


2024/12/2				2024/12/3				2024/12/4				2024/12/5				2024/12/6			
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
白米飯				薏仁片飯		一二年級戶外教學		麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：貢丸肉燥				主菜：蔥燒魚丁				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：黑胡椒豬柳			
小貢丸	9	kg	CAS	鯛魚丁	40(30)	kg	包冰率低於15%	貝殼麵	27	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	洋蔥	15(11.5)	kg	去皮
低脂絞肉	24	kg	CAS	老薑片	0.5(0.3)	kg		安佳鮮奶油	2	公升		瓜仔罐	2	罐		青蔥	1.6	kg	去蔥尾
蔥酥	1	包		青蔥	0.7(0.5)	kg	去蔥尾	洋蔥	8.5	kg	去皮	薑片	0.8	kg		豬柳	24(18)	kg	CAS、厚4mm、長5cm
滷包	3	包		蒜碎	0.4(0.3)	kg		蒜碎	1	kg						黑胡椒醬	1	罐	飛馬
				辣椒	0.1	kg		培根碎片	9	kg	CAS								
				米酒	1	瓶		乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊								
				冰糖	0.9(0.5)	kg		玉米粒	5	kg	非基改、CAS	副菜：榨菜筍蕪絲				副菜：玉米炒蛋			
副菜：洋蔥炒蛋				蠔油	0.4	罐		紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	榨菜絲	12	kg	HACCP	玉米粒	14(11)	kg	非基改、CAS
洋蔥	22	kg	去皮					馬鈴薯	7	kg	去皮	筍蕪絲	4	包	HACCP	雞蛋	19(14)	kg	
雞蛋	16	kg		副菜：番茄蛋豆腐								紅蘿蔔	2	kg	去皮	青蔥	1.7	kg	去蔥尾
				牛番茄	15(11.5)	kg		副餐：全脂鮮乳				毛豆仁	3	kg	CAS				
				雞蛋	7(5)	kg		養樂多全脂鮮乳	570份			蒜碎	0.4	kg					
				豆腐	4(3)	板	HACCP												
副菜：開陽絲瓜				青蔥	0.6(0.4)	kg	去蔥尾	兔子包				副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：開陽白菜			
絲瓜	31	kg	去頭尾、去皮	番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶	兔子包	570	顆		有機地瓜葉	24	kg	去粗梗	大白菜	35(27)	kg	去粗葉
冬粉	1	捆		可果美				5.3/粒				蒜碎	0.7	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蝦米	0.2	kg		副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜							薑絲	0.1	kg	不漂白	
薑絲	0.5	kg		有機蔬菜	36(28)	kg		綠花椰菜	15	kg	加工				扁魚	0.1	kg		
				蒜碎	0.4(0.3)	kg													
湯：豆腐味噌湯												湯：蘿蔔排骨湯				湯：筍片龍骨湯			
豆腐	4	板	非基改、HACCP	湯：南瓜濃湯				湯：冬瓜排骨湯				白蘿蔔	20	kg	去粗葉	筍片	8(6)	kg	
味噌	1	箱	非基改	南瓜	12(10)	kg	去皮籽	冬瓜	20	kg	去皮籽	龍骨	9	kg	CAS	龍骨	9(7)	kg	CAS
柴魚	1	包		青蔥	0.7(0.5)	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS								
青蔥	2	kg	去蔥尾	雞蛋	8.4(6)	kg													
				玉米濃湯粉	5(4)	包	綠吔												
								水果、飲品(全脂鮮乳)				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