

2020/11/23				2020/11/24				2020/11/25				2020/11/26				2020/11/27				
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>校方停水，暫停供餐</b>				<b>主菜：薑絲蒸魚</b>				<b>主菜：麻醬麵</b>				<b>主菜：客家小炒</b>				<b>主菜：肉絲魚羹</b>				
				水晶魚	560	份	印丹、80%/份、色米半熟於15%	鐵板麵	78	kg	HACCP、裕德	豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	肉絲	12	kg	CAS	
碗粿	555	份		水晶魚備份	40	份	印丹、80%/份、色米半熟於15%					白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	魚羹	12.6	kg	HACCP	
肉粽	555	份		豆腐	4	板	非基改、HACCP					乾魷魚絲	1.3	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮	
				豆豉	2	包						芹菜	6	kg	去菜葉	乾木耳	0.3	kg		
				老薑絲	1	kg	不漂白					青蔥	1.5	kg	去蔥尾					
												辣椒	0.1	kg						
												蒜碎	0.5	kg						
<b>湯：胡瓜貢丸湯</b>				<b>主菜：蔬菜咖哩</b>				<b>副菜：麻醬麵醬汁</b>				<b>副菜：蒜炒白綠花椰菜</b>				<b>副菜：青蔥燴蛋</b>				
胡瓜	23	kg	完整	洋蔥	7	kg	去皮	低脂絞肉	15	kg	CAS	白花椰菜	20	kg	加工	雞蛋	13	kg		
小貢丸	8.4	kg		馬鈴薯	24	kg	去皮	白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	綠花椰菜	8	kg	加工	青蔥	1	kg	去蔥尾	
				紅蘿蔔	7	kg	去皮	蒜泥	2	kg		蒜碎	0.4	kg		<b>副菜：滷大白菜</b>				
				杏鮑菇	6	kg		芝麻醬	3	罐					28	大白菜	40	kg	去粗葉	
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊									紅蘿蔔	1	kg	去皮	
				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：燙豆芽菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：羹湯</b>				
				有機蔬菜	35	kg	民安	豆芽菜	26	kg	不漂白	有機蔬菜	35	kg	民安	桶筍絲	6	kg		
				蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮	
															雞骨	6	kg	CAS冷藏		
															柴魚	1	包			
															蒜酥	1	包			
				<b>湯：紫米紅豆湯</b>				<b>湯：高麗菜排骨湯</b>				<b>湯：當歸鴨肉湯</b>				<b>黑醋</b>				
				紅豆	8.5	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉	素鴨肉片	5	kg		蔥酥	1	包		
				冰糖	13	kg		龍骨	9	kg	CAS	老薑片	0.6	kg		香油				
				紫米	2.1	kg	3.5斤					當歸料	300	元	昭安					
												米酒	2	瓶						
				<b>水果</b>																

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