

菜別	5月13日		星期一	5月14日		星期二	5月15日		星期三	5月16日		星期四	5月17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	扁豆	紅扁豆*	1 KG	糙米飯					燕麥飯		燕麥*	2 KG	糙米飯		
主菜	花椰紫米糕	青花菜(CAS)<嘉鹿>	10 KG	洋芋燒雞丁	骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG	肉羹麵	大白菜(QRC)+	12-KG	豆豉魚丁	薑絲	0.3 KG	梅干燒肉	赤肉片<桃園>	16 KG
		薑片	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG		細油麵	50 KG		豆豉(600g)	1 包		上肉片<桃園>	8 KG
		素紫米糕(900g)	10 包		雞丁(CAS)<佳世福>	25 KG		木耳絲(QRC)	2 KG		鯰魚丁(少冰)(CAS)<福國>	32 KG		絞蒜頭	0.2 KG
		油豆腐丁(非基改)<津悅>	8 KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	9KG		脆筍絲<品碩豐>	3 包		豆腐(切小丁)非基改)(大)	4 板		梅干菜<駿泰>(3K)	4 包
		紅蘿蔔片(產銷履歷)	3 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		肉羹(CAS)<嘉楠>	9 KG						
								紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG						
								綠豆芽	5KG						
								蛋	3 KG						
副菜	芙蓉炒蛋	洗選蛋<東杰>	20 KG	炒三絲	薑絲	0.3 KG	滷什錦	海帶結<聯宏>	6 KG	炒寧波年糕	蔥	1 KG	鮮菇小瓜	赤肉絲<桃園>	2 KG
		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	5 包		紅辣椒	0.1 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		木耳絲(QRC)	3 KG		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG
		三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>	6 包		海帶絲<聯宏>	12 KG		絞蒜頭	0.2 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG
					粗干絲(非基改)<津悅>	12 KG		豆干(四分)(非基改)<津悅>	10 KG		高麗菜(QRC)+	20KG		小黃瓜(QRC)<正陽>	20 KG
					紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG		白蘿蔔(進口)(大丁) +	15 KG		寧波年糕片<新興>(550g)	20包		紅蘿蔔片(產銷履歷)	2 KG
											紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG			
青菜	(產銷)	薑絲	0.2 KG	機青松	絞蒜頭	0.2 KG				機優愛	絞蒜頭	0.2 KG	福山窩	絞蒜頭	0.2 KG
		青菜(產銷履歷)	32 KG		青松菜(有機)	32 KG					優愛菜(有機)	32 KG		福山窩苣(有機)	32 KG
湯品	綠豆薏仁湯	二砂糖	6 KG	榨菜肉絲湯	蔥	0.3 KG	蔥肉餡餅			桂筍福菜湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	小魚味噌湯	蔥	0.6 KG
		綠豆	6 KG		赤肉絲<桃園>	3 KG		蔥肉餡餅	414+7個		長福菜<品碩豐>	3 包		小魚干	0.6 KG
		小薏仁	2 KG		榨菜絲<品碩豐>	4 包					桂竹筍	8 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱
														豆腐(切小丁)非基改)(大)	2 板
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	431+2 瓶				水果	水果	434份						
		鮮奶<養樂多>(125ml)	3 瓶												
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
	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			666			672			675			666

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: