

2021/3/22				2021/3/23				2021/3/24				2021/3/25				2021/3/26			
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：貢丸肉燥				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：親子丼				主菜：什錦肉絲			
小貢丸	9	kg	CAS	虱目魚柳	32	kg		小烏龍麵	78	kg	HACCP	洋蔥	15	kg	去皮	肉絲	21	kg	CAS
低脂絞肉	24	kg	CAS								金泉源	雞蛋	14	kg		玉米粒	12	kg	非基改、CAS
蔥酥	1	包										青蔥	1	kg	去蔥尾	乾香菇	0.3	kg	
滷包	3	包										去骨帶皮腿排肉丁	30	kg	CAS切丁冷藏	紅蘿蔔	4.7	kg	去皮
												鴻禧菇	2	kg		胡椒鹽	0.5	包	
												米酒	1	罐					
副菜：螞蟻上樹				副菜：奶油花椰菜				副菜：水煮蛋				味醂				1.5 桶 工研			
冬粉	2.4	捆		白花椰菜	28	kg	加工	雞蛋	585	粒		醬油	少許						
木耳	0.1	kg		培根碎片	3	kg	CAS					副菜：黑胡椒豆芽菜				副菜：沙茶高麗菜豆干			
蝦米	0.1	kg		蒜碎	0.4	kg						豆芽菜	28	kg	不漂白	高麗菜	12	kg	去粗葉
高麗菜	11	kg	去粗葉	乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊					紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮									蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.5	kg	
青蔥	1	kg	去蔥尾									黑胡椒醬	1	罐		沙茶醬	0.5	瓶	
低脂絞肉	3	kg	CAS													醬油	少許		
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：鍋燒意麵湯				副菜：蒜炒廣島菜				副菜：蒜炒油菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小白菜	16	kg		廣島菜	35	kg		油菜	35	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg						魚板	3	kg	HACCP								
								火鍋肉片	15	kg	CAS								
湯：南瓜濃湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				沙茶粉				湯：餛飩湯				湯：香菇雞湯			
南瓜	12	kg	去皮籽	冬瓜	23	kg	去皮籽	雞骨	6	kg	CAS冷藏	雲吞	660	粒	CAS	全雞丁	18	kg	CAS冷藏
青蔥	0.7	kg	去蔥尾	薑絲	0.5	kg	不漂白	黃金魚蛋	9	kg	HACCP	青蔥	1	kg	去蔥尾	乾香菇	0.5	kg	
雞蛋	8.4	kg		蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成								老薑片	0.7	kg	不漂白	
玉米濃湯粉	5	包													米酒	2	瓶		
												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