

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

類別	10月21日		星期一	10月22日		星期二	10月23日		星期三	10月24日		星期四	10月25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	燕麥餅	燕麥*	2 KG	糙米飯						麥片餅	麥片<福壽>*	2 KG	糙米飯		
主菜	韓式燒雞丁	骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG	砂鍋魚丁	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	油蔥乾拌麵	蔥	1 KG	冬瓜燒肉	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG	貴妃燒雞	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG
		洋蔥(進口)+	8 KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	10 KG		絞紅蔥頭	1 KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	15 KG		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG
		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG		大白菜(進口)+	5 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG		蕃茄醬<可果美>(快餐用)(3	1 桶
		韓式辣椒醬(500g)	1 罐		旗魚丁(QRC)	28 KG		油麵(白)	62 KG		赤肉丁<桃園>	24 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG
					沙茶醬	1桶		絞赤肉<桃園>	8 KG					小黃瓜(QRC)<正暘>	3 KG
								小白菜(產銷履歷)	10 KG						
副菜	蛋酥高麗菜	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	炒寧波年糕	蔥	1 KG	豆干炒黃豆芽	薑絲	0.2 KG	什錦寬粉	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	蒼蠅頭	紅辣椒	0.2 KG
		絞蒜頭	0.2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	3 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG
		洗選蛋<東杰>	3 KG		木耳絲(QRC)	3 KG		豆干片(非基改)<津悅>	15 KG		乾蝦仁	0.2 KG		豆豉(600g)	1 包
		高麗菜(進口)+	32 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		生香菇(QRC)	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG		豆干丁(非基改)<津悅>	20 KG
					寧波年糕片<新興>(550g)	20 包		黃豆芽(非基改)(QRC)	12 KG		乾香菇絲	0.2 KG		韭菜(QRC)<旭暘>	9 KG
					高麗菜(進口)+	20 KG					寬粉<龍口滋味>(3K)	2 包			
											高麗菜(進口)+	15 KG			
青菜	履歷菜	薑絲	0.2 KG	黑葉菜	絞蒜頭	0.2 KG				機味美	絞蒜頭	0.2 KG	機A菜	絞蒜頭	0.2 KG
		小松菜(產銷履歷)	31 KG		黑葉白菜(有機)	31 KG					味美菜(有機)	31 KG		A菜(有機)	31 KG
湯品	紅豆西米露	二砂糖	6 KG	涼薯豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	南瓜濃湯	安佳奶油(454g)	1 條	紫菜蛋花湯	蔥	0.6 KG	大黃瓜湯	大骨(切)<桃園>	2 KG
		西谷米	2 KG		涼薯(大丁)+(QRC)	15 KG		洋蔥(進口)+	3 KG		洗選蛋<東杰>	6 KG		大黃瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	14 KG
		椰漿(椰奶)(400ml)	10 罐					馬鈴薯大丁+(QRC)	3 KG		紫菜(100g)	2 包			
		紅豆(1K)<產銷履歷>	5 包					南瓜(QRC)<正暘>	10 KG						
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	6				水果	水果	422份						
		鮮奶<養樂多>(125ml)	421+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		5.1	全穀根莖類		5.4	全穀根莖類		4.1	全穀根莖類		5	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.9	豆魚蛋肉類		1.5	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.8
	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	蔬菜類		1.5	蔬菜類		0.8	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1.2
	乳品類		1	乳品類			水果類		1	水果類			水果類		0.4
熱量(大卡)			748	熱量(大卡)		693	熱量(大卡)		624	熱量(大卡)		675	熱量(大卡)		714

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: