

2021/10/25				2021/10/26				2021/10/27				2021/10/28				2021/10/29			
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：蒜泥白肉				主菜：泰式檸檬魚				主菜：鍋燒烏龍麵				副菜：香雞堡				主菜：瓜仔肉燥			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	鱸魚丁	40	kg	包冰率低於15%	小烏龍麵	78	kg	HACCP	雞堡	600	份	CAS、50g	低脂絞肉	33	kg	CAS
蒜泥	2	kg		老薑片	1	kg	不漂白				金泉源					瓜仔罐	2	罐	
金蘭醬油膏	1	瓶		香菜	0.3	kg										蒜碎	1	kg	
辣椒	0.1	kg		蒜碎	0.4	kg										乾香菇	0.3	kg	
				米酒	1	瓶													
				魚露	500	ml													
				檸檬汁	900	ml													
副菜：蒜炒海龍王				副菜：豆鼓豆腐				副菜：水煮蛋				主菜：蔬菜咖哩				副菜：青蔥蒸蛋			
海茸	25	kg		豆腐	6	板	非基改、HACCP	雞蛋	610	粒		洋蔥	7	kg	去皮	雞蛋	26	kg	
蒜碎	0.5	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS					馬鈴薯	22	kg	去皮	青蔥	0.6	kg	去蔥尾
九層塔	0.7	kg		豆鼓	1.5	包						紅蘿蔔	6	kg	去皮	鰹魚粉	少許		
辣椒	0.1	kg		蒜碎	0.4	kg						杏鮑菇	6	kg					
香油												咖哩粉	1	盒	合成小磨坊				
烏醋																			
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：鍋燒意麵湯				副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒高麗菜			
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小白菜	16	kg		綠花椰菜	37	kg	CAS	高麗菜	35	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		鮑魚菇	3.5	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮
薑絲	0.1	kg	不漂白					魚板	3	kg	HACCP/CAS	薑絲	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg	
扁魚	0.1	kg						火鍋肉片	15	kg	CAS								
湯：蟹肉蛋花湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				沙茶粉				湯：榨菜肉絲湯				湯：連鍋湯			
雞蛋	17	kg		白蘿蔔	19	kg	去皮	雞骨	6	kg	CAS冷藏	榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	20	kg	去皮
青蔥	2.3	kg	去蔥尾	小貢丸	9	kg	CAS	黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS	青蔥	1.8	kg	去蔥尾	培根碎片	9	kg	CAS
蟹肉棒	1	包	HACCP									肉絲	3	kg	CAS	花椒	1.5	kg	
鰹魚粉	少許															奶水	2	L	
				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