

2024/10/28				2024/10/29				2024/10/30				2024/10/31				2024/11/1						
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				燕麥飯				小米飯						
主菜：蒜泥白肉				主菜：日式鮮魚排				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：藥膳豬肉片						
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	日式鮮魚排	400	份	約80g/份	小烏龍麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	36	kg	CAS、0.2mm脾心			
蒜泥	2	kg		日式鮮魚排	200	份	約60g/份				金泉源	瓜仔罐	2	罐		藥膳包	6	包	昭安羊肉爐			
金蘭醬油膏	1	瓶										薑片	0.8	kg								
辣椒	0.1	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)				副菜：滷蛋														
								滷蛋				600	顆	CAS								
副菜：螞蟻上樹				副菜：蒜香油豆腐								副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：金鑲白玉板						
寬粉	2.5	捆		小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切					玉米粒	18	kg	非基改、CAS	黃金魚蛋	9	kg	CAS			
豆芽菜	15	kg	不漂白	蒜碎	0.9	kg						青蔥	1.5	kg	去蔥尾	甜玉米塊	20	kg	切塊2cm			
沙茶醬	0.5	瓶		青蔥	1	kg	去蔥尾	副餐：全脂鮮乳				紅蘿蔔丁	6	kg	CAS							
豆瓣醬	少許		辣味	蠔油	少許			養樂多全脂鮮乳	583份	份												
醬油	少許																					
副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清炒高麗菜						
白花椰菜	25	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg						有機蔬菜	38	kg		高麗菜	42	kg	去粗葉			
綠花椰菜	15	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		湯：鍋燒意麵湯				蒜碎	0.4	kg								
蒜碎	0.4	kg						小白菜	16	kg												
								鮮香菇	4	kg												
湯：榨菜肉絲湯				湯：關東煮				火鍋肉片				15	kg	CAS	湯：筍片龍骨湯				湯：菇菇藥膳湯			
榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	沙茶粉	2	包		筍片	8	kg		金針菇	4	kg				
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	秀珍菇	4	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	龍骨	9	kg	CAS	鮮香菇	2	kg				
肉絲	3	kg	CAS	黑輪	6	kg	CAS	黃金魚蛋	9	kg	CAS					秀珍菇	2.5	kg				
																藥膳包	5	包	昭安羊肉爐			
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果										

執行秘書：

教師黃博聖
事務組長

護理師：

護理師賴淑玫

總務主任：

教師兼總務主任周倍甲

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