

2024/5/13				2024/5/14				2024/5/15				2024/5/16				2024/5/17			
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：什錦素蝦仁				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：米粉羹				主菜：麻香菇菇雞				主菜：蒙古炒肉			
肉絲	18	kg	CAS	虱目魚柳	34	kg		米粉	3	捆	裕大行	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	豬柳	33	kg	CAS
玉米粒	10	kg	非基改、CAS									杏鮑菇	6	kg		洋蔥	7	kg	
蒟蒻蝦仁	10	kg										老薑片	1	kg		蒜碎	0.8	kg	
毛豆仁	5	kg	CAS					副菜：燒賣				蒜仁	1	kg		沙茶醬	0.5	瓶	
乾香菇	0.4	kg						香菇燒賣	650	顆(20g)	CAS(桂冠)	乾辣椒	0.1	kg					
										(共13包)		花椒	1	包	昭安炒網包				
								副餐：全脂鮮乳								副菜：菜脯蛋			
副菜：青蔥蒸蛋				副菜：胡瓜魚羹				養樂多全脂鮮乳 587份				副菜：榨菜蒟蒻絲				菜脯	14	kg	HACCP
雞蛋	26	kg		胡瓜	32	kg	去皮籽					榨菜絲	12	kg	HACCP	雞蛋	23	kg	
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	魚羹	6	kg	HACCP					蒟蒻絲	5	包	HACCP	青蔥	1.4	kg	去蔥尾
鯉魚粉	少許											紅蘿蔔	2	kg	去皮				
								湯：虱目魚羹湯				毛豆仁	3	kg	CAS				
								大白菜	18	kg	去粗葉	蒜碎	0.4	kg		副菜：燕草如碧絲			
副菜：菇菇花椰菜								桶筍絲	5.5	kg						高麗菜	24	kg	去粗葉
綠花椰菜	37	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				紅蘿蔔	2.2	kg	去皮	副菜：蒜炒有機蔬菜				豆芽菜	12	kg	不漂白
鮑魚菇	3.5	kg		有機蔬菜	38	kg		肉絲	6	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg					
薑絲	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	蒜碎	0.4	kg					
								魚羹	12	kg	HACCP								
								雞蛋	10	kg									
								乾木耳	0.3	kg									
湯：蘿蔔排骨湯				湯：青菜豆腐蛋花湯				柴魚				湯：玉米排骨湯				湯：冬瓜珍珠湯			
白蘿蔔	20	kg	去粗葉	小白菜	7	kg		蒜酥	1	包		甜玉米塊	25	kg	切塊2cm	冬瓜磚	30	塊	永良綠標
龍骨	9	kg	CAS	雞蛋	9.6	kg		黑醋	1	瓶		龍骨	6	kg	CAS	小珍珠	3	kg	
				豆腐	2	板	非基改、HACCP	蔥酥	1	包						衛生冰塊	2	袋	新益興
				柴魚	1	包		香油	少許										
								水果、飲品(全脂鮮乳)											

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