

2024/9/9				2024/9/10				2024/9/11				2024/9/12				2024/9/13			
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				燕麥飯				小米飯			
主菜：瓜仔肉燥				主菜：香鬆魚柳				主菜：義大利肉醬麵				主菜：三杯雞				主菜：海鮮煲			
低脂絞肉	36	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		貝殼麵	29	kg	3-5天訂 \$40/500g	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	小魚丸	9	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐		味島海苔	3	包		鮮香菇	4	kg		九層塔	0.7	kg		虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊
蒜碎	1	kg		味島鱈魚	3	包		鮑魚菇	3.5	kg		老薑片	1.5	kg	不漂白	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切
				(小袋子)	半斤/包			洋蔥	8.5	kg	去皮	蒜仁	1.5	kg		肉絲	6	kg	CAS
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
								低脂絞肉	12	kg	CAS	米酒	1	瓶		副菜：薑絲豆皮			
								番茄醬	1	罐						豆菊	9	kg	非基改
				副菜：蒜炒海龍王				蘑菇醬	2	罐						紅蘿蔔	2	kg	去皮
副菜：咖哩花椰菜				海茸	25	kg		牛排醬	1	罐		副菜：泡菜黃豆芽肉絲				薑絲	0.6	kg	不漂白
白花椰菜	40	kg	CAS	蒜碎	0.5	kg					黃豆芽	24	kg	不漂白	濕木耳	6	kg		
咖哩粉	0.5	盒		九層塔	0.7	kg					蒜碎	0.3	kg						
				辣椒	0.1	kg		副菜：優酪乳				韓式泡菜	3	kg	要切				
				香油				草莓優酪乳	565	份		肉絲	6	kg	CAS				
				烏醋															
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：芹香高麗菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg					蒜碎	0.4	kg		芹菜	2.5	kg	去菜葉	
蒜碎	0.4	kg																	
湯：紫菜金針菇湯				湯：玉米濃湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：筍絲大骨湯			
金針菇	6	kg		玉米粒	11	kg	非基改、CAS	胡瓜	17	kg	去皮籽	綠豆	8.5	kg		鮮竹筍絲	8	kg	
紫菜	0.5	kg		雞蛋	8.4	kg		雞蛋	6	kg		冰糖	13	kg		乾香菇	0.5	kg	
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾	鱈魚粉	少許			小珍珠	3	kg		嫩薑絲	0.5	kg	
肉絲	3	kg	CAS	紅蘿蔔	1	kg	去皮				衛生冰塊	2	袋	新益興	大骨	6	kg	CAS	
				玉米濃湯粉	5	包									鱈魚粉	少許			
								水果、飲品(優酪乳)				水果							

執行秘書：

教師兼黃博聖
事務組長

護理師：

護理師賴淑政

總務主任：

總務主任 楊甲

校長：

臺南市佳里區
信義國民小學校長 馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材