

類別	10月28日		星期一	10月29日		星期二	10月30日		星期三	10月31日		星期四	11月1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	薏仁飯	小薏仁*	2 KG	糙米飯						紫米飯	紫糯米*	2 KG	糙米飯		
主菜	筍乾麵輪煮	海帶結<聯宏>	10 KG	日式壽喜燒	赤肉片<桃園>	22.5 KG	沙茶肉羹麵	細油麵	50 KG	鮮菇燒雞	雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG	豆豉蒸魚	魚丁(少冰)(CAS)<福國>	30 KG
		麵輪(小)	6 KG		洋蔥(進口)+	5.2 KG		大白菜(進口)+	12 KG		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG		豆腐(非基改)(大板)(舖袋)<2>	4 板
		筍干<品碩豐>	5 包		黃豆芽(非基改)(QRC)	5.2 KG		肉羹(CAS)<嘉楠>	9 KG		骨髓丁(小)(CAS)<佳世福>	3 KG		豆豉(600g)	1 包
		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		壽喜燒醬<穀盛>(1800ml)	1 桶		洗選蛋<東杰>	5 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		蔥	0.6 KG
		薑片	0.3 KG		蔥	0.3 KG		脆筍絲<品碩豐>	4 包		絞蒜頭	0.2 KG		薑絲	0.3 KG
					白芝麻	0.2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG					紅辣椒	0.1 KG
								木耳絲(QRC)	2 KG						
副菜	枸杞蒸蛋	洗選蛋<東杰>	25 KG	客家蘿蔔絲	白蘿蔔(切絲)+(QRC)	27 KG	蒜味毛豆莢	毛豆莢(CAS)<嘉鹿>	30 KG	麻婆豆腐	豆腐(切小丁)非基改)(大板)	7 板	五福臨門	玉米粒(CAS)<嘉鹿>	15 KG
		年糕紙	20 張		紅蘿蔔絲(QRC)+	1.8 KG		絞蒜頭	0.2 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		馬鈴薯小丁+(QRC)	10 KG
		枸杞	0.3 KG		赤肉絲<桃園>	1.8 KG					辣豆瓣醬<十全>(640g)	1 瓶		紅蘿蔔小丁(QRC)+	2 KG
					絞紅蔥頭	0.6 KG					蔥	0.5 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG
					乾蝦仁	0.2 KG								毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	2 包
					絞蒜頭	0.2 KG									
					乾香菇絲	0.2 KG									
青菜	履歷菜	黑葉白菜(產銷履歷)	31 KG	機小松	小松菜(有機)	27.5 KG				機小白	小白菜(有機)	31 KG	機青江	青江菜(有機)	31 KG
		薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG					薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG
湯品	麥茶QQ湯	二砂糖	6 KG	小魚味噌湯	豆腐(切小丁)非基改)(大板)	2 板	蔥肉餡餅	巧好熟煎蔥肉餡餅(40g)(C	409+8 個	榨菜肉絲湯	榨菜絲<品碩豐>	4 包	海芽蛋花湯	洗選蛋<東杰>	8 KG
		長粉圓<尚旺>	6 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱					赤肉絲<桃園>	3 KG		乾海帶芽(0.6K)	1 包
		黃金麥茶<天仁>	6 包		蔥	0.6 KG					蔥	0.3 KG		蔥	0.3 KG
					小魚干	0.5 KG									
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	427 +3瓶		扣一年級49+3人		水果	水果	425份						
		鮮奶<養樂多>(125ml)	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	
	全穀根莖類	5.1		全穀根莖類	5.4		全穀根莖類	4		全穀根莖類	4.5		全穀根莖類	5.2	
	豆魚蛋肉類	1.6		豆魚蛋肉類	2.1		豆魚蛋肉類	1.6		豆魚蛋肉類	2.6		豆魚蛋肉類	2	
	油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3.2		油脂類	3		油脂類	3	
	蔬菜類	1.3		蔬菜類	1.5		蔬菜類	0.6		蔬菜類	1.2		蔬菜類	0.8	
	乳品類	1		乳品類			水果類	1		水果類			水果類		
熱量(大卡)		726		熱量(大卡)	708		熱量(大卡)	619		熱量(大卡)	675		熱量(大卡)	669	

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: