

## 第15週

日期	主食	主菜				副菜				青菜				湯類				水果	
		名稱	廠商	數量	單位	名稱	廠商	數量	單位	名稱	廠商	數量	單位	名稱	廠商	數量	單位		
5月16日  星期一	白飯	西瓜綿虱目魚肚				蜜汁豆干				沙茶炒小白菜				大黃瓜蛋花湯					
		無刺虱目魚肚		120	片	不切豆干片		2	Kg	小白菜		8	Kg	大黃瓜		3	Kg		
		西瓜綿	自備			蜜汁醬	1	罐	紅蘿蔔		1	條	小珍珠魚丸		1	包			
		薑絲		0.2	Kg	白芝麻		自備		沙茶醬		自備							
		四季豆				2	Kg												
5月17日  星期二	白飯	蘑菇醬豬排				蔬菜滷百頁豆腐(含素)				有機蔬菜 (滷肉燥淋菜上)				榨菜肉絲湯				乳飲品	
		原味里肌豬排		120	片	硬豆腐		1	板	有機蔬菜		7	Kg	肉絲		3	Kg		
		洋蔥	1	Kg	白蘿蔔		3	Kg	絞肉		3	Kg	榨菜		1	Kg			
		奶油	1	瓶	紅蘿蔔		2	Kg	紅蘿蔔		1	條							
		蘑菇醬	1	罐	滷包		自備												
		打菜時汁瀝乾																	
5月18日  星期三	蔬菜炒泡麵	蔬菜炒泡麵				滷雞腿				梅粉拌蔬菜				冬瓜粉圓				水果	
		維力媽媽拉麵(6人)		30	包	雞腿		120	隻	四季豆		3	Kg	冬瓜磚		2	塊		
		高麗菜	4	顆	滷包		自備	玉米筍		4	Kg	珍珠粉圓		2	Kg				
		肉絲	3	Kg					洋蔥		2	Kg	鮮奶		1	大瓶			
		珍珠魚丸	1	包															
		紅蘿蔔	2	條															
		蝦仁	2	Kg															
5月19日  星期四	白飯	三杯米血雞丁				薑汁燒肉				沙茶有機蔬菜				海芽味噌湯				水果	
		骨胸丁		12	Kg	五花肉薄片		9	Kg	有機蔬菜		7	Kg	乾海芽		自備			
		米血丁	3	Kg	薑絲		0.3	Kg	沙茶醬		自備	柴魚片		1	包				
		薑片	0.3	Kg	洋蔥		3	Kg					味噌		自備				
		九層塔	0.1	Kg															
		打菜時乾的呈現																	
5月20日  星期五	白飯	筍乾豬腳丁				客家小炒				紅蔥青花菜				蘿蔔排骨湯					
		豬腳丁		12	Kg	豆乾丁		3	Kg	青花菜		10	Kg	白蘿蔔		3	Kg		
		滷包	自備			西芹		1	Kg	紅蔥醬		自備	龍骨		3	Kg			
		青蔥段	0.3	Kg	乾辣椒剪條		0.3	Kg					香菜		0.1	Kg			
		筍乾	4	Kg	乾魷魚絲		2	Kg											
				蒜末		自備													