

2023/12/11				2023/12/12				2023/12/13				2023/12/14				2023/12/15			
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				薏仁片飯			1、2年級校外教學	麵食				燕麥飯				小米飯			
主菜：蘿蔔燒肉				主菜：香酥魷魚丸				主菜：什錦板條				主菜：麻香菇菇雞				主菜：藥膳豬肉片			
豬肉丁	30	kg	CAS、胛心	魷魚丸	42(33)	kg	CAS	板條	84kg			骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	36	kg	CAS、0.2mm胛心
白蘿蔔	12	kg	去皮			14包	11包					杏鮑菇	6	kg		藥膳包	6	包	昭安羊肉爐
紅蘿蔔	6	kg	去皮	幼兒、低年級*2								老薑片	1	kg					
青蔥	1	kg	去蔥尾	中高年級*3								蒜仁	1	kg					
薑片	0.8	kg		源鴻億CAS冷凍魷魚丸								乾辣椒	0.1	kg					
滷包	3	包		120顆/ 3公斤 / 330元								花椒	1	包	昭安炒網包				
								副菜：燒賣											
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：番茄蛋豆腐				金黃燒賣 650 顆(25g)CAS(桂冠)				副菜：蒜炒三絲				副菜：金鑲白玉板			
小黃瓜	25	kg		牛番茄	15(11)	kg			(1包50粒)	(共13包)		白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	黃金魚蛋	9	kg	CAS
豆皮	2	kg		雞蛋	7(5.2)	kg						海帶絲	9	kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
蒜碎	0.5	kg		豆腐	4(3)	板	HACCP	副餐：優酪乳				紅蘿蔔	2	kg	去皮				
				青蔥	0.6(0.5)	kg	去蔥尾	LIGHT優酪乳	586	份		蒜碎	0.7	kg					
				番茄醬	1.5(1)	kg	500g/軟瓶												
						3瓶	(2瓶)												
副菜：沙茶花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清炒高麗菜			
白花椰菜	29	kg	加工	有機蔬菜	38(28)	kg		高麗菜	20	kg	去粗葉、高山	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	42	kg	去粗葉
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4(0.3)	kg		肉絲	9	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg					
沙茶醬	0.5	罐(大)	牛頭牌					乾香菇	0.5	kg									
								碎紅蔥頭	1.3	kg									
湯：虱目魚肚湯				湯：玉米濃湯				大骨				湯：紫菜蛋花湯				湯：菇菇藥膳湯			
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	玉米粒	11(8)	kg	非基改、CAS	小魚丸	9	kg		雞蛋	10.8	kg		金針菇	4	kg	
虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	雞蛋	8.4(7.2)	kg						紫菜	0.6	kg		鮮香菇	2	kg	
西瓜綿	3	kg	不含水	青蔥	1(0.8)	kg	去蔥尾					青蔥	0.9	kg	去蔥尾	秀珍菇	2.5	kg	
薑絲	0.3	kg		紅蘿蔔	1(0.8)	kg	去皮					鰹魚粉	少許			藥膳包	5	包	昭安羊肉爐
米酒	1	瓶		玉米濃湯粉	5(4)	包													
								水果、飲品(優酪乳)				水果							