

2020/6/1				2020/6/2				2020/6/3				2020/6/4				2020/6/5			
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				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯			
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：薑絲蒸魚				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：鹹酥雞				主菜：韓式泡菜炒肉			
洋蔥	16.5	kg	去皮	水晶魚	490	份	切片、80g/份、包冰半熟約15%	白油麵	78	kg	HACCP	去皮雞胸丁	42	kg	CAS	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm
青蔥	1.6	kg	去蔥尾	水晶魚備份	40	份	切片、80g/份、包冰半熟約15%					九層塔	1	kg		蒜泥	0.5	kg	
豬柳	18	kg	CAS、厚4mm、長5cm	豆腐	4	板	非基改、HACCP					胡椒鹽	2	盒	合成	韓式泡菜	6	kg	要切
牛排醬	1	罐		豆豉	2	包						酥炸粉	4	包	合成				
				老薑絲	1	kg	不漂白												
副菜：玉米炒蛋				副菜：黑胡椒豆芽菜				主菜：香蔥肉燥				副菜：香滷豆干丁				副菜：泡菜黃豆芽			
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	豆芽菜	28	kg	不漂白	低脂絞肉	24	kg	CAS	白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	黃豆芽	20	kg	不漂白
雞蛋	20	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	碎紅蔥頭	0.8	kg		絞肉	3	kg	CAS	蒜碎	0.3	kg	
青蔥	1.7	kg		蒜碎	0.4	kg		滷包	2	包		蒜碎	0.4	kg		韓式泡菜	3	kg	要切
				黑胡椒醬	1	罐						滷包	2	包					
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒油菜			
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg		小黃瓜	29	kg		有機蔬菜	35	kg		油菜	35	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.6	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg																	
湯：海芽小魚乾味噌湯				湯：蟹肉蛋花湯				湯：什錦湯底				副菜：胡瓜香菇貢丸湯				湯：當歸鴨肉湯			
濕海帶芽	2.5	kg		雞蛋	17	kg		小白菜	19	kg		胡瓜	19	kg	去皮籽	素鴨肉片	5	kg	
青蔥	2	kg	去蔥尾	青蔥	2.3	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾	香菇貢丸	9	kg		老薑片	0.6	kg	
小魚乾	1	kg	HACCP	蟹肉棒	1	包	HACCP	小魚丸	9	kg	HACCP				當歸料	300	元	昭安	
味噌	1	盒	非基改	鰹魚粉	少許			雞骨	6	kg	CAS				米酒	2	瓶		
								油蔥酥	1	包									
												香菇貢丸120粒/3kg/包							
水果																			

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：