

菜別	11月10日		星期一	11月11日		星期二	11月12日		星期三	11月13日		星期四	11月14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	紫米飯	紫糯米*	2 KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1 KG	糙米飯		
主菜	照燒素肚	素肚(切12丁)<津悅>	18 KG	可樂雞翅	可口可樂(2L)	2 瓶	茄汁筆尖麵	筆尖麵(斜管麵)(500g)	48 包	青醬魚丁	鯰魚丁(去皮)(QRC)	25 KG	梅干蒸肉	低脂絞肉(CAS)<津谷>	21 KG
		杏鮑菇頭(QRC)	6 KG		絞蒜頭	0.2 KG		洋蔥(進口)+	6 KG		洋蔥(進口)+	4 KG		梅干菜<駿泰>(3K)	4 包
		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		雞翅(CAS)<佳世福>			三色粒(CAS)(1K)<富士鮭	6 包		青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿	6 包		絞蒜頭	0.3 KG
		生香菇(QRC)	2 KG		3375+9+6支			低脂絞肉(CAS)<津谷>	6 KG		羅勒青醬<憶霖>(1K)	2 包			
		照燒醬(日式)<穀盛>(180	1 桶					蕃茄醬<可果美>(快餐用)	4 桶		絞蒜頭	0.2 KG			
		薑絲	0.3 KG												
副菜	南瓜蒸蛋	年糕紙	20 張	培根洋芋	馬鈴薯大丁+(QRC)	20 KG	雙色花菜	青花菜(CAS)<嘉鹿>	13 KG	蘿蔔燒黑輪	白蘿蔔(進口)(大丁)+	21 KG	小瓜什錦	小黃瓜(QRC)<正暘>	20 KG
		洗選蛋<東杰>	18 KG		洋蔥(進口)+	5 KG		白花菜(CAS)<富士鮮品>	12 KG		黑輪片(QRC)<阿豐師>	6 KG		杏鮑菇頭(QRC)	5 KG
		南瓜(QRC)<正暘>	8 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		紅蘿蔔片(QRC)+	3 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	3 KG		紅蘿蔔片(QRC)+	2 KG
					培根碎片(CAS)<嘉	3 KG		生香菇(QRC)	2 KG					清雞丁(小小)(CAS)<佳	2 KG
								絞蒜頭	0.2 KG					絞蒜頭	0.2 KG
青菜	產銷履歷青菜	小白菜(產銷履歷)	28 KG	有機青松菜	高麗菜(有機)	30 KG				有機優愛菜	優愛菜(有機)	30 KG	有機白松菜	白松菜(有機)	30 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	綠豆薏仁湯	二砂糖	6 KG	冬瓜湯	冬瓜(青皮)(去皮)(Q	12 KG	玉米濃湯	馬鈴薯小丁+(QRC)	5 KG	金針湯	金針菇(QRC)	2 KG	羅宋湯	馬鈴薯大丁+(QRC)	4 KG
		綠豆	5 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	2 KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	4 包		雞丁(CAS)<佳世福>	2 KG		大白菜(QRC)+	3 KG
		小薏仁	2 KG		薑絲	0.3 KG		洗選蛋<東杰>	3 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		洋蔥(進口)+	2 KG
								火腿丁(CAS)<津谷>	2 KG		乾金針	0.5 KG		牛蕃茄(QRC)<正暘>	2 KG
		少6孝28人						安佳奶油(454g)	1 條		薑絲	0.2 KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG
								紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG						
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	66+2 瓶				水果	水果	397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		5.8	全穀根莖類		5	全穀根莖類		4.1	全穀根莖類		4.6	全穀根莖類		4.9
	豆魚蛋肉類		1.4	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1	豆魚蛋肉類		1.9	豆魚蛋肉類		1.9
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類		3	油脂類		3.1
	蔬菜類		1.2	蔬菜類		1.7	蔬菜類		0.8	蔬菜類		1	蔬菜類		1.5
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
		熱量(大卡)	757			678			586			625			663

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長:

◎本菜單含有甲殼類、花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。