

2019/12/9				2019/12/10				2019/12/11				2019/12/12				2019/12/13			
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-210	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			(幼、一、二年級戶外教育)	麵食				白飯				紫米飯			
主菜：蒜泥白肉				主菜：虱目魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：鹹酥雞				主菜：蒙古炒肉			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	18kg		鐵板麵	81	kg	HACCP	去皮雞胸丁	36	kg	CAS	豬柳	24	kg	CAS
蒜泥	2.4	kg										九層塔	1	kg		蒜碎	0.8	kg	
金蘭醬油膏	1	瓶										胡椒鹽	2	盒	合成	沙茶醬	1	瓶	
辣椒	0.1	kg										酥炸粉	4	包	合成				
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：味島香鬆				副菜：滷肉丁				副菜：麻婆豆腐				副菜：燕草如碧絲			
洋蔥	21	kg	去皮	味島海苔	3	2包		豬肉丁	33	kg	CAS、胛心	豆腐	6	板	非基改、HACCP	高麗菜	16	kg	去粗葉
雞蛋	17	kg		味島鰹魚	3	2包		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	蒜碎	0.5	kg		豆芽菜	8	kg	不漂白
				小袋子	半斤/包			蠔油	1	瓶		青蔥	0.5	kg	去蔥尾				
								冰糖	0.6	kg		絞肉	3	kg	CAS				
								米酒	1	瓶		豆瓣醬	1	瓶					
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒油菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜			
大白菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	21kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	油菜	35	kg		白花椰菜	18	kg	加工
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	0.3kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	9	kg	加工
薑絲	0.1	kg	不漂白					高麗菜	27	kg	去粗葉					蒜碎	0.4	kg	
扁魚	0.1	kg						老薑片	0.7	kg									
湯：榨菜肉絲湯				湯：高麗菜排骨湯				豆瓣醬				湯：關東煮				湯：香菇雞湯			
榨菜絲	9	kg		高麗菜	25	15kg	去粗葉	米酒	1	瓶		白蘿蔔	16	kg	去皮	全雞丁	18	kg	CAS
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	龍骨	9	6kg	CAS	冰糖	0.5	kg		秀珍菇	4	kg		乾香菇	0.5	kg	
肉絲	3	kg	CAS					紅燒滷包	10	包	邱大安、紅粟枸杞包一起	黑輪條	6	kg	CAS	老薑片	0.7	kg	不漂白
								醬油	少許							米酒	2	瓶	
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：