

2023/9/4				2023/9/5				2023/9/6				2023/9/7				2023/9/8			
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：泰式打拋豬				主菜：清蒸魚柳				主菜：豆菜麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：蘿蔔燒肉			
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	30	kg		牛排麵	78	kg	高糖、不加糖及色素	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心
番茄	5	kg		老薑絲	1.5	kg		蒜泥	4	kg		杏鮑菇	6	kg		白蘿蔔	12	kg	去皮
九層塔	1	kg		樹子	1	罐	大	金蘭醬油膏	1	罐		老薑片	1	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮
蒜碎	1	kg		蔭瓜	1	罐	大	鰹魚粉	少許			蒜仁	1	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
								香油	少許			乾辣椒	0.1	kg		薑片	0.8	kg	
								豆菜麵用金泉源牛排麵				花椒	1	包	昭安紗網包	滷包	3	包	
副菜：香蒜炒豆干				副菜：青蔥蒸蛋				副菜：清燙豆芽菜				副菜：蒜炒三絲				副菜：豆鼓豆腐			
豆干片	21	kg	非基改、HACCP	雞蛋	26	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	豆腐	6	板	非基改、HACCP
肉絲	3	kg	CAS	青蔥	0.6	kg	去蔥尾					海帶絲	9	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS
雪白菇	5	kg		鰹魚粉	少許			副菜：滷蛋				紅蘿蔔	2	kg	去皮	豆鼓	1.5	包	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾					滷蛋	600	顆	CAS	蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg																	
豆瓣醬	醬油	少許																	
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副餐：全脂鮮乳				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：開陽絲瓜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		全脂鮮乳	590			有機蔬菜	38	kg		絲瓜	36	kg	去頭尾、去皮
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		冬粉	0.9	捆	
蒜碎	0.4	kg														蝦米	0.2	kg	
																薑絲	0.5	kg	
湯：菇菇肉絲湯				湯：冬瓜排骨湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：青菜豆腐蛋花湯				湯：筍片龍骨湯			
金針菇	6	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	22	kg	去皮	小白菜	7	kg		筍片	8	kg	
鮮香菇	2	kg		龍骨	9	kg	CAS	鮮香菇	2	kg		雞蛋	9.6	kg		龍骨	9	kg	CAS
杏鮑菇	2	kg						秀珍菇	2.5	kg		豆腐	2	板	非基改、HACCP				
肉絲	3	kg	CAS					雞骨	6	kg	CAS冷藏	柴魚	1	包					
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果							

執行秘書：午餐執秘蔡富女

護理師：護理師賴淑政

總務主任：教師兼總務主任周倍甲

校長：信義國小校長馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材