

2020/10/19

2020/10/20

2020/10/21

2020/10/22

2020/10/23

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			
主菜：什錦肉絲				主菜：柳葉魚				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：三杯雞				主菜：麵輪滷肉丁			
肉絲	21	kg	CAS	柳葉魚	1470	尾		鐵板麵	84	kg	HACCP、裕德	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	麵輪	8	kg	非基改
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	備份	80	尾						九層塔	0.7	kg		豬肉丁	15	kg	CAS
乾香菇	0.3	kg										老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	3	kg	去皮
紅蘿蔔	4.7	kg	去皮									蒜仁	1.5	kg		滷包	3	包	
胡椒鹽	0.5	包										麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
				幼低2條/人、中高辦3條/人								米酒	1	瓶					
副菜：蒜炒三絲				主菜：蔬菜咖哩				副菜：滷肉丁				副菜：蒜香油豆腐				副菜：蒜炒豆芽菜			
白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	洋蔥	7	kg	去皮	豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	小油豆腐	21	kg	非基改、 HACCP、切丁	豆芽菜	28	kg	不漂白
海帶絲	12	kg		馬鈴薯	24	kg	去皮	豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	蒜碎	0.9	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
紅蘿蔔	2	kg	去皮	紅蘿蔔	7	kg	去皮	蠔油	1	瓶		青蔥	1	kg	去蔥尾	蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.7	kg		杏鮑菇	6	kg		冰糖	0.6	kg		蠔油	少許						
				咖哩粉	2	盒	合成小磨坊	米酒	1	瓶									
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜			
大白菜	36	kg	去粗葉	有機蔬菜	37	kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	37	kg	民安	高麗菜	22	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg					
薑絲	0.1	kg	不漂白					高麗菜	27	kg	去粗葉								
扁魚	0.1	kg						老薑片	0.7	kg									
								豆瓣醬	0.4	瓶	辣味								
湯：花椰菜濃湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				米酒				湯：白蘿蔔排骨湯				湯：皮蛋瘦肉湯			
綠花椰菜	12	kg	CAS	冬瓜	23	kg	去皮籽	冰糖	0.5	kg		白蘿蔔	25.5	kg	去皮	皮蛋	116	粒	
培根碎片	6	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	紅燒滷包	10	包	邱大安、紅農枸杞包一 起、小包料好香	龍骨	9	kg	CAS	肉絲	9	kg	CAS
玉米濃湯粉	5	包		蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	醬油	少許							玉米粒	5	kg	非基改、CAS
																毛豆仁	3	kg	CAS
																蟹肉棒	1	包	

水果

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材