

類別	3月24日		星期一	3月25日		星期二	3月26日		星期三	3月27日		星期四	3月28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	蕎麥飯	蕎麥*	2 KG	糙米飯						小米飯	小米*	2 KG	糙米飯		
主菜	鮮菇燒雞	雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG	梅干蒸肉	絞赤肉<桃園>	21 KG	玉米雞茸粥	玉米粒(CAS)<嘉鹿>	8 KG	避風塘魚丁	旗魚丁	28 KG	青醬燒雞	雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG
		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG		絞上肉<桃園>	4 KG		洗選蛋<東杰>	8 KG		杏鮑菇頭(QRC)	6 KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	6 KG
		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG		梅干菜<駿泰>(3K)	4 包		清雞丁(小小丁)(CAS)<佳世福>	7 KG		蒜頭酥(0.6K)	1 包		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG
		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		絞蒜頭	0.3 KG		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)	2 KG		胡椒鹽<老公仔標>(60g)	1 盒		洋蔥(QRC)+	3 KG
		絞蒜頭	0.2 KG					芹菜(去葉)+(QRC)<旭暘>	1 KG		蔥	0.6 KG		羅勒青醬<憶霖>(1K)	2 包
											豆酥	0.6 KG			
											紅辣椒	0.1 KG			
副菜	紅燒豆腐	豆腐(切小丁)非基改)(大)	6 板	什菇燴鮮	小黃瓜(QRC)<正暘>	10 KG	客家小炒	豆干片(非基改)<津悅>	25 KG	韓式雜菜煲	大白菜(QRC)+	15 KG	芝麻海帶根	海帶根<聯宏>	28 KG
		絞赤肉<桃園>	2 KG		金針菇(QRC)	8 KG		芹菜(去葉)+(QRC)<旭暘>	5 KG		黃豆芽(非基改)(QRC)	6 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG
		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)	2 KG		杏鮑菇頭(QRC)	7 KG		赤肉絲<桃園>	3 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	3 KG		薑絲	0.3 KG
		蔥	0.6 KG		鮑魚菇(0.6K)(QRC)	3 包		乾魷魚絲	1.5 KG		冬粉(龍品)<信全>	3 KG		白芝麻	0.2 KG
					赤肉絲<桃園>	2 KG		紅辣椒	0.1 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG			
					紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG					韓式泡菜<首爾富>(300g)	1 包			
青菜	履歷菜	小白菜(產銷履歷)	31 KG	機青松	青松菜(有機)<大藝>	31 KG				蘿蔓菜	蘿蔓萵苣(有機)<大藝>	31 KG	機青江	青江菜(有機)<大藝>	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	紅豆西米露	二砂糖	6 KG	海芽蛋花湯	洗選蛋<東杰>	8 KG	鍋貼	巧好熟煎鍋貼(30g)(CAS)	810+12 個	蘿蔓玉米湯	白蘿蔔大丁+(QRC)	8 KG	金菇肉絲湯	金針菇(QRC)	8 KG
		椰漿(椰奶)(400ml)	6 罐		乾海帶芽(0.6K)	1 包					玉米條(切薄)(QRC)(非)	5 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG
		紅豆(1K)<產銷履歷>	5 包		蔥	0.3 KG					大骨(切)<桃園>	2 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG
		西谷米	2 KG											乾香菇絲	0.1 KG
水果	鮮奶	鮮奶<養樂多>(125ml)	416+2瓶				水果	水果	418份						
		優酪乳<養樂多>(125ml)	6 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		5.2	全穀根莖類		4.9	全穀根莖類		5.2	全穀根莖類		4.9	全穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		2.5	豆魚蛋肉類		1.8	豆魚蛋肉類		2
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類		3.1
	蔬菜類		1	蔬菜類		1.7	蔬菜類		0.2	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1.7
	乳品類		1	水果類		0	水果類		1	水果類			水果類		
	熱量(大卡)		757	熱量(大卡)		686	熱量(大卡)		752	熱量(大卡)		665	熱量(大卡)		661