

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

類別	8月26日		星期一	8月27日		星期二	8月28日		星期三	8月30日		星期五	8月30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											素食			葷食	
主菜										玉米炒蛋			玉米雞丁	蔥	0.3 KG
														絞蒜頭	0.2 KG
											玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>			玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	5 包
											洗選蛋	17個		雞丁(CAS)<佳世福>	21 KG
											紅蘿蔔大丁(產銷履歷)			紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2.5 KG
														骨腿丁(CAS)<佳世福>	2.5 KG
副菜										回鍋干片			回鍋干片	蔥	0.6 KG
											豆干片(非基改)<津悅>			豆干片(非基改)<津悅>	14 KG
											素肉絲	0.1KG		赤肉絲<桃園>	1.8 KG
											高麗菜(進口)+			高麗菜(進口)+	14 KG
青菜										機蔬	薑絲	0.1KG	機蔬	絞蒜頭	0.2KG
											有機蔬菜			有機蔬菜	32KG
湯品										海帶芽湯	乾海帶芽(0.6K)	1包	海帶芽湯	乾海帶芽(0.6K)	1包
											素羊肉	0.3KG		大骨	2KG
														蔥	0.3KG
水果														新生51人換麵包	
菜單營養分析													類別		份量
													全穀根莖類		4.7
													豆魚蛋肉類		2.7
													油脂類		3
													蔬菜類		1.3
													水果類		
													熱量(大卡)		699

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: