

2022/12/12				2022/12/13				2022/12/14				2022/12/15				2022/12/16			
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				薏仁片飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
<b>主菜：泰式打拋豬</b>				<b>主菜：沙茶魚柳</b>				<b>主菜：麻醬麵</b>				<b>主菜：清蒸石斑魚</b>				<b>主菜：藥膳豬肉片</b>			
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	30	kg		鐵板麵	72	kg	HACCP、裕德	龍虎班	45	kg	魚丁	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm胛心
番茄	5	kg		嫩薑絲	1	kg						老薑絲	1.5	kg		藥膳包	300	元	昭安羊肉爐
九層塔	1	kg		沙茶醬	1	罐						樹子	1	罐	大				
蒜碎	1	kg		大白菜	15	kg	去粗葉					蔭瓜	1	罐	大				
												龍虎班	3	kg	魚丁加贈				
<b>副菜：香滷豆干丁</b>				<b>副菜：麻婆豆腐</b>				<b>副菜：麻醬麵醬汁</b>				<b>副菜：洋蔥炒蛋</b>				<b>副菜：金鑲白玉板</b>			
白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	豆腐	6	板	非基改、HACCP	低脂絞肉	15	kg	CAS	洋蔥	22	kg	去皮	黃金魚蛋	9	kg	CAS
低脂絞肉	3	kg	CAS	蒜碎	0.5	kg		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	雞蛋	17	kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
蒜碎	0.4	kg		青蔥	0.5	kg	去蔥尾	蒜泥	2	kg									
滷包	2	包		低脂絞肉	3	kg	CAS	芝麻醬	3	罐									
				豆瓣醬	1	瓶													
<b>副菜：胡瓜魚羹</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：燙豆芽菜</b>				<b>副菜：薑絲油菜</b>				<b>副菜：清炒高麗菜</b>			
胡瓜	32	kg	去皮籽	有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	26	kg	不漂白	有機油菜	38	kg		高麗菜	42	kg	去粗葉
魚羹	6	kg	章Q	蒜碎	0.4	kg						嫩薑絲	0.3	kg					
<b>湯：菇菇肉絲湯</b>				<b>湯：白蘿蔔貢丸湯</b>				<b>湯：冬瓜蛤蜊湯</b>				<b>湯：香菇雞湯</b>				<b>湯：菇菇藥膳湯</b>			
金針菇	6	kg		白蘿蔔	19	kg	去皮	冬瓜	23	kg	去皮籽	骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	金針菇	4	kg	
鮮香菇	2	kg		小貢丸	9	kg	CAS	薑絲	0.5	kg	不漂白	乾香菇	0.5	kg		鮮香菇	2	kg	
杏鮑菇	2	kg						蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	老薑片	0.7	kg	不漂白	秀珍菇	2.5	kg	
肉絲	3	kg	CAS									米酒	2	瓶		藥膳包	250	元	昭安羊肉爐
<b>飲品-蘋果汁</b>								<b>水果</b>				<b>水果</b>							

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**