

菜別	4月5日		星期一	4月6日		星期二	4月7日		星期三	4月8日		星期四	4月9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						玉米飯	玉米粒(CAS)(1K)<富士	5包	糙米飯		
主菜				味噌魚	蔥	1KG	肉絲蛋炒飯	蔥	0.6KG	香菇燒雞	薑片	0.3KG	瓜子肉	絞赤肉<桃園>	24KG
					薑絲	0.6KG		赤肉絲<桃園>	10KG		雞丁(CAS)-<上德>	23KG		攪地瓜<品碩豐>	4包
					白芝麻	0.1KG		高麗菜(QRC)+<正暘>	8KG		骨腿丁(CAS)	3KG		絞蒜頭	0.2KG
					豆腐(非基改)(大板)<津	4板		洗選蛋<東杰>	8KG		洋蔥(QRC)+	5KG			
					味噌<十全>(3K)	1箱		三色粒(CAS)<富士鮮>	3KG		生香菇(QRC)	3KG			
					台灣鯉魚丁(QRC)	30KG					紅蘿蔔大丁<產銷履歷	2KG			
副菜				炒年糕	大白菜(QRC)+<正暘>	12KG	炒青菜(產銷履歷)	大白菜(QRC)+<正暘>	35KG	豆卷白菜	紅蘿蔔絲<產銷履歷>	3KG	五香毛豆莢	毛豆莢(冷凍)	30KG
					紅蘿蔔絲<產銷履歷>	2KG		薑絲	0.2KG		豆皮卷(非基改)	2.4KG		絞蒜頭	0.3KG
					金針菇(QRC)	5KG		油菜(產銷履歷)	33KG					紅辣椒	0.2KG
					韓式泡菜	2包								八角粒<老公仔標>	0.1KG
					韓國造型年糕<中華>(5	15包									
青菜				有機	薑絲	0.3KG				有機	絞蒜頭	0.2KG	有機	絞蒜頭	0.2KG
					小白菜(有機)	33KG					山茼蒿(有機)	33KG		青松菜(有機)	33KG
湯品				芩菜湯	蔥	0.3KG	關東煮	紅蘿蔔大丁<產銷履歷	3KG	薑絲菇菇湯	薑絲	0.3KG	豆腐味噌湯	蔥	0.6KG
					紅蘿蔔絲<產銷履歷>	3KG		白蘿蔔(去皮)+	10KG		紅蘿蔔絲<產銷履歷>	3KG		豆腐(非基改)(大板)<津	2板
					冬菜<瑞津>(200g)	1瓶		油豆腐丁(非基改)<津	3KG		金針菇(QRC)	10KG		味噌<十全>(3K)	1箱
					冬粉(龍品)<信全>	2KG		黑輪片<品豐>(台灣)	2KG		生香菇(QRC)	3KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)<正	8KG
					大骨(切)<桃園>	2KG		珍珠虱目魚丸(小)<源	2KG					柴魚(300g)	1包
					木耳絲(QRC)	1KG									
水果					398人	水果	406+1份				394人				394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			全穀根莖類	5		全穀根莖類	4.5		全穀根莖類	4.6		全穀根莖類	4.5	
	豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	1.6		豆魚蛋肉類	2.2		豆魚蛋肉類	2.7	
	油脂類			油脂類	3.1		油脂類	2.7		油脂類	2.9		油脂類	3	
	蔬菜類			蔬菜類	1.5		蔬菜類	1.4		蔬菜類	2.3		蔬菜類	1	
	乳品類			水果類			水果類	1		水果類			水果類		
熱量(大卡)	0		熱量(大卡)	677		熱量(大卡)	652		熱量(大卡)	675		熱量(大卡)	678		

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: