菜別	5月6日		星期一	5月7日		星期二	5月8日		星期三	5月9日		星期四	5月10日		星期五				
	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量				
主食				糙米飯						紫米飯	紫糯米*	2 KG	糙米飯						
主菜				宮保雞丁	蔥	1 KG	竹筍瘦肉粥	紅蘿蔔小丁(QRC)+	5 KG	香酥鯖魚	鯖魚<福國>	415+7	京醬肉絲	赤肉絲<桃園>	24 KG				
					蒜片	0.2 KG		絞赤肉<桃園>	10 KG					甜麵醬<十全>	2 KG				
					蒜花生	1 KG		乾蝦仁	0.4KG					洋蔥(QRC)+	10KG				
					骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		去殼竹筍	20 KG					紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	2 KG				
					乾辣椒(切)	0.1 KG		油蔥酥(0.3K)	2 包					蔥	0.6 KG				
					杏鮑菇頭(QRC)	7KG		乾香菇絲	0.3 KG										
					雞丁(CAS)<佳世福>	25 KG													
					小黃瓜(QRC)<正暘>	3 KG													
副菜				玉米燒海帶根	薑絲	0.3 KG	青菜(產銷履歷)			黃瓜炒黑輪	紅蘿蔔片(QRC)+	3 KG	木須瓠瓜	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG				
					海帶根<聯宏>	20 KG		絞蒜投	0.2 KG					木耳絲(QRC)	2 KG				
					玉米粒(CAS)<嘉鹿>	8 KG		青菜(產銷履歷)	32 KG					小黑輪條<如記>(CAS)	8KG				
														大黃瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	30 KG				
青菜				黑葉菜	絞蒜頭	0.2 KG				機干寶	絞蒜頭	0.2 KG	蘿蔓菜	絞蒜頭	0.2 KG				
					黑葉白菜(有機)	32 KG						千寶菜(有機)		32 KG	蘿蔓萵苣(有機)	32 KG			
湯品				金菇什錦湯	大白菜(QRC)+	5 KG	芋泥包	芋泥包<晶鈺>(65g)	435+7 個	紫菜蛋花湯	蔥	0.6 KG	玉米條湯	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2KG				
					紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG								洗選蛋<東杰>	6 KG	大骨(切)<桃園>	2KG		
					赤肉絲<桃園>	1 KG								紫菜(100g)	2 包	玉米條(切薄)(QRC)(非基)	12KG		
					金針菇(QRC)	5 KG													
水果							水果	434份											
菜單營養分析	類別	份量	類別	份量	類別	份量	類別	份量	類別	份量	類別	份量	類別	份量					
	全穀根莖類		全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	5.6	全穀根莖類	4.8	全穀根莖類	4.8									
	豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	0.7	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2									
	油脂類		油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	3.2	油脂類	3									
	蔬菜類		蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.3	蔬菜類	1.5	蔬菜類	1.8									
	乳品類		水果類		水果類	1	水果類		水果類										
熱量(大卡)	0	熱量(大卡)	666	熱量(大卡)	672	熱量(大卡)	675	熱量(大卡)	666										

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: