

2021/10/18				2021/10/19				2021/10/20				2021/10/21				2021/10/22			
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：黑胡椒豬柳				主菜：香酥鬼頭刀				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：親子丼				主菜：海鮮煲			
洋蔥	16.5	kg	去皮	署魚丁	32	kg	包冰率低於15%	鐵板麵	78	kg	HACCP	洋蔥	15	kg	去皮	大魚丸	3.6	kg	
青蔥	1.6	kg	去蔥尾								金泉源	雞蛋	14	kg		虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊
豬柳	18	kg	CAS、厚4mm、長5cm									青蔥	1	kg	去蔥尾	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切
牛排醬	1	罐										去骨帶皮腿排肉丁	30	kg	CAS切丁冷藏	蝦仁	4.2	kg	
												鴻禧菇	2	kg		肉絲	6	kg	CAS
												米酒	1	罐					
												味醂	1.5	桶	醬油				
副菜：青蔥滑蛋				副菜：番茄蛋豆腐				副菜：滷肉丁				副菜：炒四色				副菜：薑絲豆皮			
雞蛋	30	kg		牛番茄	15	kg		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	玉米粒	10	kg	非基改、CAS	豆菊	9	kg	非基改
青蔥	3	kg	去蔥尾	雞蛋	7	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	毛豆仁	6	kg	CAS	紅蘿蔔	2	kg	去皮
				豆腐	3	板		蠔油	1	瓶		紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	薑絲	0.6	kg	不漂白
				青蔥	0.6	kg	去蔥尾	冰糖	0.6	kg		鮮香菇	3	kg		鮮香菇	6	kg	
				番茄醬	1.2	kg		米酒	1	瓶									
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：芹香高麗菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	白花椰菜	24	kg	CAS	高麗菜	25	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	綠花椰菜	13	kg	CAS	芹菜	2.5	kg	去菜葉
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉	蒜碎	0.4	kg					
								老薑片	0.7	kg									
湯：關東煮				湯：玉米濃湯				豆瓣醬				湯：餛飩湯				湯：筍絲大骨湯			
白蘿蔔	16	kg	去皮	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	米酒	1	瓶		雲吞	660	粒	CAS	鮮竹筍絲	8	kg	
秀珍菇	4	kg		雞蛋	8.4	kg		冰糖	0.5	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	乾香菇	0.5	kg	
小黑輪	6	kg	CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾	紅燒滷包	10	包	仰大安、紅棗枸杞					嫩薑絲	0.5	kg	
				紅蘿蔔	1	kg	去皮	醬油	少許			桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				大骨	6	kg	CAS
				玉米濃湯粉	5	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