

用餐教職員工數：	53
用餐學生數：	452

2019/12/2				2019/12/3				2019/12/4				2019/12/5				2019/12/6			
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				白飯				燕麥飯			
主菜：蘿蔔燒肉				主菜：鱈班魚排				主菜：什錦板條				主菜：冬瓜燜雞				主菜：肉絲魚羹			
肉丁	27	kg	CAS、胛心	鱈班魚排	560	份	80份/盒、HACCP	板條	90kg		裕大行五天前訂 要切 3kg/	全雞丁	36	kg	CAS	肉絲	9	kg	CAS
白蘿蔔	12	kg	去皮									冬瓜	11	kg	去皮籽	魚羹	12.6	kg	HACCP
紅蘿蔔	6	kg	去皮									薑絲	0.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	0.6	kg	去皮
青蔥	1	kg	去蔥尾													乾木耳	0.3	kg	
薑片	0.8	kg																	
滷包	3	包																	
副菜：蒜香油豆腐				副菜：咖哩花椰菜				副菜：熱狗麵包				副菜：清蒸南瓜				副菜：青蔥燴蛋			
小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP	白花椰菜	27	kg	加工	熱狗麵包	510	份		南瓜	26	kg	去皮籽	雞蛋	13	kg	
蒜碎	0.9	kg		咖哩粉	0.5	盒						碎紅蔥頭	0.7	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
青蔥	1	kg	去蔥尾									絞肉	3	kg	CAS				
蠔油	少許															副菜：滷大白菜			
																大白菜	34	kg	去粗葉
																紅蘿蔔	1	kg	去皮
副菜：蒜炒油菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒高麗菜				湯：羹湯			
油菜	35	kg		有機蔬菜	35	kg		高麗菜	17	kg	去粗葉	高麗菜	34	kg	去粗葉	桶筍絲	6	kg	
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS	紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	紅蘿蔔	1	kg	去皮
								乾香菇	0.5	kg		蒜碎	0.4	kg		雞骨	6	kg	CAS
								碎紅蔥頭	1.3	kg						柴魚	1	包	
湯：紫菜蛋花湯				湯：西瓜綿魚柳湯				大骨				湯：翡翠魚湯				蒜酥			
雞蛋	10.8	kg		虱目魚柳	8	kg		小魚丸	9	kg		叻仔魚	1	kg		黑醋	1	瓶	
紫菜	0.6	kg		西瓜綿	3	kg	不含水					菠菜	11	kg		蔥酥	1	包	
青蔥	0.9	kg	去蔥尾	薑絲	0.3	kg						蟹肉棒	1	包	HACCP	香油			
柴魚	1	包		米酒	1	瓶						雞蛋	6	kg		六年級戶外教育補給-飲品、麵包			
												雞骨	6	kg	CAS	優酪乳、金鮮奶		78	份
																奶酥麵包(大)、甜甜捲		78	份
水果																			

執行秘書： 護理師： 教務主任： 校長：