蒜炒油菜</b>				<b>副菜：蒜炒高麗菜</b>			
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	豆芽菜	26	kg	不漂白	油菜	35	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮
薑絲	0.1	kg	不漂白													蒜碎	0.4	kg	
扁魚	0.1	kg																	
<b>湯：紫米紅豆湯</b>				<b>湯：關東煮</b>				<b>湯：高麗菜排骨湯</b>				<b>湯：紫菜蛋花湯</b>				<b>湯：玉米濃湯</b>			
紅豆	8.5	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	高麗菜	25	kg	去粗葉	雞蛋	10.8	kg		玉米粒	11	kg	非基改、CAS
冰糖	13	kg		秀珍菇	4	kg		龍骨	9	kg	CAS	紫菜	0.6	kg		雞蛋	8.4	kg	
紫米	2.1	kg	3.5斤	黑輪條	6	kg	CAS					青蔥	0.9	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾
衛生冰塊	2	袋										鰹魚粉	少許			紅蘿蔔	1	kg	去皮
																玉米濃湯粉	5	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**