

2023/2/20

2023/2/21

2023/2/22

2023/2/23

2023/2/24

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			
主菜：瓜仔肉燥				主菜：蔥燒魚丁				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：蘿蔔燒肉				主菜：蒙古炒肉			
低脂絞肉	33	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	鐵板麵	78	kg	HACCP	豬肉丁	27	kg	CAS、胛心	豬柳	33	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐		老薑片	0.5	kg					金泉源	白蘿蔔	12	kg	去皮	蒜碎	0.8	kg	
蒜碎	1	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					紅蘿蔔	6	kg	去皮	沙茶醬	1	瓶	
				蒜碎	0.4	kg						青蔥	1	kg	去蔥尾				
				辣椒	0.1	kg						薑片	0.8	kg					
				米酒	1	瓶						滷包	3	包					
				冰糖	0.9	kg													
				蠔油	0.4	罐													
副菜：胡瓜滑蛋				副菜：豆鼓豆腐				副菜：滷肉丁				副菜：蒜炒三絲				副菜：燕草如碧絲			
雞蛋	6.8	kg		豆腐	6	板	非基改、HACCP	豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	高麗菜	24	kg	去粗葉
胡瓜	32.5	kg	去皮籽	低脂絞肉	3	kg	CAS	豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	海帶絲	9	kg		豆芽菜	11	kg	不漂白
蒜碎	0.3	kg		豆鼓	1.5	包		蠔油	1	瓶		紅蘿蔔	2	kg	去皮				
				蒜碎	0.4	kg		冰糖	0.6	kg		蒜碎	0.7	kg					
								米酒	1	瓶									
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	大白菜	35	kg	去粗葉	白花椰菜	20	kg	加工
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	紅蘿蔔	1	kg	去皮	綠花椰菜	10	kg	加工
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉	薑絲	0.1	kg	不漂白	蒜碎	0.4	kg	
								老薑片	0.7	kg		扁魚	0.1	kg					
湯：餛飩湯				湯：關東煮				豆瓣醬				湯：紫菜金針菇湯				湯：香菇雞湯			
雲吞	700	粒	CAS	白蘿蔔	16	kg	去皮	米酒	1	瓶		金針菇	6	kg		骨腿丁	18	kg	CAS冷藏
青蔥	1	kg	去蔥尾	秀珍菇	4	kg		冰糖	0.5	kg		紫菜	0.5	kg		乾香菇	0.5	kg	
				黑輪	6	kg	CAS	紅燒滷包	10	包	那大安、紅農均把包一起、小包料好香	青蔥	0.5	kg	去蔥尾	老薑片	0.7	kg	不漂白
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒								醬油	少許			肉絲	3	kg	CAS	米酒	2	瓶	
飲品				水果				水果				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