

類別	12月9日		星期一	12月10日		星期二	12月11日		星期三	12月12日		星期四	12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	五穀飯	五穀米+	2 KG	糙米飯						小米飯	小米*	2 KG	糙米飯		
主菜	蠔油鮮菇黑豆干	大溪黑豆干(切12丁)(非基改)<	23 KG	麻油雞	雞丁(CAS)<佳世福>	25 KG	什錦炒米粉	米粉	30 KG	香酥蝦排	蝦排(80g)(CAS)<源鴻億>	412+7 片	馬鈴薯燉肉	赤肉丁(小)<桃園>	24 KG
		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG		高麗菜(QRC)+	15 KG		綠豆芽(QRC)	7 KG			馬鈴薯大丁(進口)+		8 KG	
		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		赤肉絲<桃園>	6 KG			紅蘿蔔大丁(QRC)+		2 KG	
		素蠔油<萬家香>(非基改)(6K)	1 桶		麻油<燈燦>(450g)	1 瓶		紅蘿蔔絲(QRC)+	3 KG			絞蒜頭		0.2 KG	
		絞蒜頭	0.2 KG		薑片	0.5 KG		韭菜(QRC)<旭暘>	3 KG						
					枸杞	0.2KG		絞紅蔥頭	0.6 KG						
								乾蝦仁	0.3 KG						
								高麗菜	8KG						
								乾香菇絲	0.2 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)	30 KG	紅燒什錦	油豆腐(小三角)(非基改)(約2	15 KG	麻婆豆腐	豆腐(切小丁)非基改)(大板)(7 板	腐乳高麗菜	高麗菜(QRC)+	31 KG
		年糕紙	20 張		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		豆腐乳(甜酒)<江記>(900g)	4 瓶			
		枸杞	0.3 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		海帶結<聯宏>	7 KG		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1 瓶		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG
					絞紅蔥頭	0.6 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		蔥	0.5 KG		絞蒜頭	0.2 KG
					乾蝦仁	0.2 KG		薑片	0.2 KG						
					絞蒜頭	0.2 KG		紅辣椒	0.1 KG						
青菜	履歷菜	青松菜(產銷履歷)	31 KG	荷葉白菜(有機)	荷葉白菜(有機)	31 KG				機小松	小松菜(有機)	31 KG	機塔菇	塔菇(有機)	31 KG
		薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG					絞蒜頭	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG
湯品	燒仙草	二砂糖	6 KG	高麗菜味噌湯	高麗菜(QRC)+	3 KG	福菜肉片湯	長福菜<品碩豐>	4 包	玉米蛋花湯	洗選蛋<東杰>	6 KG	青木瓜湯	青木瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	14 KG
		仙草原汁<津悅>(5K)	4 包		洋蔥(進口)+	3 KG		赤肉片<桃園>	3 KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	6 包		大骨(切)<桃園>	2 KG
		長粉圓<尚旺>	3 KG		豆腐(切小丁)非基改)(大板)(2 板		薑絲	0.3 KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG		枸杞	0.1 KG
		綠豆	2 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱									
		花豆	2 KG		乾海帶芽	0.1 KG									
		花生片(熟硬)	1 KG												
水果				豆奶	純豆奶(產銷履歷)<正康>(17	430+4 瓶	水果		425份	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	425 +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	類別	份量	類別	份量	
		全穀根莖類	5.1	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	4	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	4.7				
		豆魚蛋肉類	2.3	豆魚蛋肉類	3	豆魚蛋肉類	1	豆魚蛋肉類	2.5	豆魚蛋肉類	2				
		油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	3.1	油脂類	3	油脂類	3				
		蔬菜類	1	蔬菜類	1.8	蔬菜類	0.9	蔬菜類	0.9	蔬菜類	1.9				
		乳品類		水果類		水果類	1	乳品類	1	乳品類					
	熱量(大卡)	699	熱量(大卡)	720	熱量(大卡)	577	熱量(大卡)	755	熱量(大卡)	662					

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: