

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

類別	12月2日		星期一	12月3日		星期二	12月4日		星期三	12月5日		星期四	12月6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	麥片飯	麥片<福壽>*	2 KG	糙米飯						紫米飯	紫糯米*	2 KG	糙米飯		
主菜	義式香料雞丁	青花菜(CAS)<嘉鹿>	10 KG	黑胡椒豬柳	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	滷肉飯	絞紅蔥頭	1 KG	豆豉蒸魚	旗魚丁(QRC)	28 KG	和風雞丁	骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG
		義大利香料<小磨坊>(120g)	1 罐		赤肉絲<桃園>	25 KG		絞赤肉<桃園>	12 KG		豆腐(非基改)(大板)(鋪袋)	4 板		白芝麻	0.1 KG
		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG		洋蔥(進口)+	10 KG		洋蔥(進口)+	8 KG		豆豉(600g)	1 包		高麗菜(QRC)+	8 KG
		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG		黑胡椒粒<老公仔標>(345g)	1 罐		豆干丁(非基改)<津悅>	8 KG		蔥	0.6 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG
		蕃茄丁<可果美>(2.55K)	1 桶								薑絲	0.3 KG		醇米霖<穀盛>(500ml)	1 瓶
											紅辣椒	0.1 KG			
副菜	豆卷白菜	大白菜(QRC)+	30 KG	枸杞南瓜	薑絲	0.3 KG	蔬菜關東煮	紅蘿蔔大丁(QRC)+	3 KG	沙茶粉絲煲	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	玉米燒海茸	薑絲	0.6 KG
		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		枸杞	0.3 KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	12 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		海茸<聯宏>	16 KG
		木耳絲(QRC)	2 KG		南瓜(QRC)<正暘>	32 KG		虱目魚甜不辣條(QRC)	6 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG
		豆皮卷(非基改)<久代>	2.4 KG					白蘿蔔(QRC)(大丁) +	15 KG		高麗菜(QRC)+	6 KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	7 KG
											冬粉(龍品)<信全>	8 KG			
青菜	履歷菜	薑絲	0.2 KG	福山菜	絞蒜頭	0.2 KG				機油江	絞蒜頭	0.2 KG	機優愛	絞蒜頭	0.2 KG
		小松菜(產銷履歷)	31 KG		福山萵苣(有機)	31 KG					油江菜(有機)	31 KG		優愛菜(有機)	31 KG
湯品	綠豆薏仁湯	二砂糖	6 KG	蘿蔔魚丸湯	珍珠虱目魚丸(小)<源鴻德>	3 KG	田園蔬菜湯	大白菜(QRC)+	8 KG	酸菜肉絲湯	酸菜心(切)	8 KG	青菜豆腐湯	豆腐(切小丁)非基改)(大板)	2 板
		綠豆	6 KG		芹菜(QRC)<旭暘>	0.3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		薑絲	0.2 KG		小白菜(產銷履歷)	5 KG
		小薏仁	2 KG		白蘿蔔(QRC)(大丁) +	10 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG		瘦夾心肉絲<桃園>	3 KG			
								金針菇(QRC)	2 KG						
								玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	2 包						
水果							水果	水果	425份	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	6 瓶			
											鮮奶<養樂多>(125ml)	419+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		5.4	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		5.2	全穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		1.9	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
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3	油脂類		3.1
	蔬菜類		1.9	蔬菜類		1.2	蔬菜類		0.9	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.4
	乳品類			水果類			水果類		1	乳品類		1	乳品類		
熱量(大卡)			696	熱量(大卡)		693	熱量(大卡)		664	熱量(大卡)		765	熱量(大卡)		654

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: