


2023/10/16				2023/10/17				2023/10/18				2023/10/19				2023/10/20			
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			
主菜：貢丸肉燥				主菜：香酥魷魚條				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：咖哩雞				主菜：什錦肉絲			
小貢丸	9	kg	CAS	魷魚條	40	kg	切條、HACCP	貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	肉絲	21	kg	CAS
低脂絞肉	24	kg	CAS	胡椒鹽	1	盒	合成小磨坊	安佳鮮奶油	2	公升		洋蔥	6.5	kg	去皮	玉米粒	12	kg	非基改、CAS
蔥酥	1	包		酥炸粉	3	包	合成	洋蔥	8.5	kg	去皮	紅蘿蔔	4	kg	去皮	乾香菇	0.3	kg	
滷包	3	包						蒜碎	1	kg		馬鈴薯	8.5	kg	去皮	紅蘿蔔丁	5	kg	CAS
								培根碎片	9	kg	CAS	咖哩粉	1	盒		胡椒鹽	0.5	包	
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊								
								玉米粒	5	kg	非基改、CAS								
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：蔬菜咖哩				紅蘿蔔丁				副菜：炒四色				副菜：紅蘿蔔炒蛋			
小黃瓜	25	kg		洋蔥	7	kg	去皮	馬鈴薯	7	kg	去皮	玉米粒	10	kg	非基改、CAS	紅蘿蔔	25	kg	去皮
豆皮	2	kg		馬鈴薯	22	kg	去皮					毛豆仁	6	kg	CAS	雞蛋	22	kg	
蒜碎	0.5	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮	副菜：BeanGO豆奶				紅蘿蔔丁	7	kg	CAS				
				杏鮑菇	6	kg		豆奶	600	份	產銷履歷	鮮香菇	3	kg					
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K	上學期	22箱	528									
								加訂3箱600											
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：豆芽菜炒韭菜			
綠花椰菜	40	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	30	kg	
鮑魚菇	3.5	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.5	kg	
薑絲	0.3	kg														韭菜	2.7	kg	
湯：虱目魚肚湯				湯：胡瓜魚丸湯				湯：青菜豆腐蛋花湯				湯：餛飩湯				湯：香菇雞湯			
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	胡瓜	19	kg	去皮籽	小白菜	7	kg		雲吞	700	粒	CAS	骨腿丁	18	kg	CAS冷藏
虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	小魚丸	9	kg	CAS	雞蛋	9.6	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	乾香菇	0.5	kg	
西瓜綿	3	kg	不含水					豆腐	2	板	非基改、HACCP					老薑片	0.7	kg	不漂白
薑絲	0.3	kg						柴魚	1	包		桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				米酒	2	瓶	
米酒	1	瓶																	
								水果、飲品(履歷豆漿)				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