

2021/4/19				2021/4/20				2021/4/21				2021/4/22				2021/4/23			
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：秋刀魚</b>				<b>主菜：什錦陽春湯麵</b>				<b>主菜：馬鈴薯燉肉</b>				<b>主菜：五香滷味</b>			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	秋刀魚	585	份	去頭尾腸、HACCP	白油麵	78	kg	HACCP	豬肉丁	24	kg	CAS、胛心	白蘿蔔	17.5	kg	去皮
蒜泥	2	kg		備分	15	份	去頭尾腸、HACCP					馬鈴薯	12	kg	去皮	海帶結	9	kg	
金蘭醬油膏	1	瓶										紅蘿蔔	3	kg	去皮	低脂絞肉	12	kg	CAS
辣椒	0.1	kg										辣椒	0.1	kg		小黑輪條	9	kg	HACCP丸揚
				秋刀魚1箱10kg/150片								滷包	3	包		滷包	2	包	
<b>副菜：青蔥蒸蛋</b>				<b>主菜：蔬菜咖哩</b>				<b>主菜：香蔥肉燥</b>				<b>副菜：蒜炒海龍王</b>				<b>副菜：麻婆豆腐</b>			
雞蛋	26	kg		洋蔥	7	kg	去皮	低脂絞肉	24	kg	CAS	海茸	25	kg		豆腐	6	板	非基改、HACCP
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	馬鈴薯	24	kg	去皮	碎紅蔥頭	0.8	kg		蒜碎	0.5	kg		蒜碎	0.5	kg	
鰹魚粉	少許			紅蘿蔔	7	kg	去皮	滷包	2	包		九層塔	0.7	kg		青蔥	0.5	kg	去蔥尾
				杏鮑菇	6	kg						辣椒	0.1	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊					香油				豆瓣醬	1	瓶	
												烏醋							
<b>副菜：蒜炒白花椰菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：清炒小黃瓜</b>				<b>副菜：培根高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒青江菜</b>			
白花椰菜	30	kg	加工	有機蔬菜	35	kg	民安	小黃瓜	29	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉	有機青江菜	35	kg	
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg										培根碎片	3	kg	CAS				
<b>湯：菇菇肉絲湯</b>				<b>湯：玉米蛋花湯</b>				<b>湯：什錦湯底</b>				<b>湯：胡瓜干貝湯</b>				<b>湯：南瓜濃湯</b>			
金針菇	6	kg		玉米粒	12	kg	非基改、CAS	小白菜	19	kg		胡瓜	19	kg	去皮籽	南瓜	12	kg	去皮籽
鮮香菇	2	kg		雞蛋	9.6	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾	小干貝	1	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾
杏鮑菇	2	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾	小魚丸	9	kg	HACCP					雞蛋	8.4	kg	
肉絲	3	kg	CAS	香油	少許			雞骨	6	kg	CAS冷藏					玉米濃湯粉	5	包	
								油蔥酥	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