

第21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			
6月27日 星期一	海鮮粥	海鮮粥							番茄豆腐炒蛋							蒜炒青江菜							蒸燒賣								
		魷魚圈		6	Kg			嫩豆腐		6	盒			青江菜		7	Kg			燒賣		210	顆								
		蝦仁		4	Kg			牛番茄		5	Kg			蒜末		自備															
		筍絲		3	Kg			雞蛋		5	Kg			紅蔥醬		自備															
		芹菜		1	Kg																										
		魚丸		自備																											
6月28日 星期二	白飯	蜜汁雞翅							滷油豆腐豬肉							有機蔬菜							巧達濃湯								乳品
		三節翅60g		105	支			絞肉		3	Kg			有機蔬菜		7	Kg			馬鈴薯		3	Kg								
		蜂蜜		1	瓶			油豆腐		1	包			沙茶醬		自備			洋蔥		2	Kg									
		備註:雞翅過油後加入蜜汁醬悶煮至收汁							蒜末		自備							鮮奶油		自備											
6月29日 星期三	古早味炒米粉	古早炒米粉							香酥雞丁							蒜香油菜							冬瓜排骨湯								水果
		米粉		5	Kg			雞清肉丁		12	Kg			油菜		7	Kg			中排骨		3	Kg								
		肉絲		3	Kg								蒜末		自備			冬瓜		3	Kg										
		高麗菜		4	Kg																										
		紅蘿蔔		1	Kg																										
		芹菜		1	Kg																										
香菇		1	Kg																												
6月30日 星期四	白飯	浮水魚片							香滷雞腿							有機蔬菜							南瓜雞湯								水果
		魚片		自備				棒腿		105	隻			有機蔬菜		7	Kg			南瓜		2	Kg								
		大白菜		4	Kg			滷包		1	包			蒜頭酥		自備			骨腿丁		3	Kg									
		筍絲		2	Kg								紅蔥醬		自備																
		黑木耳絲		0.5	Kg																										