

菜別	9月22日			9月23日			9月24日			9月25日			9月26日		
	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	芝麻飯	黑白芝麻各	0.1 KG	糙米飯						紫米飯	紫糯米*	2 KG	糙米飯		
主菜	蠔油鮮菇豆干	白豆干(四分)(非基改)<津悅>	24 KG	蒜泥白肉	瘦夾心肉片<桃園>	24 KG	培根炒飯	洗選蛋<東杰>	6 KG	椒麻雞	雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG	香酥鯖魚	鯖魚<福國>	379+6
		杏鮑菇頭(QRC)	7 KG		綠豆芽(QRC)	12 KG		高麗菜(進口)+	5 KG		高麗菜(進口)+	7 KG			
		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		蒜泥	0.6 KG		洋蔥(進口)+	3 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG			
		絞蒜頭	0.2 KG					培根碎片(3K)(CAS)<嘉一>	2 包		檸檬汁(濃縮)(960c.c)	1 瓶			
								絞紅蔥頭	0.6 KG		蔥	0.3 KG			
								毛豆粒	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG			
											花椒粒	0.1 KG			
副菜	洋蔥炒蛋	洗選蛋<東杰>	20 KG	鳳梨木耳	木耳絲(QRC)	13 KG	燴獅子頭	大白菜(進口)+	12 KG	炒三絲	粗干絲(非基改)<津悅>	12 KG	枸杞南瓜	南瓜(QRC)<正暘>	34 KG
		洋蔥(進口)+	10 KG		甜鳳梨角<飯友>(30	6 桶		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		海帶絲<聯宏>	11 KG		薑絲	0.3 KG
		紅蘿蔔絲(QRC)+	3 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		枸杞	0.3 KG
					薑絲	0.3 KG		獅子頭(40g)(CAS)<津谷>	81+6個		薑絲	0.3 KG			
											紅辣椒	0.1 KG			
青菜	產銷履歷青菜	蚵白菜(產銷履歷)	30 KG	有機莧菜	莧菜(有機)	30 KG				有機小白菜	小白菜(有機)	30 KG	有機福山窩苣	福山窩苣(有機)	30 KG
		薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG					薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG
湯品	紅棗銀耳湯	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(進口)(大丁)+	8 KG	金針湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	酸辣湯	洗選蛋<東杰>	3 KG
		紅棗(0.6K)	2 包		紫菜(100g)	1 包		珍珠虱目魚丸(小)<源鴻值	3 KG		金針菇(QRC)	2 KG		金針菇(QRC)	2 KG
		桂圓干(600g)	1 盒		薑絲	0.2 KG		芹菜(QRC)<旭暘>	0.3 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		脆筍絲<品碩豐>	2 包
		白木耳	0.6 KG								乾金針	0.6 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	1 KG
											薑絲	0.3 KG		木耳絲(QRC)	1 KG
														赤肉絲<桃園>	1 KG
														烏酢<穀盛>(5L)	1 桶
														豆腐(切小丁)(非基改)	1 板
水果	鮮奶	鮮奶<養樂多>(125ml)	388+2 瓶				水果	水果	396份				豆奶	純豆奶(產銷履歷)<正	394+4
		優酪乳<養樂多>(125ml)	7 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		5.4	全穀根莖類		4.9	全穀根莖類		4.2	全穀根莖類		5.4	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.9	豆魚蛋肉類		1	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.7
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類		1.9	蔬菜類		1.5	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.9	蔬菜類		1.3
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
	熱量(大卡)		792	熱量(大卡)		658	熱量(大卡)		592	熱量(大卡)		711	熱量(大卡)		685

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: