

2023/9/11				2023/9/12				2023/9/13				2023/9/14				2023/9/15				
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				黑糯米飯			廚房拜拜	麵食				有機糙米飯				小米飯				
主菜：瓜仔肉燥				主菜：香鬆魚柳				主菜：義大利肉醬麵				主菜：三杯雞				主菜：肉絲魚羹				
低脂絞肉	36	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		貝殼麵	29	kg	3-5天訂 \$40/500g	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	15	kg	CAS	
瓜仔罐	2	罐		味島海苔	3	包		鮮香菇	4	kg		九層塔	0.7	kg		魚羹	15	kg	CAS	
蒜碎	1	kg		味島鱈魚	3	包		鮑魚菇	3.5	kg		老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	1	kg	去皮	
				(小袋子)	半斤/包			洋蔥	8.5	kg	去皮	蒜仁	1.5	kg		乾木耳	0.3	kg		
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油					
								低脂絞肉	12	kg	CAS	米酒	1	瓶						
								番茄醬	1	罐						副菜：青蔥燴蛋				
								蘑菇醬	2	罐		副菜：蒜炒海龍王				雞蛋	13	kg		
副菜：泡菜黃豆芽肉絲				副菜：咖哩花椰菜				牛排醬				海茸	25	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	
黃豆芽	24	kg	不漂白	白花椰菜	40	kg	CAS					蒜碎	0.5	kg						
蒜碎	0.3	kg		咖哩粉	0.5	盒						九層塔	0.7	kg						
韓式泡菜	3	kg	要切					副菜：優酪乳				辣椒	0.1	kg		副菜：滷大白菜				
肉絲	6	kg	CAS					Light 優酪乳	586	份		香油				大白菜	42	kg	去粗葉、高山	
												烏醋				紅蘿蔔	1	kg	去皮	
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜								
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		湯：羹湯				
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	6	kg		
蒜碎	0.4	kg														紅蘿蔔	1	kg	去皮	
																雞骨	6	kg	CAS冷藏	
湯：紫菜金針菇湯				湯：玉米濃湯				湯：柴魚蔬菜湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：羹湯				
金針菇	6	kg		玉米粒	11	kg	非基改、CAS	大白菜	21	kg		綠豆	8.5	kg		柴魚	1	包		
紫菜	0.5	kg		雞蛋	8.4	kg		柴魚	1	包		冰糖	13	kg		蒜酥	1	包		
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾	雞骨	6	kg	CAS	小珍珠	3	kg		黑醋	1	瓶		
肉絲	3	kg	CAS	紅蘿蔔	1	kg	去皮				衛生冰塊	2	袋	新益興	蔥酥	1	包			
				玉米濃湯粉	5	包									香油					
								水果、飲品(優酪乳)				水果								

執行秘書：

午餐執秘 蔡富女

護理師：

護理師 賴淑玫

總務主任：

教師兼總務主任 周倍甲

校長：

馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材