

2022/1/3				2022/1/4				2022/1/5				2022/1/6				2022/1/7			
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			1006	紅藜麥飯			
主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：高昇排骨				主菜：麻醬麵				主菜：香酥魷魚丸				主菜：蒙古炒肉			
骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	豬肉丁	36	kg	CAS	鐵板麵	72	kg	HACCP、裕德	魷魚丸	39	kg	CAS	豬柳	24	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐		青蔥	0.3	kg	去蔥尾							13包		蒜碎	0.8	kg	
薑片	0.8	kg		老薑絲	0.5	kg						幼兒、低年級*2				沙茶醬	1	瓶	
				蒜碎	0.5	kg						中高年級*3							
				米酒	2	瓶													
				冰糖	1	kg													
				醬油	少許	烏醋	少許												
副菜：胡瓜魚板				副菜：番茄蛋豆腐				副菜：麻醬麵醬汁				主菜：蔬菜咖哩				副菜：燕草如碧絲			
胡瓜	34	kg	去皮籽	牛番茄	15	kg		低脂絞肉	15	kg	CAS	洋蔥	7	kg	去皮	高麗菜	22	kg	去粗葉
魚板	3	kg		雞蛋	7	kg		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	馬鈴薯	22	kg	去皮	豆芽菜	11	kg	不漂白
				豆腐	3	板		蒜泥	2	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮				
				青蔥	0.6	kg	去蔥尾	芝麻醬	3	罐		杏鮑菇	6	kg					
				番茄醬	1.2	kg						咖哩粉	1	盒	合成小磨坊				
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：開陽白菜				副菜：培根小黃瓜			
綠花椰菜	28	kg	加工	有機蔬菜	35	kg	民安	豆芽菜	26	kg	不漂白	大白菜	35	kg	去粗葉	小黃瓜	25	kg	
鮑魚菇	3.5	kg		蒜碎	0.4	kg						紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.6	kg	
薑絲	0.3	kg										薑絲	0.1	kg	不漂白	培根碎片	3	kg	CAS
												扁魚	0.1	kg					
湯：餛飩湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：柴魚蔬菜湯				湯：關東煮				湯：虱目魚肚湯			
雲吞	660	粒	CAS	白蘿蔔	22	kg	去皮	大白菜	21	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊
青蔥	1	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg		柴魚	1	包		秀珍菇	4	kg		虱目魚皮	5	kg	煮湯要切
				秀珍菇	2.5	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	黑輪條	6	kg	CAS	西瓜綿	3	kg	不含水
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				雞骨	6	kg	CAS冷藏									薑絲	0.3	kg	
																米酒	1	瓶	
				水果															