

2026/1/12

2026/1/13

2026/1/14

2026/1/15

2026/1/16

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		
白米飯				燕麥飯		廚房拜拜	麵食					燕麥飯		期末考	燕麥飯		
主菜：蒜泥白肉			主菜：香鬆魚柳			主菜：紅燒豬肉湯麵			主菜：鹹酥雞			主菜：貢丸肉燥					
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	27	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP	去皮雞胸丁	42	KG	CAS冷藏		
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包					金泉源	胡椒鹽	2	盒	合成		
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包					炸酥粉	3	包	合成	蔥酥		
辣椒	0.1	kg		(小袋子)	半斤/包									滷包	3		
								副菜：滷肉丁			備註:雞胸丁勿結凍						
								豬肉丁	33	kg	CAS、胛心						
副菜：香蒜炒豆干			副菜：蒜炒海帶根			豆瓣醬	0.4	瓶	辣味						副菜：什錦甜不辣		
豆干片	18	kg	非基改、HACCP	海帶根	23	kg		蠔油	1	瓶					甜不辣絲	9	
肉絲	3	kg	CAS	辣椒	0.1	kg		冰糖	0.6	kg		副菜：麻婆豆腐			豆芽菜	19	
雪白菇	3	kg		蒜碎	0.4	kg		米酒	1	瓶		豆腐	6	板	非基改、HACCP	蒜碎	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	香油							蒜碎	0.5	kg				
蒜碎	0.4	kg		烏醋				副餐：豆漿			青蔥	0.5	kg	去蔥尾	副菜：培根高麗菜		
豆瓣醬	醬油	少許						豆漿	570	份		低脂絞肉	3	kg	CAS	高麗菜	
				副菜：蒜炒有機蔬菜							豆瓣醬	1	瓶		培根	3	
副菜：蒜炒白綠花椰菜			有機蔬菜	34	kg										蒜碎	0.4	
白花椰菜	23	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						副菜：開陽白菜					
綠花椰菜	13	kg	CAS									大白菜	33	kg	去粗葉		
蒜碎	0.4	kg						湯：紅燒豬肉麵湯底			紅蘿蔔	1	kg	去皮			
								紅蘿蔔	2	kg	去皮	薑絲	0.1	kg	不漂白		
				湯：南瓜濃湯			白蘿蔔	12	kg	去皮	扁魚	0.1	kg		湯：香菇雞湯		
				南瓜	12	kg	去皮籽	高麗菜	25	kg	去粗葉	湯：關東煮			骨腿丁	18	
湯：胡瓜排骨湯			青蔥	0.7	kg	去蔥尾	老薑片	0.6	kg			白蘿蔔	16	kg	去皮	乾香菇	0.5
胡瓜	18	kg	去皮籽	雞蛋	7	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	秀珍菇	2	kg		老薑片	0.7
龍骨	6	kg	CAS	玉米濃湯粉	5	包	綠吧	米酒	1	瓶		黑輪	6	kg	CAS	米酒	2
								冰糖	0.5	kg							
								紅燒滷包	10	包	邱大安、紅棗枸杞包一起、小包料好香						
								醬油	少許						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