

菜別	3月3日		星期一	3月4日		星期二	3月5日		星期三	3月6日		星期四	3月7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			
主菜	鹽水時蔬	青花菜(CAS)<嘉鹿>	12 KG	糖醋雞丁	骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG	沙茶肉羹麵	大白菜(QRC)+	15 KG	香酥虱目魚柳	裹粉虱目魚肉條(CAS)		蘿蔔燒肉	白蘿蔔大丁+(QRC)	10 KG
		高麗菜(QRC)+	10 KG		洋蔥(QRC)+	3 KG		細油麵	50 KG		415*3			赤肉丁<桃園>	24 KG
		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG		蕃茄醬<可果美>(快餐)	1 桶		木耳絲(QRC)	2 KG					絞蒜頭	0.2 KG
		油豆腐丁(非基改)<津悅>	8 KG		甜鳳梨角<飯友>(303)	1 桶		洗選蛋<東杰>	5 KG					紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG
					雞丁(CAS)<佳世福>	25 KG		脆筍絲<品碩豐>	4 包						
					西芹(QRC)	2 KG		肉羹(CAS)<嘉楠>	9 KG						
					紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG						
					青椒	1 KG		沙茶醬(737G)	1瓶						
副菜	菜脯蔥蛋	蔥	0.6 KG	三絲燴芥菜	薑絲	0.3 KG	蒜味毛豆莢	毛豆莢(CAS)<嘉鹿>	30 KG	豆卷白菜	大白菜(QRC)+	30 KG	銀芽三絲	赤肉絲<桃園>	2 KG
		碎脯<品碩豐>	3 包		木耳絲(QRC)	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG		木耳絲(QRC)	2 KG		綠豆芽(QRC)	26 KG
		洗選蛋<東杰>	25 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG					豆皮卷(非基改)<久代>	2.4 KG		韮菜(QRC)<旭暘>	2 KG
					大芥菜(QRC)<旭暘>	30 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG					紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG
					紅蘿蔔絲(產銷履歷)	3 KG									
青菜	履歷菜	薑絲	0.2 KG	福山菜	絞蒜頭	0.2 KG			機塔菇	絞蒜頭	0.2 KG	機千寶	絞蒜頭	0.2 KG	
		蚵白菜(產銷履歷)	31 KG		福山萵苣(有機)	31 KG					塔菇菜(有機)		31 KG	千寶菜(有機)	31 KG
湯品	銀耳紅棗湯	紅棗(0.6K)	3 包	燕菁豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	燒賣	巧好香菇燒賣(20g)	411*2 個	山藥枸杞湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	味噌湯	蔥	0.6 KG
		蓮子(乾)(0.6K)	1 包		大頭菜(去皮)(QRC)+	13 KG					枸杞	0.2 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱
		白木耳	0.6 KG								人蔘山藥(去皮)+(QRC)	13 KG		豆腐(切小丁)非基改)(大)	4 板
		二砂糖	6 KG												
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	416+2 瓶				水果	水果	418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		4.6	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		4.5
	豆魚蛋肉類		1.2	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.5	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		2.2
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類		3
	蔬菜類		1.7	蔬菜類		2.1	蔬菜類		0.6	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1.7
	乳品類		1	水果類		0.1	水果類		1	水果類			水果類		
	熱量(大卡)		650	熱量(大卡)		659	熱量(大卡)		603	熱量(大卡)		678	熱量(大卡)		658

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: