

菜別	12月21日			星期一	12月22日			星期二	12月23日			星期三	12月24日			星期四	12月25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	名稱	食材名稱	數量		
主食	紫米飯	紫糯米*	2KG	糙米飯						蕎麥飯	蕎麥*	2KG	糙米飯							
主菜	蠔油鮮菇黑豆干	蔥	0.6KG	宮保雞丁	蒜片	0.3KG	茄汁螺旋麵	蕃茄醬<可果美>(3330g)	4桶	沙嗲豬柳	沙茶醬<牛頭牌>(737g)	1罐	卡啦腿肉排	卡啦雞腿堡<強匠>(90g)	396份					
		紅蘿蔔片	3KG		蒜花生	1.2KG		螺旋麵(三色)(500g)	40包		咖哩粉<老公仔標>(262g)	1罐		(加菜)						
		杏鮑菇頭	8KG		骨腿丁(CAS)-<上德>	3KG		絞赤肉<桃園>	8KG		紅蘿蔔絲	2KG								
		大溪黑豆干(切9丁)(非基改)	25KG		乾辣椒(切)	0.1KG		洋蔥+	10KG		赤肉絲<桃園>	24KG								
					洋蔥+	5KG		三色粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	8包		洋蔥+	10KG								
					雞丁(CAS)-<上德>	23.5KG														
副菜	紅蔘炒蛋	蔥	0.3KG	蛋酥高麗菜	高麗菜 +	30KG	和風花椰菜	白花菜(CAS)<嘉鹿>	18KG	鳳梨木耳	薑絲	0.3KG	五福臨門	馬鈴薯小丁(冷凍)<嘉鹿>	10KG					
		紅蘿蔔絲	10KG		絞蒜頭	0.2KG		青花菜(CAS)<嘉鹿>	18KG		木耳絲	15KG		絞赤肉<桃園>	3KG					
		洗選蛋<東杰>	24KG		洗選蛋<東杰>	5KG		紅蘿蔔片	2KG		赤肉絲<桃園>	3KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	15KG					
					紅蘿蔔絲(冷凍)<嘉鹿>	2KG		和風輕食佐醬<萬家香>	2瓶		甜鳳梨角<飯友>(3035g)	6桶		青豆粒(1K)<嘉鹿>	3包					
														紅蘿蔔小丁(冷凍)<嘉鹿>	3KG					
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	機青油	絞蒜頭	0.2KG			機小白	薑絲	0.3KG	廣島	絞蒜頭	0.2KG						
		蘿蔓菜(產銷履歷)	33KG		青油菜(有機)	33KG		小白菜(有機)		33KG	廣島野菜(有機)		33KG							
湯品	紅豆湯圓	糖	7KG	金菇什錦湯	紅蘿蔔絲	3KG	玉米濃湯	安佳奶油(454g)	1條	冬瓜魚丸湯	薑絲	0.3KG	田園蔬菜湯	大白菜+	7KG					
		紅豆	5KG		木耳絲	2KG		紅蘿蔔小丁	2KG		冬瓜(青皮)(去皮)	15KG		紅蘿蔔絲	2KG					
		小湯圓	6KG		赤肉絲<桃園>	2KG		馬鈴薯小丁+	6KG		珍珠虱目魚丸(小)<源興>	2KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	3KG					
					金針菇	7KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	6KG					金針菇	3KG					
								洗選蛋<東杰>	3KG					雞背骨<上德>	2KG					
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	408瓶			水果	水果	409+1份												
		鮮奶<養樂多>(125ml)	1瓶																	
		符合			符合			符合			符合			符合						
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	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	4.5	全穀根莖類	5.2										
	豆魚蛋肉類	2.7	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	1.7	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.1										
	油脂類	2.6	油脂類	3.2	油脂類	3.2	油脂類	3.1	油脂類	3										
	蔬菜類	1.3	蔬菜類	2	蔬菜類	0.8	蔬菜類	1.9	蔬菜類	1.2										
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類	0.4	水果類											
	熱量(大卡)	797	熱量(大卡)	659	熱量(大卡)	667	熱量(大卡)	676	熱量(大卡)	687										

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: