

菜別	3月1日		星期一	3月2日		星期二	3月3日		星期三	3月4日		星期四	3月5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				糙米飯						燕麥	燕麥*	2KG	糙米飯		
主菜				照燒雞丁	紅蘿蔔片<產銷履歷>	3KG	雞蛋菠菜瘦肉粥	紅蘿蔔小丁<產銷履歷>	2KG	薑母鴨	紅標米酒<台灣菸酒>	5瓶	馬鈴薯燒肉	馬鈴薯大丁(QRC)+	12KG
					洋蔥(QRC)+	8KG		絞赤肉<桃園>	8KG		薑片	0.3KG		赤肉丁(小)<桃園>	24KG
					雞丁(CAS)<上德>	23.5KG		洗選蛋	10KG		高麗菜(QRC) +<正暘>	10KG		絞蒜頭	0.2KG
					照燒醬(日式)<穀盛>	1桶		菠菜	20KG		麻油<燈燦>(450g)	1瓶			
					骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG		乾蝦仁	0.3KG		鴨丁(CAS)<友宏>	27KG			
								油蔥酥(0.3K)	2包						
副菜				炒三絲	薑絲	0.3KG	鮮菇高麗菜	紅蘿蔔絲<產銷履歷>	2KG	家常豆腐	蔥	0.3KG	鳳梨木耳	薑絲	0.3KG
					紅辣椒	0.1KG		秀珍菇(QRC)	3KG		紅蘿蔔片<產銷履歷>	2KG		木耳絲(QRC)	15KG
					西芹	8KG		高麗菜(QRC) +<正暘>	30KG		木耳絲(QRC)	2KG		赤肉絲<桃園>	3KG
					金針菇	10KG		金針菇(QRC)	3KG		赤肉絲<桃園>	2KG		甜鳳梨角<飯友>(3035g)	6桶
					油豆片(切絲)(非基改)	10KG		絞蒜頭	0.2KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	23KG			
											脆筍片<品碩豐>	3包			
青菜				有機	絞蒜頭	0.2KG				有機	薑絲	0.3KG	有機	絞蒜頭	0.2KG
					廣島菜(有機)	33KG					小白菜(有機)	33KG		蘿蔓高苣(有機)	33KG
湯品				玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁<產銷履歷>	1KG	銀絲卷	銀絲捲(大)<奇美>	405個	酸菜肉片湯	酸菜心(切)	8KG	蓮藕湯	蓮藕片(QRC)	10KG
					玉米粒(CAS)<嘉鹿>	8KG					薑絲	0.3KG		雞背骨<上德>	2KG
					洗選蛋<東杰>	8KG					瘦夾心肉片<桃園>	3KG			
水果						396人	水果		404+1份			393人			392人
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	5.9		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	5.8		全穀根莖類	4.5		全穀根莖類	4.8
		豆魚蛋肉類	3		豆魚蛋肉類	2.7		豆魚蛋肉類	1.2		豆魚蛋肉類	2.9		豆魚蛋肉類	2
		油脂類	2.5		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	2.8		油脂類	2.8
		蔬菜類	1.1		蔬菜類	1.5		蔬菜類	1		蔬菜類	1.5		蔬菜類	1.4
		乳品類	1		水果類			水果類	1		水果類			水果類	0.6
		熱量(大卡)	859		熱量(大卡)	704		熱量(大卡)	716		熱量(大卡)	696		熱量(大卡)	683

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: