

2024/5/6				2024/5/7				2024/5/8				2024/5/9				2024/5/10			
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				小米飯				麵食				有機糙米飯				燕麥飯			
主菜：回鍋肉				主菜：三杯魷魚				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：檸檬香雞				主菜：馬鈴薯燉肉			
豬柳	24	kg	CAS	魷魚圈	38	kg	HACCP	小烏龍麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	36	kg	包冰率低於15%	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心
小油豆腐	12	kg	非基改、HACCP、切丁	九層塔	0.7	kg					金泉源	老薑片	1	kg	不漂白	馬鈴薯	12	kg	去皮
青蔥	2.8	kg	去蔥尾	老薑片	1	kg	不漂白	副菜：茶葉蛋				香菜	0.3	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮
蒜碎	0.7	kg		蒜仁	1.5	kg		茶葉蛋	600	粒		蒜碎	0.4	kg		辣椒	0.1	kg	
				麻油	1	瓶	西港區農會					米酒	1	瓶		滷包	3	包	
				米酒	1	瓶						魚露	500	ml					
												檸檬汁	900	ml					
副菜：玉米炒蛋				副菜：番茄蛋豆腐				副餐：優酪乳				副菜：小黃瓜炒黑輪				副菜：香拌豆干絲			
雞蛋	18	kg		牛番茄	15	kg		草莓優酪乳	587	份		小黃瓜	25	kg		白豆干絲	15	kg	非基改、HACCP
玉米粒	18	kg	CAS	雞蛋	7	kg					黑輪	6	kg	CAS如記	乾木耳	0.3	kg		
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	豆腐	4	板	HACCP	湯：鍋燒烏龍麵湯				蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮
				青蔥	0.6	kg	去蔥尾	小白菜	20	kg						蒜碎	0.7	kg	
				番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶	鮮香菇	4	kg						香油	少許		
副菜：玉筍青花椰							(3瓶)	火鍋肉片	15	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：開陽白菜			
綠花椰菜	40	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				沙茶粉	2	包		有機蔬菜	38	kg		大白菜	35	kg	去粗葉
玉米筍	3	kg		有機蔬菜	38	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS					薑絲	0.1	kg	不漂白
																扁魚	0.1	kg	
湯：菇菇肉絲湯				湯：筍絲蛤蜊湯								湯：玉米蛋花湯				湯：筍片龍骨湯			
金針菇	6	kg		鮮竹筍絲	8	kg					玉米粒	12	kg	非基改、CAS	筍片	8	kg		
鮮香菇	2	kg		嫩薑絲	0.5	kg					雞蛋	9.6	kg		龍骨	9	kg	CAS	
杏鮑菇	2	kg		蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成				青蔥	2	kg	去蔥尾					
肉絲	3	kg	CAS								香油	少許							
								水果、飲品(優酪乳)				水果							

執行秘書：蔡富女

護理師：賴淑政

總務主任：周倍甲

校長：馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材