

2023/5/1				2023/5/2				2023/5/3				2023/5/4				2023/5/5			
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				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
<b>主菜：泰式打拋豬</b>				<b>主菜：香鬆魚柳</b>				<b>主菜：什錦炒麵</b>				<b>主菜：咖哩豬肉片</b>				<b>主菜：蒙古炒肉</b>			
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		白油麵	66	kg	HACCP	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm	豬柳	33	kg	CAS
番茄	5	kg		味島海苔	3	包		肉絲	12	kg	CAS	洋蔥	6.5	kg	去皮	蒜碎	0.8	kg	
九層塔	1	kg		味島鰹魚	3	包		乾香菇	0.5	kg		紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	沙茶醬	1	瓶	
蒜碎	1	kg		(小袋子) 半斤/包				洋蔥	11	kg	去皮	馬鈴薯	7.5	kg	去皮				
								高麗菜	12	kg	去粗葉	咖哩粉	1.5	盒					
								紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	咖哩粉1.5 飛馬							
								青蔥	2	kg	去蔥尾								
<b>副菜：香蒜炒豆干</b>				<b>副菜：青蔥蒸蛋</b>				<b>小魚丸</b>				<b>副菜：蒜炒三絲</b>				<b>副菜：燕草如碧絲</b>			
豆干片	21	kg	非基改、HACCP	雞蛋	26	kg						白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	高麗菜	24	kg	去粗葉
肉絲	3	kg	CAS	青蔥	0.6	kg	去蔥尾					海帶絲	9	kg		豆芽菜	11	kg	不漂白
雪白菇	5	kg		鰹魚粉	少許							紅蘿蔔	2	kg	去皮				
青蔥	1.5	kg	去蔥尾					<b>副菜：優酪乳</b>				蒜碎	0.7	kg					
蒜碎	0.4	kg						LIGHT優酪乳	584	份									
豆瓣醬	醬油	少許																	
<b>副菜：蒜炒高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>								<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：蒜炒白綠花椰菜</b>			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg						有機蔬菜	38	kg		白花椰菜	20	kg	加工
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	10	kg	加工
蒜碎	0.4	kg														蒜碎	0.4	kg	
<b>湯：菇菇肉絲湯</b>				<b>湯：冬瓜蛤蜊湯</b>				<b>湯：關東煮</b>				<b>湯：餛飩湯</b>				<b>湯：豆薯蛋花湯</b>			
金針菇	6	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	16	kg	去皮	雲吞	700	粒	CAS	豆薯	16	kg	去皮完整
鮮香菇	2	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	秀珍菇	4	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	青蔥	1.5	kg	去蔥尾
杏鮑菇	2	kg		蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	黑輪	6	kg	CAS					雞蛋	5	kg	
肉絲	3	kg	CAS									桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒							
								<b>水果、飲品(優酪乳)</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