

用餐教職員工數：	58
用餐學生數：	526

2024/4/29				2024/4/30				2024/5/1				2024/5/2				2024/5/3				
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				薏仁片飯				麵食				燕麥飯				小米飯				
主菜：泰式打拋豬				主菜：日式鮮魚排				主菜：麻醬麵				主菜：五香滷味				主菜：沙茶豬柳				
低脂絞肉	33	kg	CAS	日式鮮魚排	400	份	約80g/份	鐵板麵	78	kg	HACCP、裕德	白蘿蔔	17.5	kg	去皮	豬柳	33	kg	CAS	
番茄	5	kg		日式鮮魚排	200	份	約60g/份					海帶結	9	kg		蒜碎	0.8	kg		
九層塔	1	kg										低脂絞肉	12	kg	CAS	沙茶醬	1	瓶		
蒜碎	1	kg		手作魚排 一箱30片 一箱 600 元								小黑輪條	9	kg	HACCP九揚					
				日式魚排 一箱820元 有60片80片100片裝				副菜：麻醬麵醬汁				滷包	2	包						
				日式鮮魚排一箱960元 有60片80片100片裝				低脂絞肉	15	kg	CAS									
				(60片:100g、80片:80g、100片:60g)				白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP									
副菜：玉米炒蛋				副菜：沙茶高麗菜豆干				蒜泥	2	kg		副菜：炒四色				副菜：紅蘿蔔炒蛋				
玉米粒	17	kg	非基改、CAS	高麗菜	15	kg	去粗葉	芝麻醬	3	罐		玉米粒	10	kg	非基改、CAS	紅蘿蔔	21	kg	去皮	
雞蛋	20	kg		黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP					毛豆仁	6	kg	CAS	雞蛋	20	kg		
青蔥	1.7	kg	去蔥尾	蒜碎	0.5	kg		副餐：全脂鮮乳				紅蘿蔔丁	7	kg	CAS					
				沙茶醬	0.5	瓶		養樂多全脂鮮乳	587份			鮮香菇	3	kg						
				醬油	少許															
副菜：培根小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：味噌冬瓜				
小黃瓜	27	kg		有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白	有機蔬菜	38	kg		冬瓜	30	kg	去皮籽	
蒜碎	0.6	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	
培根碎片	3	kg														枸杞	1	包		
																味噌	1	箱	非基改	
湯：冬瓜排骨湯				湯：南瓜濃湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：香菇雞湯				湯：綠豆珍珠湯				
冬瓜	23	kg	去皮籽	南瓜	12	kg	去皮籽	高麗菜	25	kg	去粗葉	骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	綠豆	8.5	kg		
龍骨	9	kg	CAS	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS	乾香菇	0.5	kg		冰糖	13	kg		
				雞蛋	8.4	kg						老薑片	0.7	kg	不漂白	小珍珠	3	kg		
				玉米濃湯粉	5	包	綠也					米酒	2	瓶		衛生冰塊	2	袋	新益興	
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果								