

用餐教職員工數：

55

用餐學生數：

526

2024/1/1				2024/1/2				2024/1/3				2024/1/4				2024/1/5						
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			六年級(大凍山)			
元旦				主菜：清蒸魚柳				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：鹹酥雞				主菜：黑胡椒豬柳						
				虱目魚柳	30	kg		貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	去皮雞胸丁	42	kg	CAS冷藏	洋蔥	16.5	kg	去皮			
				老薑絲	1.5	kg		安佳鮮奶油	2	公升		胡椒鹽	2	盒	合成	青蔥	1.6	kg	去蔥尾			
				樹子	1	罐	大	洋蔥	8.5	kg	去皮	酥炸粉	3	包	合成	豬柳	21	kg	CAS、厚4mm、長5cm			
				蔭瓜	1	罐	大	蒜碎	1	kg		備註：雞胸丁勿結凍				牛排醬	1	罐				
								培根碎片	9	kg	CAS											
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊											
								玉米粒	5	kg	非基改、CAS											
				副菜：紅蘿蔔炒蛋				紅蘿蔔丁				副菜：蒜炒海帶根				副菜：菜脯蛋						
				紅蘿蔔	21	kg	去皮	馬鈴薯	7	kg	去皮	海帶根	27	kg		菜脯	14	kg	HACCP			
				雞蛋	20	kg						辣椒	0.1	kg		雞蛋	23	kg				
								副菜：燒賣				蒜碎				青蔥						
								金皇燒賣	650	顆	CAS(桂冠)	香油										
								(1包50粒)	(共13包)			烏醋										
								副餐：全脂鮮乳				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：奶油花椰菜						
				副菜：蒜炒有機蔬菜				養樂多全脂鮮乳				有機蔬菜				白花椰菜						
				有機蔬菜	38	kg						蒜碎	0.4	kg		培根碎片	3	kg	CAS			
				蒜碎	0.4	kg		副菜：燙青花菜				蒜碎				乳香玉米濃湯粉						
								綠花椰菜	15	kg	加工								小磨坊			
				湯：紫米紅豆湯				湯：冬瓜排骨湯				湯：豆腐味噌湯				湯：筍片龍骨湯						
				紅豆	8.5	kg	履歷	冬瓜	23	kg	去皮籽	豆腐	4	板	非基改、HACCP	筍片	8	kg				
				冰糖	13	kg		龍骨	9	kg	CAS	味噌	1	箱	非基改	龍骨	9	kg	CAS			
				紫米	2.1	kg	3.5斤					柴魚	1	包								
												青蔥	2	kg	去蔥尾							
								水果、飲品(全脂鮮乳)				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