

菜別	4月7日		星期一	4月8日		星期二	4月9日		星期三	4月10日		星期四	4月11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	小米飯	小米*	2 KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1 KG	糙米飯		
主菜	滑蛋親子丼	雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG	冬瓜滷肉	赤肉丁<桃園>	25 KG	滷肉飯	絞赤肉<桃園>	12 KG	砂鍋魚丁	鯰魚丁(去皮)(QRC)	28 KG	黑胡椒雞柳	清雞絲(CAS)<佳世福>	24 KG
		綠豆芽(QRC)	5 KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	14 KG		洋蔥(QRC)+	8 KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	10 KG		洋蔥(QRC)+	10 KG
		洗選蛋<東杰>	5 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		豆干丁(非基改)<津悅>	8 KG		大白菜(QRC)+	5 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG
		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		絞蒜頭	0.2 KG		絞紅蔥頭	1 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		黑胡椒醬<台塑>(2.9K)	1 桶
		洋蔥(QRC)+	3 KG								沙茶醬<牛頭牌>(3K)	1 桶			
		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG												
副菜	醬燒什菇	青椒(QRC)<正暘>	4 KG	麻醬如意菜	高麗菜(QRC)+	15 KG	燴獅子頭	大白菜(QRC)+	14 KG	什錦寬粉	高麗菜(QRC)+	15 KG	豆卷白菜	大白菜(QRC)+	30 KG
		金針菇(QRC)	10 KG		白干絲(非基改)<津悅>	7 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		豆皮卷(非基改)<久代>	2.4 KG
		杏鮑菇頭(QRC)	10 KG		小黃瓜(QRC)	3 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		寬粉<龍口滋味>(3K)	2 包		木耳絲(QRC)	2 KG
		生香菇(QRC)	3 KG		芝麻醬(350g)	2 瓶		獅子頭(40g)(CAS)<津谷>	424個		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG
		紅椒	3 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG					乾蝦仁	0.2 KG			
		絞蒜頭	0.2 KG		木耳絲(QRC)	1 KG					絞蒜頭	0.2 KG			
		黃椒	3 KG								乾香菇絲	0.2 KG			
青菜	履歷	青菜(產銷履歷)	31 KG	機A菜	A菜(有機)	31 KG				機山茼蒿	山茼蒿(有機)	31 KG	機廣島	廣島菜(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	綠豆西米露	二砂糖	6 KG	紫菜豆腐湯	豆腐(切小丁)非基改)	2 板	蘿蔔魚丸湯	白蘿蔔大丁+(QRC)	8 KG	南瓜濃湯	南瓜(QRC)<正暘>	8 KG	蕃茄蛋花湯	洗選蛋<東杰>	8 KG
		綠豆	6 KG		紫菜(100g)	1 包		珍珠虱目魚丸(小)<源鴻億>	3 KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	3 KG		牛蕃茄(QRC)<旭暘>	5 KG
		西谷米	2 KG		蔥	0.3 KG		芹菜(QRC)<旭暘>	0.3 KG		洋蔥(QRC)+	2 KG		蔥	0.6 KG
											安佳奶油(454g)	1 條			
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		4.5	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		5.3	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		1.9	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2.5	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.1
	蔬菜類		1.8	蔬菜類		1.6	蔬菜類		0.8	蔬菜類		1.3	蔬菜類		2
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
		熱量(大卡)	747			663			718			689			655