

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			
<b>主菜：蘿蔔燒肉</b>				<b>主菜：鱈班魚排</b>				<b>主菜：什錦板條</b>				<b>主菜：冬瓜燜雞</b>				<b>主菜：肉絲魚羹</b>			
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																	
<b>副菜：蒜香油豆腐</b>				<b>副菜：咖哩花椰菜</b>				<b>副菜：熱狗麵包</b>				<b>副菜：清蒸南瓜</b>				<b>副菜：青蔥燴蛋</b>			
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															<b>副菜：滷大白菜</b>			
																大白菜	34	kg	去粗葉
																紅蘿蔔	1	kg	去皮
<b>副菜：蒜炒油菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：什錦板條湯底</b>				<b>副菜：蒜炒高麗菜</b>				<b>湯：羹湯</b>			
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	
<b>湯：紫菜蛋花湯</b>				<b>湯：西瓜綿魚柳湯</b>				<b>大骨</b>				<b>湯：翡翠魚湯</b>				<b>蒜酥</b>			
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		<b>六年級戶外教育補給-飲品、麵包</b>			
												雞骨	6	kg	CAS	優酪乳、金鮮奶		78	份
																奶酥麵包(大)、甜甜捲		78	份
				<b>水果</b>															

執行秘書： 護理師： 教務主任： 校長：