


2023/11/6				2023/11/7				2023/11/8				2023/11/9				2023/11/10			
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	減量		六年級校外參訪	小米飯			
主菜：蒜泥白肉				主菜：清蒸魚柳				主菜：義大利肉醬麵				主菜：檸檬香雞				主菜：蒙古炒肉			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	30	kg		貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	36(30)	kg	包冰率低於15%	豬柳	33	kg	CAS
蒜泥	2	kg		老薑絲	1.5	kg		鮮香菇	4	kg		老薑片	1(0.9)	kg	不漂白	蒜碎	0.8	kg	
金蘭醬油膏	1	瓶		樹子	1	罐	大	鮑魚菇	3.5	kg		香菜	0.3	kg		沙茶醬	1	瓶	
辣椒	0.1	kg		蔭瓜	1	罐	大	洋蔥	8.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg					
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	米酒	1	瓶					
								低脂絞肉	15	kg	CAS	魚露	500	ml					
								番茄醬	1	罐		檸檬汁	900	ml					
副菜：螞蟻上樹				副菜：洋蔥炒蛋				副菜：蘑菇醬				副菜：胡瓜魚羹				副菜：香滷豆干丁			
寬粉	2.5	捆		洋蔥	22	kg	去皮	牛排醬	1	罐		胡瓜	32(27)	kg	去皮籽	白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP
豆芽菜	15	kg	不漂白	雞蛋	17	kg						魚羹	6	kg	HACCP	低脂絞肉	3	kg	CAS
沙茶醬	0.5	瓶														蒜碎	0.4	kg	
豆瓣醬	少許		辣味					副餐：優酪乳								滷包	2	包	
醬油	少許							草莓優酪乳	586份										
副菜：培根小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燕草如碧絲			
小黃瓜	27	kg		有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	有機蔬菜	38(32)	kg		高麗菜	24	kg	去粗葉
蒜碎	0.6	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4(0.3)	kg		豆芽菜	11	kg	不漂白
培根碎片	3	kg																	
湯：雙菇鮮味湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：筍片龍骨湯				湯：冬瓜蛤蜊湯			
白蘿蔔	22	kg	去皮	綠豆	8.5	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉	筍片	8(7)	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽
鮮香菇	2	kg		冰糖	13	kg		龍骨	9	kg	CAS	龍骨	9	kg	CAS	薑絲	0.5	kg	不漂白
秀珍菇	2.5	kg		小珍珠	3	kg										蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成
雞骨	6	kg	CAS冷藏	衛生冰塊	2	袋	新益興												
								水果、飲品(優酪乳)				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