



2024/10/21				2024/10/22				2024/10/23				2024/10/24				2024/10/25					
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				小米飯				麵食				有機糙米飯				燕麥飯					
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：香鬆魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：檸檬香雞				主菜：海鮮煲					
洋蔥	15	kg	去皮	虱目魚柳	29	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	36	kg	包冰率低於15%	小魚丸	9	kg	CAS		
青蔥	1.6	kg	去蔥尾	味島海苔	3	包					金泉源	老薑片	1	kg	不漂白	虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊		
豬柳	24	kg	CAS、厚4mm、長5cm	味島鰹魚	3	包						香菜	0.3	kg		虱目魚皮	5	kg	煮湯要切		
牛排醬	1	罐		(小袋子)	半斤/包			副菜：滷肉丁				蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS		
								豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	米酒	1	瓶							
								豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	魚露	500	ml							
								蠔油	1	瓶		檸檬汁	900	ml		副菜：薑絲豆皮					
副菜：清蒸南瓜				副菜：小黃瓜炒黑輪				冰糖				0.6	kg		副菜：香蒜炒豆干						
南瓜	28	kg	去皮籽	小黃瓜	25	kg		米酒	1	瓶		豆干片	21	kg	非基改、HACCP	豆菊	9	kg	非基改		
碎紅蔥頭	0.7	kg		黑輪	6	kg	CAS如記				肉絲	3	kg	CAS	紅蘿蔔	2	kg	去皮			
絞肉	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		湯：紅燒豬肉麵湯底				雪白菇	5	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白		
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	濕木耳	6	kg			
								白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg							
								高麗菜	27	kg	去粗葉	豆瓣醬	醬油	少許							
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				老薑片				0.7	kg		副菜：芹香高麗菜						
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	副菜：蒜炒有機蔬菜				高麗菜	25	kg	去粗葉		
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		米酒	1	瓶		有機蔬菜	38	kg		芹菜	2.5	kg	去菜葉		
蒜碎	0.4	kg						冰糖	0.5	kg		蒜碎	0.4	kg							
								紅燒滷包	10	包	邱大安、紅粟粉包一包、小包料好香										
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：玉米蛋花湯				醬油				少許		湯：菇菇肉絲湯				湯：筍絲大骨湯			
白蘿蔔	20	kg	去皮	玉米粒	12		非基改、CAS					金針菇	6	kg		鮮竹筍絲	8	kg			
小貢丸	9	kg	CAS	雞蛋	9.6							鮮香菇	2	kg		乾香菇	0.5	kg			
				青蔥	2	kg	去蔥尾	副餐：優酪乳				杏鮑菇	2	kg		嫩薑絲	0.5	kg			
				香油	少許			LIGHT	583	份		肉絲	3	kg	CAS	大骨	6	kg	CAS		
																鰹魚粉	少許				
								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