

菜別	9月9日		星期一	9月10日		星期二	9月11日		星期三	9月12日		星期四	9月13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	燕麥飯	燕麥*	2 KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1 KG	糙米飯		
主菜	宮保雞丁	蔥	1 KG	梅干蒸肉	絞蒜頭	0.3 KG	滑蛋玉米瘦肉粥	玉米粒(CAS)<嘉鹿>	8 KG	香酥虱目魚排	虱目魚排(75g)(產銷)	410+7 份	三杯雞	蒜片	0.3 KG
		蒜片	0.2 KG		梅干菜<駿泰>(3K)	4 包		洗選蛋<東杰>	6 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG			
		蒜花生	1 KG		絞肉(CAS)<津谷>	27 KG		芹菜(QRC)	1 KG		洋蔥(進口)+	8 KG			
		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG					低脂絞肉(CAS)<津谷>	6 KG		麻油<燈燦>(450g)	1 瓶			
		乾辣椒(切)	0.1 KG					紅蘿蔔小丁(產銷履歷)	1 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG			
		豆干(四分)	6 KG												
		雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG												
		小黃瓜(QRC)<正暘>	2 KG												
副菜	鮮菇蒸蛋	生香菇(QRC)	3 KG	起司洋芋	乳酪絲(起司絲)(1K)	3 包	紅燒什錦	薑片	0.2 KG	炒年糕	赤肉絲<桃園>	2 KG	小瓜什錦	赤肉絲<桃園>	2 KG
		洗選蛋<東杰>	25 KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	30 KG		紅辣椒	0.1 KG		金針菇(QRC)	5 KG		杏鮑菇頭(QRC)	5 KG
					培根碎片(CAS)<嘉一>	2 KG		海帶結<聯宏>	7 KG		韓國年糕條<中華>(500g)	20 包		絞蒜頭	0.2 KG
					紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		白蘿蔔(進口)(大丁)+	8 KG		高麗菜(進口)+	15 KG		小黃瓜(QRC)<正暘>	20 KG
								紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG		紅蘿蔔片(產銷履歷)	2 KG
								油豆腐丁(非基改)<津悅>	14 KG						
青菜	履歷菜	薑絲	0.2 KG	機小松	絞蒜頭	0.2 KG			機優愛	絞蒜頭	0.2 KG	機青油	絞蒜頭	0.2 KG	
		青菜(產銷履歷)	31 KG		小松菜(有機)	31 KG				優愛菜(有機)	31 KG		青油菜(有機)	31 KG	
湯品	檸檬愛玉	二砂糖	5 KG	鮮菇什錦湯	生香菇(QRC)	1 KG	鮮肉包	肉包<奇美>(65g)(CAS)	404+7 個	福菜竹筍肉片湯	脆筍片	2 包	黃豆芽肉絲湯	赤肉絲<桃園>	2 KG
		檸檬汁(濃縮)<大湖>(2.1K)	1 桶		木耳絲(QRC)	1 KG			福菜		3 包	黃豆芽(非基改)(QRC)		10 KG	
		愛玉凍(3K)	9 包		大骨(切)<桃園>	2 KG			肉片(CAS)<津谷>		3 KG	紅蘿蔔絲(產銷履歷)		1 KG	
					金針菇(QRC)	4KG									
					青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>	5 包									
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	2+6			水果	水果	424份			豆奶	豆奶	424份		
		鮮奶<養樂多>(125ml)	425+2												
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	4.8	全穀根莖類	5.2	全穀根莖類	5.9	全穀根莖類	5.3	全穀根莖類	4.6					
	豆魚蛋肉類	2.9	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	1.5	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2.4					
	油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3					
	蔬菜類	0.9	蔬菜類	1.2	蔬菜類	0.4	蔬菜類	1.3	蔬菜類	1.5					
	乳品類	1	乳品類		水果類	1	水果類		水果類	0.2					
熱量(大卡)	801	熱量(大卡)	679	熱量(大卡)	731	熱量(大卡)	696	熱量(大卡)	687						

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: