

2020/10/26				2020/10/27				2020/10/28				2020/10/29				2020/10/30			
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：蘿蔔燒肉				主菜：薑絲蒸魚				主菜：米粉羹				主菜：冬瓜燜雞				主菜：鳥蛋肉燥			
肉丁	27	kg	CAS、胛心	水晶魚	560	份	切片、80g/份、包冰半晚於1日	米粉	3.2	捆		全雞丁	42	kg	CAS冷藏	鳥蛋	10	kg	HACCP
白蘿蔔	12	kg	去皮	水晶魚備份	40	份	切片、80g/份、包冰半晚於1日					冬瓜	11	kg	去皮籽	低脂絞肉	27	kg	CAS
紅蘿蔔	6	kg	去皮	豆腐	4	板	非基改、HACCP					薑絲	0.5	kg	不漂白	蒜碎	0.4	kg	
青蔥	1	kg	去蔥尾	豆豉	2	包										滷包	3	包	
薑片	0.8	kg		老薑絲	1	kg	不漂白												
滷包	3	包																	
副菜：香滷豆干丁				副菜：菜脯蛋				副菜：波羅麵包				副菜：清蒸南瓜				主菜：紅蘿蔔炒玉米			
白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	菜脯	12	kg	HACCP	波羅麵包	555	份		南瓜	28	kg	去皮籽	玉米粒	18	kg	非基改、CAS
絞肉	3	kg	CAS	雞蛋	25	kg					碎紅蔥頭	0.7	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾	
蒜碎	0.4	kg		青蔥	1.4	kg	去蔥尾				絞肉	3	kg	CAS	紅蘿蔔	8	kg	去皮	
滷包	2	包																	
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：虱目魚羹湯				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：小黃瓜炒豆皮			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	大白菜	13	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小黃瓜	25	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	5.5	kg		蒜碎	0.4	kg		豆皮	2	kg	非基改
蒜碎	0.4	kg						紅蘿蔔	2.2	kg	去皮					蒜碎	0.5	kg	
								肉絲	6	kg	CAS								
								雞骨	6	kg	CAS冷藏								
								魚羹	10.2	kg	HACCP								
湯：餛飩湯				湯：菇菇肉絲湯				雞蛋				副菜：胡瓜貢丸湯				湯：刈菜雞湯			
雲吞	660	粒	CAS/HACCP	金針菇	6	kg		木耳	0.3	kg		胡瓜	19	kg	去皮籽	全雞丁	18	kg	CAS冷藏
小白菜	8	kg		鮮香菇	2	kg		柴魚	1	包		小貢丸	8.4	kg	HACCP	刈菜	9	kg	煮湯
				杏鮑菇	2	kg		蒜酥	1	包						老薑片	0.5	kg	
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				肉絲	3	kg	CAS	黑醋	1	瓶									
								蔥酥	1	包									
								香油	少許										
				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