

類別	2月28日		星期一	3月1日		星期二	3月2日		星期三	3月3日		星期四	3月4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						地瓜	黃地瓜(去皮)+(QRC)<	6KG	糙米飯		
主菜				洋芋雞丁	紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG	茄汁筆尖麵	蕃茄醬<可果美>	4桶	蘿蔔燒肉	紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG	砂鍋魚丁	大白菜(QRC)+	5KG
					絞蒜頭	0.3KG		絞赤肉<桃園>	7KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)<	10KG		沙茶醬<牛頭牌>(3K)	1桶
					雞丁(CAS)-<上德>	23.5KG		洋蔥(QRC)+	8KG		赤肉丁<桃園>	24KG		凍豆腐(非基改)<津悅	6KG
					骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG		筆尖麵(斜管麵)(500g)	40包		絞蒜頭	0.2KG		台灣鯰魚丁(QRC)	25KG
					馬鈴薯大丁+(QRC)	8KG		三色粒(CAS)(1K)<富士	5包						
副菜				芝麻海帶根	薑絲	0.3KG	雙色花椰	絞蒜頭	0.2KG	豆卷白菜	大白菜(QRC)+	30KG	起司洋芋	紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG
					海帶根<聯宏>	26KG		青花菜(CAS)<富士鮮品	17KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		乳酪絲(起司絲)(1K)	1包
					白芝麻	0.1KG		白花菜(CAS)<富士鮮品	17KG		木耳絲(QRC)	2KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	30KG
								赤肉絲<桃園>	3KG		豆皮卷(非基改)<久代>	2.4KG		培根碎片(CAS)<嘉一	2KG
青菜				福山	絞蒜頭	0.2KG			機青松	絞蒜頭	0.2KG	機高麗	絞蒜頭	0.2KG	
					福山萵苣菜(有機)	33KG				青松菜(有機)	33KG		高麗菜(有機)	33KG	
湯品				金針肉絲湯	薑絲	0.3KG	玉米濃湯	安佳奶油(454g)	1條	紫菜蛋花湯	蔥	0.6KG	香菇雞湯	薑片	0.3KG
					木耳絲(QRC)	3KG		紅蘿蔔小丁(QRC)	2KG		洗選蛋<東杰>	8KG		白蘿蔔(去皮)	9KG
					赤肉絲<桃園>	3KG		絞赤肉<桃園>	2KG		紫菜(100g)	1包		雞丁(CAS)-<上德>	5KG
					金針	0.5KG		洗選蛋<東杰>	3KG					乾香菇絲	0.2KG
								玉米粒(CAS)(1K)<富士	5包						
								馬鈴薯小丁+(QRC)	5KG						
水果					400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	類別	份量	類別	份量	
	全穀根莖類		全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	4	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	5.3					
	豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	1	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2					
	油脂類		油脂類	3.1	油脂類	3.1	油脂類	3	油脂類	3.1					
	蔬菜類		蔬菜類	1.5	蔬菜類	1.2	蔬菜類	1.9	蔬菜類	1.2					
	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)	656	熱量(大卡)	585	熱量(大卡)	655	熱量(大卡)	691						

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: