

第11週

日期	主食	主菜						中心溫度	副菜						中心溫度	青菜						中心溫度	湯類						熱量	中心溫度	水果
		名稱	廠商	數量	單位	總數	單位		名稱	廠商	數量	單位	總數	單位		名稱	廠商	數量	單位	總數	單位		名稱	廠商	數量	單位	總數	單位			
4月18日 星期一	白飯	西瓜棉虱目魚柳							絲瓜麵線							蒜香青花菜							海芽豆腐湯								
		虱目魚柳 西瓜棉		12 自備	Kg			絲瓜 雞絲麵		6 自備	Kg			青花菜 蒜末		8 自備	Kg			海芽 嫩豆腐		自備 8 盒									
4月19日 星期二	白飯	筍乾豬腳丁							鹽水蔬菜雞							有機蔬菜							玉米濃湯								乳品
		豬腳丁 筍乾 滷包		12 3 自備	Kg			雞清肉丁 小黃瓜 黑鴻喜菇 白鴻喜菇		4 2 0.5 0.5	Kg			有機蔬菜 沙茶醬		7 自備	Kg			玉米粒 雞蛋 馬鈴薯		2 2 2	Kg								
4月20日 星期三	古早味滷麵	大滷麵							炸花枝丸							蒸菜包															水果
		關廟麵 肉絲 雞蛋 筍絲 木耳 魚丸 香菇絲		自備 3 2 1 0.3 1 0.5		Kg		花枝丸		120	顆			菜包		120	顆														
4月21日 星期四	白飯	五香滷雞翅							青椒炒豬柳							有機蔬菜							高麗菜排骨湯								水果
		雞翅 五香滷包		120 自備	隻			肉絲 青椒 洋蔥 蒜		5 1 1 自備	Kg			有機蔬菜 沙茶醬		7 自備	Kg			高麗菜 排骨		3 3	Kg								
4月22日 星期五	白飯	日式豬排							三杯關東煮							蒜香高麗菜							筍絲排骨湯								
		豬里肌肉片 雞蛋		120 1	片	Kg		米血丁 油豆腐 黑輪切片 白蘿蔔		2 2 3 3	Kg			高麗菜 蒜末		7 自備	顆			筍絲 排骨		4 3	Kg								