

2024/3/4				2024/3/5				2024/3/6				2024/3/7				2024/3/8			
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：泰式打拋豬				主菜：日式鮮魚排				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：黑胡椒豬柳			
低脂絞肉	33	kg	CAS	日式鮮魚排	400	份	約80g/份	貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	洋蔥	16.5	kg	去皮
番茄	5	kg		日式鮮魚排	200	份	約60g/份	安佳鮮奶油	2	公升		杏鮑菇	6	kg		青蔥	1.6	kg	去蔥尾
九層塔	1	kg						洋蔥	8.5	kg	去皮	老薑片	1	kg		豬柳	21	kg	CAS、厚4mm、長5cm
蒜碎	1	kg		手作魚排一箱30片 一箱600元				蒜碎	1	kg		蒜仁	1	kg		牛排醬	1	罐	
				日式魚排一箱820元 有60片80片100片裝				培根碎片	9	kg	CAS	乾辣椒	0.1	kg					
				日式鮮魚排一箱960元 有60片80片100片裝				乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊	花椒	1	包	昭安紗網包				
				(60片:100g、80片:80g、100片:60g)				玉米粒	5	kg	非基改、CAS	副菜：螞蟻上樹				副菜：蒜炒三絲			
副菜：胡瓜滑蛋				副菜：蔬菜咖哩				紅蘿蔔丁				寬粉				白豆干絲			
雞蛋	6.8	kg		洋蔥	7	kg	去皮	馬鈴薯	7	kg	去皮	豆芽菜	15	kg	不漂白	海帶絲	9	kg	
胡瓜	32.5	kg	去皮籽	馬鈴薯	22	kg	去皮					沙茶醬	0.5	瓶		紅蘿蔔	2	kg	去皮
蒜碎	0.3	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮					豆瓣醬	少許		辣味	蒜碎	0.7	kg	
				杏鮑菇	6	kg		副餐：優酪乳				醬油							
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果IK	草莓優酪乳				586份				副菜：開陽白菜			
				副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機不結球萬苣				副菜：開陽白菜			
副菜：蒜炒高麗菜				有機蔬菜				副菜：燒賣				不結球萬苣				大白菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	蒜碎	0.4	kg		金皇燒賣	650	顆	CAS(桂冠)	蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮					(1包50粒) (共13包)							薑絲	0.1	kg	不漂白	
蒜碎	0.4	kg		湯：玉米濃湯				副菜：燙青花菜								扁魚			
				玉米粒	11	kg	非基改、CAS	綠花椰菜	15	kg	加工	湯：筍片龍骨湯				湯：香菇雞湯			
湯：餛飩湯				雞蛋				湯：蘿蔔排骨湯				筍片				骨腿丁			
雲吞	700	粒	CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾	白蘿蔔	20	kg	去粗葉	龍骨	9	kg	CAS	乾香菇	0.5	kg	
青蔥	1	kg	去蔥尾	紅蘿蔔	1	kg	去皮	龍骨	9	kg	CAS				老薑片	0.7	kg	不漂白	
				玉米濃湯粉	5	包									米酒	2	瓶		
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒																			
										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