


用餐教職員工數：	58
用餐學生數：	527

2024/4/8				2024/4/9				2024/4/10				2024/4/11				2024/4/12				
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				黑糯米飯				麵食				有機糙米飯				小米飯				
主菜：貢丸肉燥				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：肉絲魚羹				
小貢丸	9	kg	CAS	虱目魚柳	34	kg		貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	15	kg	CAS	
低脂絞肉	24	kg	CAS					安佳鮮奶油	2	公升		杏鮑菇	6	kg		魚羹	15	kg	CAS	
蔥酥	1	包						洋蔥	8.5	kg	去皮	老薑片	1	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮	
滷包	3	包						蒜碎	1	kg		蒜仁	1	kg		乾木耳	0.3	kg		
								培根碎片	9	kg	CAS	乾辣椒	0.1	kg						
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊	花椒	1	包	昭安炒網包					
								玉米粒	5	kg	非基改、CAS					副菜：青蔥燴蛋				
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：香拌豆干絲				紅蘿蔔丁				副菜：榨菜茼蒿絲				雞蛋				
小黃瓜	25	kg		白豆干絲	15	kg	非基改、HACCP	馬鈴薯	7	kg	去皮	榨菜絲	12	kg	HACCP	青蔥	1	kg	去蔥尾	
豆皮	2	kg		乾木耳	0.3	kg					茼蒿絲	5	包	HACCP						
蒜碎	0.5	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮	副餐：肉鬆麵包				紅蘿蔔	2	kg	去皮					
				蒜碎	0.7	kg		大成肉鬆麵包				毛豆仁	3	kg	CAS	副菜：滷大白菜				
				香油	少許							蒜碎	0.4	kg		大白菜	42	kg	去粗葉、高山	
副菜：蒜炒高麗菜								副餐：全脂鮮乳							紅蘿蔔	1	kg	去皮		
高麗菜	35	kg	去粗葉	副菜：蒜炒有機蔬菜				養樂多全脂鮮乳	587	份		副菜：蒜炒有機蔬菜								
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	有機蔬菜	38	kg		副菜：燙青花菜				有機蔬菜	38	kg		湯：羹湯				
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	6	kg		
															紅蘿蔔	1	kg	去皮		
															雞骨	6	kg	CAS冷藏		
湯：筍片雞湯				湯：關東煮				湯：豆薯蛋花湯				湯：冬瓜珍珠湯				柴魚				
骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	白蘿蔔	16	kg	去皮	豆薯	16	kg	去皮完整	冬瓜磚	30	塊	永良綠標	蒜酥	1	包		
筍片	8	kg		秀珍菇	4	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾	小珍珠	3	kg		黑醋	1	瓶		
				黑輪	6	kg	CAS	雞蛋	5	kg		衛生冰塊	2	袋	新益興	蔥酥	1	包		
															香油					
								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