

2024/11/4				2024/11/5				2024/11/6				2024/11/7				2024/11/8			
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				有機糙米飯				小米飯			
主菜：瓜仔肉燥				主菜：清蒸魚柳				主菜：義大利肉醬麵				主菜：三杯雞				主菜：麵輪滷肉丁			
低脂絞肉	36	kg	CAS	虱目魚柳	30	kg		螺旋麵	28	kg	合成一周前訂 \$40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	麵輪	6	kg	非基改
瓜仔罐	2	罐		老薑絲	1.5	kg		鮮香菇	4	kg		九層塔	0.7	kg		豬肉丁	21	kg	CAS
蒜碎	1	kg		樹子	1	罐	大	鮑魚菇	3.5	kg		老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	3	kg	去皮
				蔭瓜	1	罐	大	洋蔥	8.5	kg	去皮	蒜仁	1.5	kg		滷包	3	包	
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
								低脂絞肉	15	kg	CAS	米酒	1	瓶					
								番茄醬	1	罐									
副菜：黑胡椒豆芽菜				副菜：青蔥蒸蛋				副菜：蘑菇醬				副菜：蒜炒海帶根				副菜：胡瓜魚羹			
豆芽菜	28	kg	不漂白	雞蛋	26	kg		牛排醬	1	罐		海帶根	27	kg		胡瓜	32	kg	去皮籽
紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	青蔥	0.6	kg	去蔥尾					辣椒	0.1	kg		魚羹	6	kg	HACCP
蒜碎	0.4	kg		鯷魚粉	少許							蒜碎	0.5	kg					
黑胡椒醬	1	罐						副菜：蒸奶黃包				香油							
								奶黃包	600	顆	桂冠(30g)、50粒 /30g/包	烏醋							
										12包									
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒸奶黃包				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜			
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	36	kg		桂冠(1顆30g)、50粒/包				有機蔬菜	36	kg		高麗菜	22	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg					
薑絲	0.1	kg	不漂白					副餐：優酪乳											
扁魚	0.1	kg						草莓優酪乳	572份										
湯：豆腐味噌湯				湯：胡瓜干貝湯				湯：紫米紅豆湯				湯：皮蛋瘦肉湯							
豆腐	4	板	非基改、HACCP	胡瓜	20	kg	去皮籽	副菜：燙青花菜				紅豆	8.5	kg	履歷	皮蛋	120	粒	CAS
味噌	1	箱	非基改	小干貝	1.2	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	冰糖	13	kg		肉絲	9	kg	CAS
柴魚	1	包						湯：蘿蔔排骨湯				紫米	2.1	kg	3.5斤	玉米粒	5	kg	非基改、CAS
青蔥	2	kg	去蔥尾					白蘿蔔	20	kg	去粗葉					毛豆仁	3	kg	CAS
								龍骨	9	kg	CAS								
								水果、飲品(優酪乳)				水果							

執行秘書：

午餐執秘張瑤宸

護理師：

護理師賴淑政

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