

2020/1/6				2020/1/7				2020/1/8				2020/1/9				2020/1/10			
星期一				星期二				星期三				星期四 期末考				星期五 期末考			
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
白飯				白飯				麵食				白飯				胚芽飯			
主菜：客家小炒				主菜：烏魚				主菜：鍋燒意麵				主菜：麵輪滷肉丁				主菜：燒酒雞			
豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	烏魚	520	份	約80g/份	鍋燒意麵	550	顆		麵輪	8	kg	非基改	土雞丁	36	kg	CAS
白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	備分	35	份						豬肉丁	15	kg	CAS	老薑片	1.5	kg	不漂白
乾魷魚絲	1.3	kg										紅蘿蔔	3	kg	去皮	麻油	1	瓶	在地/西港
芹菜	6	kg	去菜葉									滷包	3	包		米酒	10	瓶	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾													藥膳包	300	元	昭安燒酒雞
辣椒	0.1	kg																	
蒜碎	0.5	kg																	
副菜：開陽白菜				副菜：麻婆豆腐				副菜：水煮蛋				副菜：蒜炒豆芽菜				副菜：玉米豆菊			
大白菜	34	kg	去粗葉	豆腐	6	板	非基改、HACCP	雞蛋	520	粒		豆芽菜	28	kg	不漂白	甜玉米塊	15	kg	切塊2cm
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.5	kg						紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	豆菊	6	kg	非基改
薑絲	0.1	kg	不漂白	青蔥	0.5	kg	去蔥尾					蒜碎	0.4	kg					
扁魚	0.1	kg		絞肉	3	kg	CAS												
				豆瓣醬	1	瓶													
主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：蒜炒油菜				湯：鍋燒意麵湯				副菜：燙高麗菜				副菜：清炒高麗菜			
玉米粒	18	kg	非基改、CAS	油菜	35	kg		小白菜	15	kg		高麗菜	16	kg	去粗葉	高麗菜	38	kg	去粗葉
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg									
紅蘿蔔	4	kg	去皮					魚板	3	kg	HACCP								
湯：海帶芽蛋花湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：火鍋肉片				湯：皮蛋瘦肉湯				湯：菇菇藥膳湯			
濕海帶芽	2	kg		白蘿蔔	19	kg	去皮	沙茶粉	2	包		皮蛋	116	粒		金針菇	4	kg	
雞蛋	10.8	kg		小貢丸	8.4	kg	HACCP	雞骨	6	kg	CAS	肉絲	9	kg	CAS	鮮香菇	2	kg	
柴魚	1	包						黃金魚蛋	9	kg	HACCP	玉米粒	5	kg	非基改、CAS	秀珍菇	2.5	kg	
香油	少許											毛豆仁	3	kg	CAS	藥膳包	200	元	昭安燒酒雞
												蟹肉棒	1	包					
				水果															