

2020/8/31				2020/9/1				2020/9/2				2020/9/3				2020/9/4			
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
白飯				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯			
<b>主菜：瓜仔肉燥</b>				<b>主菜：虱目魚柳</b>				<b>主菜：鍋燒意麵</b>				<b>主菜：泰式打拋豬</b>				<b>主菜：肉絲魚羹</b>			
低脂絞肉	30	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		鍋燒意麵	660	顆		低脂絞肉	33	kg	CAS	肉絲	9	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐										番茄	5	kg		魚羹	12.6	kg	HACCP
蒜碎	0.9	kg										九層塔	1	kg		紅蘿蔔	0.6	kg	去皮
滷包	3	包										辣椒	0.1	kg		乾木耳	0.3	kg	
												蒜碎	1	kg					
<b>副菜：紅蘿蔔炒蛋</b>				<b>副菜：味島香鬆</b>				<b>副菜：水煮蛋</b>				<b>副菜：香拌豆干絲</b>				<b>副菜：青蔥燴蛋</b>			
紅蘿蔔	24	kg	去皮	味島海苔	3	包		雞蛋	575	粒		白豆干絲	15	kg	非基改、HACCP	雞蛋	13	kg	
雞蛋	21	kg		味島鱈魚	3	包						木耳	0.3	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
				小袋子	半斤/包							紅蘿蔔	2	kg	去皮				
												蒜碎	0.7	kg		<b>副菜：滷大白菜</b>			
												香油	少許			大白菜	36	kg	去粗葉
																紅蘿蔔	1	kg	去皮
<b>副菜：蒜炒絲瓜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：鍋燒意麵湯</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：羹湯</b>			
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	37	kg	民安	小白菜	16	kg		有機蔬菜	37	kg	民安	桶筍絲	6	kg	
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						魚板	3	kg	HACCP					雞骨	6	kg	CAS
								火鍋肉片	15	kg	CAS					柴魚	1	包	
								沙茶粉	2	包						蒜酥	1	包	
<b>湯：白蘿蔔貢丸湯</b>				<b>湯：綠豆珍珠湯</b>				<b>雞骨</b>				<b>湯：雙菇鮮味湯</b>				<b>黑醋</b>			
白蘿蔔	19	kg	去皮	綠豆	8.5	kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP	白蘿蔔	22	kg	去皮	蔥酥	1	包	
小貢丸	8.4	kg	HACCP	冰糖	13	kg						鮮香菇	2	kg		香油			
				小珍珠	3	kg						秀珍菇	2.5	kg					
				衛生冰塊	2	袋						雞骨	6	kg	CAS				
				<b>水果</b>															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：