

2025/2/3				2025/2/4				2025/2/5				2025/2/6				2025/2/7			
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				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
								主菜：麻醬麵				主菜：馬鈴薯燉肉				主菜：醬燒鴨肉			
寒假				寒假				鐵板麵	75	kg	HACCP、裕德	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心	去骨鴨肉片	24	kg	CAS冷藏
												馬鈴薯	12	kg	去皮	洋蔥	7	kg	去皮
												紅蘿蔔	3	kg	去皮	蒜碎	1	kg	
												辣椒	0.1	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾
								副菜：麻醬麵醬汁				滷包	3	包		豆瓣醬	1	罐	
								低脂絞肉	15	kg	CAS					甜麵醬	1	罐	
								白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP					豆干片	9	kg	
								蒜泥	2	kg		副菜：玉米炒花椰菜				米酒	1	瓶	
								芝麻醬	3	罐		綠花椰菜	38	kg	CAS	副菜：紅蘿蔔炒玉米			
												玉米粒	5	kg	CAS	玉米粒	19	kg	非基改、CAS
								副餐：全脂鮮乳								青蔥	1.5	kg	去蔥尾
								養樂多全脂鮮乳	570份							紅蘿蔔丁	7	kg	CAS
												副菜：開陽白菜							
								副菜：燙豆芽菜				大白菜	35	kg	去粗葉	副菜：蒜炒有機蔬菜			
								豆芽菜	28	kg	不漂白	紅蘿蔔	1	kg	去皮	有機蔬菜	36	kg	
												薑絲	0.1	kg	不漂白	蒜碎	0.4	kg	
												扁魚	0.1	kg					
												湯：南瓜濃湯							
								湯：高麗菜排骨湯				南瓜	12	kg	去皮籽	湯：海帶芽蛋花湯			
								高麗菜	25	kg	去粗葉	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	濕海帶芽	2	kg	
								龍骨	9	kg	CAS	雞蛋	8.4	kg		雞蛋	10.8	kg	
												玉米濃湯粉	5	包	綠也	柴魚	1	包	
																香油	少許		
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果							

執行秘書：午餐執秘張瑀宸

護理師：護理師賴淑玫

教師兼總務主任周倍甲

校長：臺南市佳里區信義國小校長馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材