


2024/5/20				2024/5/21				2024/5/22				2024/5/23				2024/5/24						
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				燕麥飯						
主菜：貢丸肉燥				主菜：香鬆魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：親子丼				主菜：什錦肉絲						
小貢丸	9	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP	洋蔥	15	kg	去皮	肉絲	21	kg	CAS			
低脂絞肉	24	kg	CAS	味島海苔	3	包					金泉源	雞蛋	8	kg		玉米粒	12	kg	非基改、CAS			
蔥酥	1	包		味島鱈魚	3	包						青蔥	1	kg	去蔥尾	乾香菇	0.3	kg				
滷包	3	包		(小袋子)	半斤/包			副菜：滷肉丁				骨腿丁	36	kg	CAS冷藏	紅蘿蔔丁	5	kg	CAS			
								豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	鴻禧菇	2	kg								
								蠔油	1	瓶		米酒	1	罐								
								冰糖	0.6	kg		味醂	1.5	桶	醬油	副菜：洋蔥炒蛋						
副菜：什錦甜不辣				副菜：蒜香油豆腐				米酒				1	瓶				洋蔥	22	kg	去皮		
甜不辣絲	15	kg	履歷	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	副菜：蒸奶皇包									雞蛋	17	kg			
豆芽菜	21	kg	不漂白	蒜碎	0.9	kg		奶黃包	650	顆	桂冠(30g)、50粒/30g/包	副菜：醋溜海帶絲										
蒜碎	0.4	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾			13包		海帶絲	18	kg								
				蠔油	少許			桂冠(1顆30g)、50粒/包				蒜碎	0.7	kg								
								副餐：履歷豆奶				香油	少許									
副菜：開陽絲瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				豆奶				600	份	產銷履歷	烏醋	少許		副菜：蒜炒高麗菜				
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	38	kg				上學期	25箱					高麗菜	35	kg	去粗葉			
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg		湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				紅蘿蔔	1.5	kg	去皮			
蝦米	0.2	kg						紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	38	kg		蒜碎	0.4	kg				
薑絲	0.5	kg						白蘿蔔	14	kg	去皮											
								高麗菜	27	kg	去粗葉											
湯：榨菜肉絲湯				湯：關東煮				老薑片				0.7	kg		湯：胡瓜魚丸湯				湯：餛飩湯			
榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	米酒	1	瓶		胡瓜	19	kg	去皮籽	雲吞	700	粒	CAS			
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	秀珍菇	4	kg		冰糖	0.5	kg		小魚丸	9	kg	CAS	小白菜	3	kg				
肉絲	3	kg	CAS	黑輪	6	kg	CAS	紅燒滷包	10	包	邱吉安、紅農物配包一起、小包料好香				青蔥	1	kg	去蔥尾				
								醬油	少許							桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒						
								水果、飲品(履歷豆漿)				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