

2025/4/14				2025/4/15				2025/4/16				2025/4/17				2025/4/18			
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			期中考	燕麥飯			期中考	小米飯			
主菜：蒜泥白肉				主菜：香鬆魚柳				主菜：豆菜麵				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：肉絲魚羹			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	kg		牛排麵	75	kg	烏條、不加臉及色素	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	15	kg	CAS
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包		蒜泥	4	kg		咖哩粉	1.5	包	小磨坊	魚羹	15	kg	CAS
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包		金蘭醬油膏	1	罐		胡椒鹽	0.3	包	小磨坊	紅蘿蔔	1	kg	去皮
辣椒	0.1	kg		(小袋子) 半斤/包				鰹魚粉	少許							乾木耳	0.3	kg	
副菜：香蒜炒豆干								豆菜麵用金泉源牛排麵											
豆干片	21	kg	非基改、HACCP													副菜：青蔥燴蛋			
肉絲	3	kg	CAS	副菜：蒜香墨魚小黃瓜				副菜：清燙豆芽菜				副菜：蒜炒海帶根				雞蛋			
雪白菇	5	kg		小黃瓜	25	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白	海帶根	24	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒟蒻墨魚	8	kg						辣椒	0.1	kg					
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.5	kg						蒜碎	0.5	kg					
醬油	少許							副菜：燒賣				香油				副菜：滷大白菜			
								燒賣	590	個	CAS	烏醋	少許			大白菜	42	kg	去粗葉、高山
															紅蘿蔔	1	kg	去皮	
副菜：開陽絲瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副餐：黃豆奶				副菜：薑絲小白菜							
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	36	kg		豆奶	570	份	產銷履歷	有機奶油白菜	36	kg		湯：羹湯			
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg			上學期	25箱		蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	6	kg	
蝦米	0.2	kg													紅蘿蔔	1	kg	去皮	
薑絲	0.5	kg													雞骨	6	kg	CAS冷藏	
湯：胡瓜蛋花湯				湯：玉米濃湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：餛飩湯				柴魚			
胡瓜	17	kg	去皮籽	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	高麗菜	25	kg	去粗葉	雲吞	700	粒	CAS	蒜酥	1	包	
雞蛋	6	kg		雞蛋	8.4	kg		龍骨	9	kg	CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾	黑醋	1	瓶	
鰹魚粉	少許			青蔥	1	kg	去蔥尾								蔥酥	1	包		
				紅蘿蔔	1	kg	去皮					桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				香油			
				玉米濃湯粉	5	包													
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果							

執行秘書：張瑀宸
 護理師：賴淑政
 總務主任：周倍甲
 校長：馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材
 本校點心有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、

本校點心有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等及其製品，菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺，請師生家長多加利用。