


用餐教職員工數：	58
用餐學生數：	526

2024/6/10				2024/6/11				2024/6/12				2024/6/13				2024/6/14							
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				小米飯				燕麥飯			六年級(大涼山)				
端午節連假				主菜：蔥燒魚丁				主菜：鍋燒意麵				主菜：客家小炒				主菜：黑胡椒豬柳							
				鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	鍋燒意麵	630	顆	裕大行	豬柳	21	kg	CAS、1 cm*1 cm	洋蔥	16.5	kg	去皮				
				老薑片	0.5	kg						白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	青蔥	1.6	kg	去蔥尾				
				青蔥	0.7	kg	去蔥尾					芹菜	6	kg	去絲葉	豬柳	21	kg	CAS、厚4mm、長5cm				
				蒜碎	0.4	kg						青蔥	1.5	kg	去蔥尾	牛排醬	1	罐					
				辣椒	0.1	kg		副菜：茶葉蛋				辣椒	0.1	kg									
				米酒	1	瓶		茶葉蛋	600	粒		蒜碎	0.5	kg									
				冰糖	0.9	kg										副菜：炒四色				副菜：豆鼓豆腐			
				蠔油	0.4	罐										玉米粒	10	kg	非基改、CAS	豆腐	6	板	非基改、HACCP
								副菜：胡瓜滑蛋								毛豆仁	6	kg	CAS	低脂絞肉	3	kg	CAS
				雞蛋	6.8	kg		副餐：履歷豆奶(黃豆)				紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	豆鼓	1.5	包					
				胡瓜	32.5	kg	去皮籽	豆奶	600	份	產銷履歷	鮮香菇	3	kg		蒜碎	0.4	kg					
				蒜碎	0.3	kg		1箱24瓶(完整包裝) 訂25箱															
												副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒高麗菜							
				副菜：蒜炒有機蔬菜								有機蔬菜	38	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉				
				有機蔬菜	38	kg		湯：鍋燒意麵湯				蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮				
				蒜碎	0.4	kg		小白菜	20	kg					蒜碎	0.4	kg						
								鮮香菇	4	kg		湯：紅棗香菇雞湯				湯：竹筍排骨湯							
				湯：南瓜濃湯				火鍋肉片	15	kg	CAS	骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	鮮竹筍絲	12	kg					
				南瓜	12	kg	去皮籽	沙茶粉	2	包		乾香菇	0.5	kg		龍骨	9	kg	CAS				
				青蔥	0.7	kg	去蔥尾	雞骨	6	kg	CAS冷藏	老薑片	0.7	kg	不漂白								
				雞蛋	8.4	kg		黃金魚蛋	9	kg	CAS	米酒	2	瓶									
				玉米濃湯粉	5	包	綠也				紅棗	1	包	600g、昭安									
								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