

用餐教職員工數：	58
用餐學生數：	526

2024/6/3				2024/6/4				2024/6/5				2024/6/6				2024/6/7						
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				有機糙米飯			畢業考	燕麥飯			畢業考			
主菜：泰式打拋豬				主菜：日式鮮魚排				主菜：義大利肉醬麵				主菜：冬瓜燜雞				主菜：海鮮煲						
低脂絞肉	33	kg	CAS	日式鮮魚排	400	份	約80g/份	貝殼麵	29	kg	3-5天訂 \$40/500g	全雞丁	36	kg	CAS冷藏	小魚丸	9	kg	CAS			
番茄	5	kg		日式鮮魚排	200	份	約60g/份	鮮香菇	4	kg		冬瓜	11	kg	去皮籽	虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊			
九層塔	1	kg						鮑魚菇	3.5	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切			
蒜碎	1	kg		手作魚排一箱30片一箱600元 日式魚排一箱820元有60片80片100片裝 日式鮮魚排一箱960元有60片80片100片裝 (60片:100g、80片:80g、100片:60g)				洋蔥	8.5	kg	去皮					肉絲	6	kg	CAS			
								紅蘿蔔	3	kg	去皮								副菜：薑絲豆皮			
								低脂絞肉	12	kg	CAS	番茄醬	1	罐					豆菊	9	kg	非基改
副菜：麻婆豆腐				副菜：蔬菜咖哩				副菜：蘑菇醬				副菜：蒜炒三絲				副菜：紅蘿蔔						
豆腐	6	板	非基改、HACCP	洋蔥	7	kg	去皮	蘑菇醬	2	罐		白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	薑絲	0.6	kg	不漂白			
蒜碎	0.5	kg		馬鈴薯	22	kg	去皮	牛排醬	1	罐		海帶絲	9	kg		濕木耳	6	kg				
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	紅蘿蔔	6	kg	去皮	副菜：燙青花菜				紅蘿蔔	2	kg	去皮							
低脂絞肉	3	kg	CAS	杏鮑菇	6	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	蒜碎	0.7	kg								
豆瓣醬	1	瓶		咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K	副菜：燒賣														
副菜：奶油花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				金皇燒賣				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：芹香高麗菜						
白花椰菜	40	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		金皇燒賣	650	顆	CAS(桂冠)	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉			
培根碎片	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		芹菜	2.5	kg	去菜葉			
蒜碎	0.4	kg						副餐：全脂鮮乳														
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊					養樂多全脂鮮乳	587	份												
湯：榨菜肉絲湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：柴魚蔬菜湯				湯：海帶芽蛋花湯				湯：筍絲大骨湯						
榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	20	kg	去皮	大白菜	21	kg		濕海帶芽	2	kg		鮮竹筍絲	8	kg				
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	小貢丸	9	kg	CAS	柴魚	1	包		雞蛋	10.8	kg		乾香菇	0.5	kg				
肉絲	3	kg	CAS					雞骨	6	kg	CAS	柴魚	1	包		嫩薑絲	0.5	kg				
												香油	少許		大骨	6	kg	CAS				
															鯉魚粉	少許						
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果										