

2025/1/6				2025/1/7				2025/1/8				2025/1/9				2025/1/10						
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				藜麥飯		-		麵食				燕麥飯			期末考	小米飯			期末考			
主菜：瓜仔肉燥				主菜：蔥燒魚丁				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：鹹酥雞				主菜：藥膳豬肉片						
低脂絞肉	36	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	鐵板麵	81	kg	HACCP	去皮雞胸丁	42	KG	CAS冷藏	火鍋肉片	36	kg	CAS、0.2mm胛心			
瓜仔罐	2	罐		老薑片	0.5	kg					金泉源	胡椒鹽	2	盒	合成	藥膳包	6	包	昭安羊肉爐			
蒜碎	1	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					炸酥粉	3	包	合成							
				蒜碎	0.4	kg																
				辣椒	0.1	kg		副菜：滷肉丁				備註：雞胸丁勿結凍										
				米酒	1	瓶		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心											
				冰糖	0.9	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味											
				蠔油	0.4	罐		蠔油	1	瓶												
副菜：榨菜茼蒿絲				副菜：蒜香油豆腐				冰糖				0.6	kg		副菜：麻婆豆腐				副菜：金鑲白玉板			
榨菜絲	12	kg	HACCP	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	米酒	1	瓶		豆腐	6	板	非基改、HACCP	黃金魚蛋	9	kg	CAS			
茼蒿絲	5	包	HACCP	蒜碎	0.9	kg						蒜碎	0.5	kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm			
紅蘿蔔	2	kg	去皮	青蔥	1	kg	去蔥尾	副餐：豆漿				青蔥	0.5	kg	去蔥尾							
毛豆仁	3	kg	CAS					豆漿	570	份		低脂絞肉	3	kg	CAS							
蒜碎	0.4	kg										豆瓣醬	1	瓶								
副菜：奶油花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜																		
白花椰菜	38	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg						副菜：開陽白菜				副菜：清炒高麗菜						
培根碎片	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						大白菜	35	kg	去粗葉	高麗菜	42	kg	去粗葉			
蒜碎	0.4	kg						湯：紅燒豬肉麵湯底				紅蘿蔔	1	kg	去皮							
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊					紅蘿蔔	3	kg	去皮	薑絲	0.1	kg	不漂白							
								白蘿蔔	14	kg	去皮	扁魚	0.1	kg								
湯：海帶芽蛋花湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				高麗菜	27	kg	去粗葉	湯：胡瓜蛋花湯				湯：菇菇藥膳湯						
濕海帶芽	2	kg		白蘿蔔	20	kg	去皮	老薑片	0.7	kg		胡瓜	17	kg	去皮籽	金針菇	4	kg				
雞蛋	10.8	kg		小貢丸	6	kg	CAS	豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	雞蛋	6	kg		鮮香菇	2	kg				
柴魚	1	包						米酒	1	瓶		鰹魚粉	少許			秀珍菇	2.5	kg				
香油	少許							冰糖	0.5	kg						藥膳包	5	包	昭安羊肉爐			
								紅燒滷包	10	包	即大安、紅東物記包一起、小包料好香											
								醬油	少許													
								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