


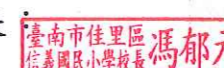


2024/3/18				2024/3/19				2024/3/20				2024/3/21				2024/3/22				2024/3/23			
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				星期六			
主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註
白飯				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯				白飯			校慶運動會
主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：香酥魷魚丸				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：客家小炒				主菜：三杯雞				主菜：海鮮煲			
骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	魷魚丸	39	kg	CAS	鐵板麵	78	kg	HACCP	豬柳	21	kg	CAS·1 cm*1 cm	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	小魚丸	9	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐				13包					金泉源	白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	九層塔	0.7	kg		虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊
薑片	0.8	kg		幼兒、低年級*2 中高年級*3								芹菜	6	kg	去絲葉	老薑片	1.5	kg	不漂白	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切
				源鴻億CAS冷凍魷魚丸 120顆/ 3公斤 / 330元								青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜仁	1.5	kg		肉絲	6	kg	CAS
								副菜：滷肉丁								麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
副菜：蒜炒海龍王								豬肉丁	36	kg	CAS、腳心					米酒	1	瓶		副菜：薑絲豆皮			
海藻	25	kg		副菜：沙茶高麗菜豆干				蠔油	1	瓶		副菜：紅蘿蔔炒玉米								豆菊	9	kg	非基改
蒜碎	0.5	kg		高麗菜	15	kg	去粗葉	冰糖	0.6	kg		玉米粒	18	kg	非基改、CAS	副菜：蒜香油豆腐				紅蘿蔔	2	kg	去皮
九層塔	0.7	kg		黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	米酒	1	瓶		青蔥	1.5	kg	去蔥尾	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	薑絲	0.6	kg	不漂白
辣椒	0.1	kg		蒜碎	0.5	kg					紅蘿蔔丁	6	kg	CAS	蒜碎	0.9	kg		濕木耳	6	kg		
香油				沙茶醬	0.5	瓶		副餐：BeanGO豆奶							青蔥	1	kg	去蔥尾	副餐：肉鬆麵包				
烏醋				醬油	少許			豆奶	600	份	產銷履歷				蠔油	少許			大成肉鬆麵包 587份				
								上學期	25箱														
副菜：蒜炒有機地瓜葉				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒花椰菜				副菜：芹香高麗菜			
有機地瓜葉	25	kg		有機蔬菜	38	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	38	kg		白花椰菜	30	kg	加工	高麗菜	25	kg	去粗葉
蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		芹菜	2.5	kg	去菜葉
								高麗菜	27	kg	去粗葉												
								老薑片	0.7	kg													
湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：胡瓜魚丸湯				米酒				湯：海帶芽蛋花湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：筍絲大骨湯			
冬瓜	23	kg	去皮籽	胡瓜	19	kg	去皮籽	冰糖	0.5	kg		濕海帶芽	2	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮	鮮竹筍絲	8	kg	
薑絲	0.5	kg	不漂白	小魚丸	9	kg	CAS	紅燒滷包	10	包	那天安、紅藍的紅包一起、小包別好弄	雞蛋	10.8	kg		鮮香菇	2	kg		乾香菇	0.5	kg	
蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成					醬油	少許			柴魚	1	包		秀珍菇	2.5	kg		嫩薑絲	0.5	kg	
												香油	少許		雞骨	6	kg	CAS冷藏	大骨	6	kg	CAS	
																			鯉魚粉	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