



2024/12/23				2024/12/24				2024/12/25				2024/12/26				2024/12/27			
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				黑糯米飯				麵食				小米飯				燕麥飯			六年級(大凍山)
主菜：回鍋肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：親子丼				主菜：肉絲魚羹			
豬柳	24	kg	CAS	虱目魚柳	33	kg		鐵板麵	81	kg	HACCP	洋蔥	14(10)	kg	去皮	肉絲	15	kg	CAS
小油豆腐	12	kg	非基改、 HACCP、切丁								金泉源	雞蛋	8(5.5)	kg		魚羹	12	kg	CAS
青蔥	2.8	kg	去蔥尾									青蔥	1(0.7)	kg	去蔥尾	紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.7	kg						副菜：滷肉丁				去骨帶皮雞腿肉丁	30(21)	kg	CAS切丁冷藏	乾木耳	0.3	kg	
								豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	鴻禧菇	2(1.5)	kg					
								豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	米酒	1	罐					
								蠔油	1	瓶		味醂	1.5(1)	桶	醬油	副菜：青蔥燴蛋			
副菜：奶油花椰菜				副菜：玉米毛豆炒肉				冰糖				0.6	kg	副菜：醋溜海帶絲					
白花椰菜	28	kg	加工	玉米粒	15	kg		米酒	1	瓶		海帶絲	18(12)	kg		雞蛋	13	kg	
培根碎片	3	kg	CAS	毛豆仁	7	kg	去蔥尾					蒜碎	0.7	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	7	kg	去皮	副餐：優酪乳				香油	少許						
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊	低脂絞肉	3	kg	CAS	草莓優酪乳	569	份		烏醋	少許		副菜：滷大白菜				
															大白菜	42	kg	去粗葉、高山	
															紅蘿蔔	1	kg	去皮	
副菜：培根小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜							
小黃瓜	24	kg		有機蔬菜	36	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	36(25)	kg		湯：羹湯			
蒜碎	0.6	kg		蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	6	kg	
培根碎片	3	kg						高麗菜	25	kg	去粗葉					紅蘿蔔	1	kg	去皮
								老薑片	0.7	kg						雞骨	6	kg	CAS冷藏
湯：餛飩湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				豆瓣醬				0.4	瓶	辣味	湯：玉米排骨湯				
雲吞	640	粒	CAS	白蘿蔔	20	kg	去皮	米酒	1	瓶		甜玉米塊	25(18)	kg	切塊2cm	柴魚	1	包	
青蔥	1	kg	去蔥尾	小貢丸	9	kg	CAS	冰糖	0.5	kg		龍骨	6(4)	kg	CAS	蒜酥	1	包	
								紅燒滷包	10	包	即大安、紅粟粉包一包、小包特好香					黑醋	1	瓶	
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒								醬油	少許							蔥酥	1	包	
															香油				
								水果、飲品(優酪乳)				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