用餐教職員工數：	58
用餐學生數：	525

2023/1/2				2023/1/3				2023/1/4				2023/1/5				2023/1/6				2023/1/7					
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				星期六					
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	主食(食材)	數量	單位	備註		
白飯				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯				白飯					
主菜：泰式檸檬魚				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：清蒸石斑魚				主菜：咖哩豬肉片				主菜：麵輪滷肉丁									
元旦補假	鯛魚丁	37	kg	包冰率低於15%	貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	石斑魚丁	45	kg	梓官	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm	麵輪	6	kg	非基改					
	老薑片	1	kg	不漂白	安佳鮮奶油	2	公升		老薑絲	1.5	kg		洋蔥	6.5	kg	去皮	豬肉丁	15	kg	CAS					
	香菜	0.3	kg		洋蔥	8.5	kg	去皮	樹子	1	罐	大	紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	紅蘿蔔	3	kg	去皮					
	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	1	kg		蔭瓜	1	罐	大	馬鈴薯	7.5	kg	去皮	滷包	3	包						
	米酒	1	瓶		培根碎片	9	kg	CAS					咖哩粉	1.5	盒										
	魚露	500	ml		乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊																	
	檸檬汁	900	ml		玉米粒	5	kg	非基改、CAS																	
副菜：味噌冬瓜				副菜：紅蘿蔔丁				副菜：香蒜炒豆干				副菜：蒜炒三絲				副菜：黑胡椒豆芽菜									
	冬瓜	30	kg	去皮籽	馬鈴薯	7	kg	去皮	豆干片	21	kg	非基改、HACCP	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	豆芽菜	28	kg	不漂白					
	青蔥	1	kg	去蔥尾					肉絲	3	kg	CAS	海帶絲	9	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮					
	枸杞	1	包						雪白菇	5	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						
	味噌	1	箱	非基改	副菜：麥芽大理石蛋糕				青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.7	kg		黑胡椒醬	1	罐						
					麥芽大理石	585	份		蒜碎	0.4	kg														
									豆瓣醬	醬油	少許														
副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒油菜				副菜：蒜炒高麗菜				副菜：燙高麗菜									
	有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	有機油菜	38	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉	高麗菜	22	kg	去粗葉					
	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮									
													蒜碎	0.4	kg										
湯：南瓜濃湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：筍片龍骨湯				湯：榨菜肉絲湯				湯：皮蛋瘦肉湯									
	南瓜	12	kg	去皮籽	胡瓜	17	kg	去皮籽	筍片	8	kg		榨菜絲	9	kg		皮蛋	116	粒						
	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	雞蛋	6	kg		龍骨	9	kg	CAS	青蔥	1.8	kg	去蔥尾	肉絲	9	kg	CAS					
	雞蛋	8.4	kg		鰹魚粉	少許							肉絲	3	kg	CAS	玉米粒	5	kg	非基改、CAS					
	玉米濃湯粉	5	包														毛豆仁	3	kg	CAS					
								水果、(飲品→蛋糕)↑				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