

2022/1/10				2022/1/11				2022/1/12				2022/1/13				2022/1/14			
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			期末考	小米飯			期末考
主菜：咖哩雞				主菜：香鬆魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：爆爆雞米花				主菜：藥膳豬肉片			
去骨帶皮腿排肉丁	30	kg	CAS切丁冷藏	虱目魚柳	29	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP	鹹酥雞	39	kg	CAS	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm胛心
洋蔥	6.5	kg	去皮	味島海苔	3	包					金泉源					藥膳包	300	元	昭安羊肉爐
紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	味島鰹魚	3	包													
馬鈴薯	7.5	kg	去皮	小袋子	半斤/包														
咖哩粉	1	盒																	
副菜：醋溜海帶絲				副菜：水煮蛋				副菜：滷肉丁				副菜：青蔥蒸蛋				副菜：金鑲白玉板			
海帶絲	18	kg		雞蛋	620	粒		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	雞蛋	26	kg		黃金魚蛋	9	kg	CAS
蒜碎	0.7	kg						豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	青蔥	0.6	kg	去蔥尾	甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
香油	少許							蠔油	1	瓶		鰹魚粉	少許						
烏醋	少許							冰糖	0.6	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：開陽白菜				副菜：清炒高麗菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	大白菜	35	kg	去粗葉	高麗菜	42	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	紅蘿蔔	1	kg	去皮				
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉	薑絲	0.1	kg	不漂白				
								老薑片	0.7	kg		扁魚	0.1	kg					
湯：榨菜肉絲湯				湯：蘿蔔干貝湯				豆瓣醬				湯：豆薯肉絲湯				湯：菇菇藥膳湯			
榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	23	kg	去皮	米酒	1	瓶		豆薯	16	kg	去皮完整	金針菇	4	kg	
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	小干貝	1.2	kg		冰糖	0.5	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg	
肉絲	3	kg	CAS	雞骨	6	kg	CAS冷藏	紅燒滷包	10	包	邱大安、紅棗枸杞一包、小包料好香	肉絲	3	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg	
								醬油	少許							藥膳包	250	元	昭安羊肉爐
				水果															

執行秘書：

護理師：

總務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材