

類別	11月11日		星期一	11月12日		星期二	11月13日		星期三	11月14日		星期四	11月15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	紫米飯	紫糯米*	2 KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1 KG	糙米飯		
主菜	醬爆干丁	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG	鹽酥雞	地瓜粉	3 KG	茄汁筆尖麵	絞赤肉<桃園>	7 KG	豆腐燒魚丁	薑絲	0.5 KG	梅干蒸肉	絞赤肉<桃園>	20 KG
		甜麵醬<十全>	2 KG		雞丁(小)(CAS)<佳世福>	25 KG		洋蔥(進口)+	8 KG		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1 瓶		絞上肉<桃園>	4 KG
		大溪黑豆干(切9丁)(非基改)	25 KG		骨髓丁(小)(CAS)<佳世福>	3 KG		蕃茄醬<可果美>(快餐用)	4 桶		豆腐(切小丁)非基改(大)	4 板		絞蒜頭	0.3 KG
		小黃瓜(QRC)<正暘>	8 KG		杏鮑菇頭(QRC)	10 KG		筆尖麵(斜管麵)(500g)	48 包		旗魚丁(QRC)	28 KG		梅干菜<駿泰>(3K)	4 包
								三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>	5 包						
副菜	肉燥蒸蛋	絞赤肉<桃園>	6 KG	培根洋芋	紅蘿蔔大丁(QRC)+	3 KG	雙色花菜	白花菜(CAS)<嘉鹿>	16 KG	紅燒三色	海帶結<聯宏>	8 KG	小瓜什錦	紅蘿蔔片(QRC)+	2 KG
		洗選蛋<東杰>	25 KG		洋蔥(進口)+	6 KG		青花菜(CAS)<嘉鹿>	16 KG		絞蒜頭	0.2 KG		生香菇(QRC)	3 KG
					馬鈴薯大丁+(QRC)	25 KG		生香菇(QRC)	3 KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	12 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG
					培根碎片(3K)(CAS)<嘉一香>	1 包		赤肉片<桃園>	2 KG		白蘿蔔(進口)(大丁)+	15 KG		杏鮑菇頭(QRC)	5 KG
								絞蒜頭	0.2 KG					絞蒜頭	0.2 KG
														小黃瓜(QRC)<正暘>	20 KG
青菜	履歷菜	薑絲	0.2 KG	荷葉菜	絞蒜頭	0.2 KG				機青油	絞蒜頭	0.2 KG	機千寶	絞蒜頭	0.2 KG
		四季豆(冷凍CAS)	31 KG		荷葉白菜(有機)	31 KG					青油菜(有機)	31 KG		千寶菜(有機)	31 KG
湯品	綠豆西米露	二砂糖	6 KG	酸菜肉片湯	酸菜心(切)	8 KG	玉米濃湯	安佳奶油(454g)	1 條	羅宋湯	紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG	黃豆芽肉絲湯	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG
		綠豆	6 KG		薑絲	0.2 KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG		洋蔥(進口)+	2 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG
		西谷米	2 KG		瘦夾心肉片<桃園>	3 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		馬鈴薯小丁+(進口)	4 KG		黃豆芽(非基改)(QRC)	10 KG
								洗選蛋<東杰>	3 KG		牛蕃茄(QRC)<正暘>	2 KG			
								玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	5 包		大白菜(QRC)+	4 KG			
								馬鈴薯小丁+(QRC)	5 KG						
水果				豆奶	純豆奶(產銷履歷)<正康>(	428+4 瓶	水果	水果	425 份	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	424 +2 瓶			
											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		5.3	全穀根莖類		5.1	全穀根莖類		3.7	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2.8	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		0.9	豆魚蛋肉類		3	豆魚蛋肉類		1.9
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類		1	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.2	蔬菜類		1.5	蔬菜類		2
	乳品類			水果類			水果類		1	水果類			乳品類		1
熱量(大卡)			741	熱量(大卡)		677	熱量(大卡)		552	熱量(大卡)		713	熱量(大卡)		724

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: