

2023/11/20				2023/11/21				2023/11/22				2023/11/23				2023/11/24				
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：什錦素蝦仁				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：大滷麵				主菜：咖哩雞				主菜：藥膳豬肉片				
肉絲	21	kg	CAS	虱目魚柳	34	kg		白油麵	72	kg	HACCP	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	36	kg	CAS、0.2mm胛心	
玉米粒	12	kg	非基改、CAS									洋蔥	6.5	kg	去皮	藥膳包	6	包	昭安羊肉爐	
茼蒿蝦仁	9	kg						副菜：醬燒小肉包				紅蘿蔔	4	kg	去皮					
毛豆仁	6	kg	CAS					醬燒小肉包	650	顆(30g)	CAS(桂冠)	馬鈴薯	8.5	kg	去皮					
乾香菇	0.4	kg							(1包50粒)	(共13包)		咖哩粉	1	盒	飛馬					
紅蘿蔔	5	kg	去皮					副餐：豆奶												
胡椒鹽	少許							豆奶	600	份	產銷履歷						副菜：金鑲白玉板			
副菜：青蔥蒸蛋				副菜：胡瓜滑蛋					上學期	22箱	528		副菜：炒四色				黃金魚蛋	9	kg	CAS
雞蛋	26	kg		雞蛋	6.8	kg			加訂3箱600			玉米粒	10	kg	非基改、CAS	甜玉米塊	20	kg	切塊2cm	
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	胡瓜	32.5	kg	去皮籽					毛豆仁	6	kg	CAS					
鱈魚粉	少許			蒜碎	0.3	kg		湯：大滷麵湯				紅蘿蔔丁	7	kg	CAS					
								大白菜	18	kg		鮮香菇	3	kg						
								桶筍絲	5.5	kg						副菜：清炒高麗菜				
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				紅蘿蔔	2	kg	去皮	副菜：蒜炒有機蔬菜				高麗菜	42	kg	去粗葉	
綠花椰菜	40	kg	加工	有機蔬菜	38	kg		肉絲	6	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg						
鮑魚菇	3.5	kg		蒜碎	0.4	kg		乾木耳	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg						
薑絲	0.3	kg						魚羹	12	kg	HACCP									
								雞蛋	9.6	kg										
湯：蘿蔔排骨湯				湯：玉米濃湯				雞骨	6	kg	CAS冷藏	湯：餛飩湯				湯：菇菇藥膳湯				
白蘿蔔	20	kg	去粗葉	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	柴魚	1	包		雲吞	700	粒	CAS	金針菇	4	kg		
龍骨	9	kg	CAS	雞蛋	8.4	kg		蒜酥	1	包		青蔥	1	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg		
				青蔥	1	kg	去蔥尾	黑醋	1	瓶		小白菜	5	kg		秀珍菇	2.5	kg		
				紅蘿蔔	1	kg	去皮	蔥酥	1	包	香油	桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				藥膳包	5	包	昭安羊肉爐	
				玉米濃湯粉	5	包		香油	少許											
								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