


2024/4/22				2024/4/23				2024/4/24				2024/4/25				2024/4/26			
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：瓜仔肉燥				主菜：香酥魷魚丸				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：三杯雞				主菜：麵輪滷肉丁			
低脂絞肉	36	kg	CAS	魷魚丸	39	kg	CAS	白油麵	78	kg	順多(13包)	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	麵輪	6	kg	非基改
瓜仔罐	2	罐				13包						九層塔	0.7	kg		豬肉丁	15	kg	CAS
蒜碎	1	kg		幼兒、低年級*2 中高年級*3								老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	3	kg	去皮
				源鴻億CAS冷凍魷魚丸 120顆/ 3公斤 / 330元								蒜仁	1.5	kg		滷包	3	包	
												麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
												米酒	1	瓶		副菜：胡瓜炒黑輪			
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：蒜炒海帶根				副菜：醬燒小肉包				副菜：清蒸南瓜				胡瓜 34 kg 去皮籽			
洋蔥	22	kg	去皮	海帶根	27	kg		醬燒小肉包	650	顆	CAS(桂冠)	南瓜	28	kg	去皮籽	黑輪	6	kg	CAS如記
雞蛋	17	kg		辣椒	0.1	kg			(1包50粒)	(共13包)		碎紅蔥頭	0.7	kg		蒜碎	0.4	kg	
				蒜碎	0.5	kg						絞肉	3	kg	CAS				
				香油	少許			副餐：優酪乳											
				烏醋	少許			LIGHT優酪乳	587份										
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：香蔥肉燥				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜			
綠花椰菜	40	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		低脂絞肉	27	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	22	kg	去粗葉
鮑魚菇	3.5	kg		蒜碎	0.4	kg		碎紅蔥頭	0.8	kg		蒜碎	0.4	kg					
薑絲	0.3	kg						滷包	2	包									
湯：豆腐味噌湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：竹筍排骨湯				湯：皮蛋瘦肉湯			
豆腐	4	板	非基改、HACCP	白蘿蔔	20	kg	去皮	白蘿蔔	22	kg	去皮	鮮竹筍絲	12	kg		皮蛋	120	粒	CAS
味噌	1	箱	非基改	小貢丸	9	kg	CAS	鮮香菇	2	kg		龍骨	9	kg	CAS	肉絲	9	kg	CAS
柴魚	1	包						秀珍菇	2.5	kg						玉米粒	5	kg	非基改、CAS
青蔥	2	kg	去蔥尾					雞骨	6	kg	CAS冷藏					毛豆仁	3	kg	CAS
								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