

| 2024/12/16 | | | | 2024/12/17 | | | | 2024/12/18 | | | | 2024/12/19 | | | | 2024/12/20 | | | |
|------------|-----|----|-----|------------|------|----|--------------|----------------------|-----|----|----------|-------------------|-----|----|-------|---------------|-----|----|-----------|
| 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 | | | | 有機糙米飯 | | | | 燕麥飯 | | | 21冬至 |
| 主菜：泰式打拋豬 | | | | 主菜：香鬆魚柳 | | | | 主菜：麻醬麵 | | | | 主菜：咖哩雞 | | | | 主菜：韓式泡菜炒肉 | | | |
| 低脂絞肉 | 33 | kg | CAS | 虱目魚柳 | 29 | kg | | 鐵板麵 | 75 | kg | HACCP、裕德 | 骨腿丁 | 30 | kg | CAS冷藏 | 火鍋肉片(長) | 33 | kg | CAS、厚度2mm |
| 番茄 | 5 | kg | | 味島海苔 | 3 | 包 | | | | | | 洋蔥 | 6.5 | kg | 去皮 | 蒜泥 | 0.5 | kg | |
| 九層塔 | 1 | kg | | 味島鱈魚 | 3 | 包 | | | | | | 紅蘿蔔 | 4 | kg | 去皮 | 韓式泡菜 | 6 | kg | 要切 |
| 蒜碎 | 1 | kg | | (小袋子) | 半斤/包 | | | 副餐：豆奶 | | | | 馬鈴薯 | 8.5 | kg | 去皮 | | | | |
| | | | | | | | | 豆奶 | 570 | 份 | 產銷履歷 | 咖哩粉 | 1 | 盒 | | | | | |
| | | | | | | | | 1箱24瓶(完整包裝) | | | | | | | | | | | |
| 副菜：青蔥蒸蛋 | | | | 副菜：蒜炒海龍王 | | | | 副菜：麻醬麵醬汁 | | | | 副菜：紅蘿蔔炒玉米 | | | | 副菜：泡菜黃豆芽 | | | |
| 雞蛋 | 26 | kg | | 海茸 | 25 | kg | 非基改、HACCP、切丁 | 低脂絞肉 18 kg CAS | | | | 玉米粒 18 kg 非基改、CAS | | | | 黃豆芽 22 kg 不漂白 | | | |
| 青蔥 | 0.6 | kg | | 蒜碎 | 0.5 | kg | | 白豆干丁 12 kg 非基改、HACCP | | | | 青蔥 1.5 kg 去蔥尾 | | | | 蒜碎 0.3 kg | | | |
| 鱈魚粉 | 少許 | | | 九層塔 | 0.7 | kg | 去蔥尾 | 蒜泥 2 kg | | | | 紅蘿蔔丁 6 kg CAS | | | | 韓式泡菜 3 kg 要切 | | | |
| | | | | 辣椒 | 0.1 | kg | | 芝麻醬 3 罐 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 香油 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 烏醋 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 副菜：蒜炒高麗菜 | | | | 副菜：蒜炒有機蔬菜 | | | | 副菜：燙豆芽菜 | | | | 副菜：蒜炒有機蔬菜 | | | | 副菜：蒜炒白綠花椰菜 | | | |
| 高麗菜 | 35 | kg | 去粗葉 | 有機蔬菜 | 36 | kg | | 豆芽菜 28 kg 不漂白 | | | | 有機蔬菜 38 kg | | | | 白花椰菜 20 kg 加工 | | | |
| 紅蘿蔔 | 1.5 | kg | 去皮 | 蒜碎 | 0.4 | kg | | | | | | 蒜碎 0.4 kg | | | | 綠花椰菜 10 kg 加工 | | | |
| 蒜碎 | 0.4 | kg | | | | | | | | | | | | | | 蒜碎 0.4 kg | | | |
| 湯：冬瓜干貝湯 | | | | 湯：玉米濃湯 | | | | 湯：雙菇鮮味湯 | | | | 湯：海帶芽蛋花湯 | | | | 湯：紅豆湯圓 | | | |
| 冬瓜 | 23 | kg | 去皮籽 | 玉米粒 | 11 | kg | 非基改、CAS | 白蘿蔔 22 kg 去皮 | | | | 濕海帶芽 2 kg | | | | 紅豆 13 kg | | | |
| 小干貝 | 0.9 | kg | | 雞蛋 | 8 | kg | | 鮮香菇 2 kg | | | | 雞蛋 10.8 kg | | | | 小湯圓 9 kg | | | |
| 薑絲 | 0.5 | kg | 不漂白 | 青蔥 | 1 | kg | 去蔥尾 | 秀珍菇 2 kg | | | | 柴魚 1 包 | | | | 冰糖 13.5 kg | | | |
| | | | | 紅蘿蔔 | 1 | kg | 去皮 | 雞骨 6 kg CAS冷藏 | | | | 香油 少許 | | | | | | | |
| | | | | 玉米濃湯粉 | 5 | 包 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 水果、飲品(履歷豆漿) | | | | 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