

類別	6月24日		星期一	6月25日		星期二	6月26日		星期三	6月27日		星期四	6月28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	蕎麥	蕎麥*	1.7 KG	糙米飯						紫米飯	紫糯米*	1.7 KG	糙米飯		
主菜	鮮菇燒雞	杏鮑菇頭(QRC)	7 KG	冬瓜燒肉	冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	11 KG	客家湯麵	蔥	1 KG	滷雞翅	滷包(小)<老公仔標>	3 個	砂鍋魚丁	大白菜(QRC)+	5 KG
		絞蒜頭	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG		絞紅蔥頭	0.6 KG		絞蒜頭	0.2 KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	10 KG
		雞丁(CAS)<佳世福>	20 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		乾香菇絲	0.2 KG		雞翅(CAS)<佳世福>	KG		旗魚丁(QRC)	21 KG
		骨腿丁(小)(CAS)<佳世福>	2.5 KG		肉丁(CAS)<津谷>	21 KG		高麗菜(QRC)+	10 KG		349+7			紅蘿蔔絲(產銷履歷)	1.5 KG
		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	1.5 KG					小烏龍麵	45 KG						
								肉絲(CAS)<津谷>	6 KG						
								芹菜(QRC)	2 KG						
								乾蝦仁	0.5 KG						
								綠豆芽	3KG						
副菜	枸杞絲瓜	薑絲	0.5 KG	鳳梨木耳	薑絲	0.3 KG	可口燙滷味	薑片	0.3 KG	黃瓜燴鮮	木耳絲(QRC)	2.5 KG	炒四寶	絞赤肉<桃園>	1.7 KG
		枸杞	0.3 KG		木耳絲(QRC)	12 KG		豬血糕丁(火鍋丁)<如記>(C	7.5 KG		大黃瓜(去皮)+(QRC)<正暘	20 KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	12 KG
		絲瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	30 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		杏鮑菇頭(QRC)	6.5 KG		魚燥(CAS)<源鴻億>	9 KG		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	3 包
		洗選蛋<東杰>	3 KG		甜鳳梨角<富達>(306	6 桶		大溪黑豆干(切9丁)(非基改	6.5 KG		紅蘿蔔片(產銷履歷)	1.5 KG		馬鈴薯小丁+(QRC)	10 KG
								白豆干(四分)(非基改)<津悅	7 KG					紅蘿蔔小丁(產銷履歷)	1.5 KG
青菜	履歷	薑絲	0.2 KG	機空心豆腐粉絲湯	絞蒜頭	0.2 KG			黑葉	絞蒜頭	0.2 KG	機莧	絞蒜頭	0.2 KG	
		小松菜(產銷履歷)	27 KG		空心菜(有機)	27 KG		黑葉白菜(有機)		27 KG	莧菜(有機)		27 KG		
湯品	冬瓜山粉圓	二砂糖	5 KG	油豆腐粉絲湯	冬粉(龍品)<信全>	1.8 KG	芝麻包	芝麻包<晶鈺>(65g)	365 個	金針肉絲湯	薑絲	0.3 KG	紫菜蛋花湯	蔥	0.5 KG
		山粉圓	2 KG		油豆腐丁(非基改)<津	4.2 KG		木耳絲(QRC)	2.5 KG		洗選蛋<東杰>	5 KG			
		冬瓜糖	6 個		小白菜(產銷履歷)	4 KG		赤肉絲<桃園>	2.5 KG		紫菜(100g)	2 包			
					紅蘿蔔絲(產銷履歷)	1.5 KG		乾金針	0.5 KG						
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	4 瓶				水果	水果	365份						
		鮮奶<養樂多>(125ml)	359 +2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	類別	份量	類別	份量	
	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	4	全穀根莖類	4.8	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	5.2					
	豆魚蛋肉類	1.8	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	1.4	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	2.1					
	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	3					
	蔬菜類	1.4	蔬菜類	1.5	蔬菜類	0.7	蔬菜類	1.6	蔬菜類	2					
	乳品類	1	水果類	0.5	水果類	1	水果類		水果類						
熱量(大卡)	715	熱量(大卡)	633	熱量(大卡)	663	熱量(大卡)	669	熱量(大卡)	707						

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: