

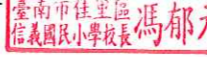


2024/11/11				2024/11/12				2024/11/13				2024/11/14				2024/11/15			
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五			
主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註
白飯				薏仁片飯				麵食				燕麥飯			3、4年級校外教學	小米飯			五年級去佛光山
主菜：泰式打拋豬				主菜：麥克雞塊				主菜：大滷麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：五香滷味			
低脂絞肉	33	kg	CAS	雞塊	12	包	CAS	白油麵	72	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	白蘿蔔	17.5(15)	kg	去皮
番茄	5	kg										杏鮑菇	6	kg		海帶結	9(8)	kg	
九層塔	1	kg			3kg/包	120-130塊/包	冷凍	副餐：麵包				老薑片	1	kg		低脂絞肉	12(10)	kg	CAS
蒜碎	1	kg		幼兒園,低年級	每人2塊			肉鬆麵包	580	份	大成	蒜仁	1	kg		小黑輪條	9(8)	kg	HACCP九揚
				中高年級	每人3塊							乾辣椒	0.1	kg		滷包	2	包	
				教職員	每人3塊			副餐：豆奶				花椒	1	包	昭安紗網包				
								豆奶	572	份	產銷履歷								
副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：奶油花椰菜								副菜：螞蟻上樹				副菜：玉米炒蛋			
玉米粒	19	kg	非基改、CAS	白花椰菜	38	kg	CAS					寬粉	2.5	捆		玉米粒	17(15)	kg	非基改、CAS
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	培根碎片	3	kg	CAS					豆芽菜	15	kg	不漂白	雞蛋	20(17)	kg	
紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		湯：大滷麵湯				沙茶醬	0.5	瓶		青蔥	1.7(1.5)	kg	去蔥尾
				乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊	大白菜	18	kg		豆瓣醬	少許		辣味				
								桶筍絲	5.5	kg		醬油	少許						
								紅蘿蔔	2	kg	去皮								
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				肉絲	6	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：開陽白菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	36	kg		乾木耳	0.3	kg		有機蔬菜	36	kg		大白菜	35(30)	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		魚羹	12	kg	HACCP	蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						雞蛋	9.6	kg						薑絲	0.1	kg	不漂白
								雞骨	6	kg	CAS冷藏					扁魚	0.1	kg	
湯：菇菇肉絲湯				湯：虱目魚肚湯				柴魚	1	包		湯：餛飩湯				湯：當歸鴨肉湯			
金針菇	6	kg		虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	蒜酥	1	包		雲吞	700	粒	CAS	素鴨肉片	5(4.5)	kg	
鮮香菇	2	kg		虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	黑醋	1	瓶		青蔥	1	kg	去蔥尾	老薑片	0.6	kg	
杏鮑菇	2	kg		西瓜綿	3	kg	不含水	蔥酥	1	包						當歸料	360	元	昭安
肉絲	3	kg	CAS	薑絲	0.3	kg		香油	少許			桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				米酒	2	瓶	
				米酒	1	瓶										秀珍菇	5(4)	kg	
								水果、飲品(履歷豆奶)				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
--	--	--	--	----------------