

2024/9/23				2024/9/24				2024/9/25				2024/9/26				2024/9/27			
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			畢業旅行	小米飯			畢業旅行	麵食				燕麥飯				有機糙米飯			
主菜：客家小炒				主菜：香酥魷魚丸				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：咖哩雞				主菜：紅燒瓜仔雞			
豬柳	21	kg	CAS·1 cm* 1 cm	魷魚丸	42	kg	CAS	白油麵	78	kg	順多(13包)	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏
白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP			14包						洋蔥	6.5	kg	去皮	瓜仔罐	2	罐	
芹菜	6	kg	去絲葉	幼兒、低年級*2								紅蘿蔔	4	kg	去皮	薑片	0.8	kg	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	中高年級*3								馬鈴薯	8.5	kg	去皮				
辣椒	0.1	kg		源鴻億CAS冷凍魷魚丸								咖哩粉	1	盒					
蒜碎	0.5	kg		120顆/ 3公斤 / 330元															
副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：沙茶高麗菜豆干				副菜：香蔥肉燥				副菜：榨菜茼蒿絲				副菜：胡瓜滑蛋			
玉米粒	18	kg	非基改、CAS	高麗菜	15	kg	去粗葉	低脂絞肉	27	kg	CAS	榨菜絲	12	kg	HACCP	雞蛋	6.8	kg	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	黑豆干丁	18	kg	9T、非基改、HACCP	碎紅蔥頭	0.8	kg		茼蒿絲	5	包	HACCP	胡瓜	32.5	kg	去皮籽
紅蘿蔔丁	6	kg	CAS	蒜碎	0.5	kg		滷包	2	包		紅蘿蔔	2	kg	去皮	蒜碎	0.3	kg	
				沙茶醬	0.5	瓶						毛豆仁	3	kg	CAS				
				醬油	少許							蒜碎	0.4	kg					
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燒賣				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：黑胡椒豆芽菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		金黃燒賣	650	顆(25g)	CAS(桂冠)	有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg			(1包50粒)	(共13包)		蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg														蒜碎	0.4	kg	
								副餐：優酪乳								黑胡椒醬	1	罐	
								LIGHT優酪乳	565	份									
湯：榨菜肉絲湯				湯：南瓜濃湯				湯：什錦湯底				湯：豆腐味噌湯				湯：竹筍排骨湯			
榨菜絲	9	kg		南瓜	12	kg	去皮籽	小白菜	19	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP	鮮竹筍絲	12	kg	
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	青蔥	2	kg	去蔥尾	味噌	1	箱	非基改	龍骨	9	kg	CAS
肉絲	3	kg	CAS	雞蛋	8.4	kg		小魚丸	9	kg	CAS	柴魚	1	包					
				玉米濃湯粉	5	包		雞骨	6	kg	CAS冷藏	青蔥	2	kg	去蔥尾				
								油蔥酥	1	包									
								水果、飲品(優酪乳)				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