

| 2024/12/9 | | | | 2024/12/10 | | | | 2024/12/11 | | | | 2024/12/12 | | | | 2024/12/13 | | | | |
|-----------|-----|------|-----------|------------------|-----|----|------------------|-------------------------|------|----|--------|------------|------|----|-----------|------------|-----|----|-------------|--|
| 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 | | | | 麵食 | | | | 燕麥飯 | | | | 小米飯 | | | | |
| 主菜：蒜泥白肉 | | | | 主菜：香酥魷魚丸 | | | | 主菜：什錦板條 | | | | 主菜：麻香菇菇雞 | | | | 主菜：藥膳豬肉片 | | | | |
| 火鍋肉片(長) | 30 | kg | CAS、厚度2mm | 魷魚丸 | 39 | kg | CAS | 板條 | 81kg | | | 骨腿丁 | 42 | kg | CAS冷藏 | 火鍋肉片 | 36 | kg | CAS、0.2mm脾心 | |
| 蒜泥 | 2 | kg | | | 14包 | | | | | | | 杏鮑菇 | 6 | kg | | 藥膳包 | 6 | 包 | 昭安羊肉爐 | |
| 金蘭醬油膏 | 1 | 瓶 | | 幼兒、低年級*2 | | | | 裕大行五天前 訂要切 3kg/ 包 | | | | 老薑片 | 1 | kg | | | | | | |
| 辣椒 | 0.1 | kg | | 中高年級*3 | | | | | | | | 蒜仁 | 1 | kg | | | | | | |
| | | | | 源鴻億CAS冷凍魷魚丸 | | | | | | | | 乾辣椒 | 0.1 | kg | | | | | | |
| | | | | 120顆/ 3公斤 / 330元 | | | | | | | | 花椒 | 1 | 包 | 昭安炒網包 | | | | | |
| | | | | | | | | 副菜：肉鬆麵包 | | | | | | | | | | | | |
| 副菜：小黃瓜炒豆皮 | | | | 副菜：蔬菜咖哩 | | | | 肉鬆麵包 565 份 大成 | | | | 副菜：蒜炒三絲 | | | | 副菜：金鑲白玉板 | | | | |
| 小黃瓜 | 24 | kg | | 洋蔥 | 6 | kg | 去皮 | | | | | 白豆干絲 | 6 | kg | 非基改、HACCP | 黃金魚蛋 | 9 | kg | CAS | |
| 豆皮 | 2 | kg | | 馬鈴薯 | 20 | kg | 去皮 | | | | | 海帶絲 | 9 | kg | | 甜玉米塊 | 20 | kg | 切塊2cm | |
| 蒜碎 | 0.5 | kg | | 紅蘿蔔 | 6 | kg | 去皮 | 副餐：優酪乳 | | | | 紅蘿蔔 | 2 | kg | 去皮 | | | | | |
| | | | | 杏鮑菇 | 5 | kg | | LIGHT優酪乳 | 569 | 份 | | 蒜碎 | 0.7 | kg | | | | | | |
| | | | | 咖哩粉 | 1 | 盒 | 合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K | | | | | | | | | | | | | |
| 副菜：沙茶花椰菜 | | | | 副菜：蒜炒有機蔬菜 | | | | 湯：什錦板條湯底 | | | | 副菜：蒜炒有機蔬菜 | | | | 副菜：清炒高麗菜 | | | | |
| 白花椰菜 | 29 | kg | 加工 | 有機蔬菜 | 36 | kg | | 高麗菜 | 20 | kg | 去粗葉、高山 | 有機蔬菜 | 36 | kg | | 高麗菜 | 42 | kg | 去粗葉 | |
| 蒜碎 | 0.4 | kg | | 蒜碎 | 0.4 | kg | | 肉絲 | 9 | kg | CAS | 蒜碎 | 0.4 | kg | | | | | | |
| 沙茶醬 | 0.5 | 罐(大) | 牛頭牌 | | | | | 乾香菇 | 0.5 | kg | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 碎紅蔥頭 | 1.3 | kg | | | | | | | | | | |
| 湯：虱目魚肚湯 | | | | 湯：關東煮 | | | | 大骨 6 kg CAS | | | | 湯：紫菜蛋花湯 | | | | 湯：菇菇藥膳湯 | | | | |
| 虱目魚肚 | 5 | kg | 煮湯切塊 | 白蘿蔔 | 16 | kg | 去皮 | 小魚丸 | 9 | kg | | 雞蛋 | 10.8 | kg | | 金針菇 | 4 | kg | | |
| 虱目魚皮 | 5 | kg | 煮湯要切 | 秀珍菇 | 3 | kg | | | | | | 紫菜 | 0.6 | kg | | 鮮香菇 | 2 | kg | | |
| 西瓜綿 | 3 | kg | 不含水 | 黑輪 | 6 | kg | CAS | | | | | 青蔥 | 0.9 | kg | 去蔥尾 | 秀珍菇 | 2.5 | kg | | |
| 薑絲 | 0.3 | kg | | | | | | | | | | 鰹魚粉 | 少許 | | | 藥膳包 | 5 | 包 | 昭安羊肉爐 | |
| 米酒 | 1 | 瓶 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 水果、飲品(優酪乳) | | | | 水果 | | | | | | | | |

執行秘書： 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