

用餐教職員工數：	59
用餐學生數：	514

2021/9/13				2021/9/14				2021/9/15				2021/9/16				2021/9/17			
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：泰式打拋豬				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：什錦板條				主菜：客家小炒				主菜：冬瓜燜雞			
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	32	kg		板條	84kg		裕大行五天前訂 要切 3kg/	豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	全雞丁	36	kg	CAS冷藏
番茄	5	kg										白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	冬瓜	11	kg	去皮籽
九層塔	1	kg										乾魷魚絲	1.3	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白
蒜碎	1	kg										洋芹	6	kg	去絲葉				
												青蔥	1.5	kg	去蔥尾				
												辣椒	0.1	kg					
												蒜碎	0.5	kg					
副菜：胡瓜炒黑輪				副菜：薑絲豆皮				副菜：100%蘋果汁				副菜：蒜炒豆芽菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜			
胡瓜	34	kg	去皮籽	豆菊	9	kg	非基改	蘋果汁	580	份		豆芽菜	28	kg	不漂白	白花椰菜	24	kg	CAS
黑輪	6	kg	CAS如記	紅蘿蔔	1.7	kg	去皮					紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	綠花椰菜	13	kg	CAS
蒜碎	0.4	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白					蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
				木耳	0.2	kg													
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：開陽絲瓜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	高麗菜	19	kg	去粗葉、高山	小黃瓜	25	kg		絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS	豆皮	2	kg	非基改	冬粉	0.9	捆	
蒜碎	0.4	kg						乾香菇	0.5	kg		蒜碎	0.5	kg		蝦米	0.2	kg	
								碎紅蔥頭	1.3	kg						薑絲	0.5	kg	
湯：菇菇肉絲湯				湯：雙菇鮮味湯				大骨				湯：紫菜蛋花湯				湯：蟹肉蛋花湯			
金針菇	6	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮	小魚丸	9	kg		雞蛋	10.8	kg		雞蛋	17	kg	
鮮香菇	2	kg		鮮香菇	2	kg						紫菜	0.6	kg		青蔥	2.3	kg	去蔥尾
杏鮑菇	2	kg		秀珍菇	2.5	kg						青蔥	0.9	kg	去蔥尾	蟹肉棒	1	包	HACCP
肉絲	3	kg	CAS	雞骨	6	kg	CAS冷藏					鰹魚粉	少許			鰹魚粉	少許		
				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**