

2020/12/28				2020/12/29				2020/12/30				2020/12/31				2021/1/1							
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：泰式打拋豬				主菜：烏魚				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：客家小炒				元旦							
低脂絞肉	33	kg	CAS	烏魚	585	份	約80g/份	小烏龍麵	78	kg	HACCP	豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm								
番茄	5	kg		備分	15	份					金泉源	白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP								
九層塔	1	kg										乾魷魚絲	1.3	kg									
蒜碎	1	kg										芹菜	6	kg	去菜葉								
												青蔥	1.5	kg	去蔥尾								
												辣椒	0.1	kg									
												蒜碎	0.5	kg									
副菜：蒜炒海龍王				副菜：咖哩花椰菜				副菜：水煮蛋				副菜：炒四色											
海茸	25	kg		白花椰菜	28	kg	加工	雞蛋	575	粒		玉米粒	10	kg	非基改、CAS								
蒜碎	0.5	kg		咖哩粉	0.5	盒						毛豆仁	6	kg	CAS								
九層塔	0.7	kg										紅蘿蔔	7	kg	去皮								
辣椒	0.1	kg										鮮香菇	3	kg									
香油																							
烏醋																							
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：鍋燒意麵湯				副菜：蒜炒有機蔬菜											
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小白菜	16	kg		有機蔬菜	35	kg	民安								
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg									
蒜碎	0.4	kg						魚板	3	kg	HACCP												
								火鍋肉片	15	kg	CAS												
湯：南瓜濃湯				湯：青菜豆腐蛋花湯				沙茶粉				湯：西瓜綿魚柳湯											
南瓜	12	kg	去皮籽	小白菜	7	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	虱目魚柳	8	kg									
青蔥	0.7	kg	去蔥尾	雞蛋	9.6	kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP	西瓜綿	3	kg	不含水								
雞蛋	8.4	kg		豆腐	2	板	非基改、HACCP					薑絲	0.3	kg									
玉米濃湯粉	5	包		柴魚	1	包						米酒	1	瓶									
				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