

類別	5月9日		星期一	5月10日		星期二	5月11日		星期三	5月12日		星期四	5月13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	燕麥	燕麥*	2KG	糙米飯						五穀	五穀米+	2KG	糙米飯		
主菜	蠔油 鮮菇 黑豆干	蔥	0.6KG	花瓜 雞丁	薑片	0.2KG	茄汁 筆尖麵	蕃茄醬<可果美>(3330g)	4桶	滑蛋 親子丼	紅蘿蔔絲(QRC)	1KG	沙嗲 豬柳	沙茶醬<牛頭牌>(737g)	1罐
		紅蘿蔔片(QRC)	2KG		骨腿丁(CAS)	3KG		絞赤肉<桃園>	7KG		綠豆芽(QRC)	5KG		咖哩粉<老公仔標>(260g)	1罐
		杏鮑菇頭(QRC)	10KG		雞丁(CAS)<佳世福>	23.5KG		洋蔥(QRC)+	8KG		洗選蛋<東杰>	5KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG
		大溪黑豆干(切9丁)(非基改)	20KG		麻油瓜<品碩豐>	2包		筆尖麵(斜管麵)(500g)	46包		雞丁(CAS)<佳世福>	23KG		赤肉絲<桃園>	24KG
					冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	5KG		三色粒(CAS)(1K)<富士>	5包		骨腿丁(CAS)	3KG		洋蔥(QRC)+	8KG
副菜	蒸蛋	洗選蛋<東杰>	25KG	玉米 燒海茸	薑絲	0.2KG	蔬菜 關東煮	紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG	五福 臨門	紅蘿蔔小丁(QRC)	2KG	鳳梨 木耳	薑絲	0.3KG
					海茸<聯宏>	18KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)<嘉慶>	15KG		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉慶>	2包		木耳絲(QRC)	15KG
					赤肉絲<桃園>	3KG		油豆腐丁(非基改)<津州>	8KG		馬鈴薯小丁+(QRC)	10KG		甜鳳梨角<富達>(3035)	5桶
					玉米粒(CAS)(1K)<富士>	8包		虱目魚甜不辣條(產銷)	6KG		玉米粒(CAS)<富士鮮品>	15KG		紅蘿蔔片(QRC)	2KG
											絞赤肉<桃園>	2KG			
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	黑葉	絞蒜頭	0.2KG			機空 心	絞蒜頭	0.2KG	機青 油	絞蒜頭	0.2KG	
		大陸A菜(產銷履歷)	33KG		黑葉白菜(有機)	33KG		空心菜(有機)		33KG	青油菜(有機)		33KG		
湯品	仙草 QQ	二砂糖	6KG	薄揚 蘿蔔湯	柴魚(300g)	1包	酸辣 湯	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	紫菜 蛋花湯	蔥	0.6KG	鮮菇 雞湯	薑片	0.3KG
		長粉圓<尚旺>	6KG		油豆腐丁(非基改)<津州>	3KG		木耳絲(QRC)	1KG		洗選蛋<東杰>	8KG		雞丁(CAS)<佳世福>	4KG
		仙草凍(6K)	10包		味噌<十全>(3K)	1箱		赤肉絲<桃園>	1KG		紫菜(100g)	1包		白蘿蔔(去皮)+(QRC)<嘉慶>	8KG
					白蘿蔔(去皮)+(QRC)	12KG		洗選蛋<東杰>	3KG					生香菇(QRC)	2KG
								豆腐(非基改)(大板)<津州>	1板					杏鮑菇頭(QRC)	1KG
								烏酢<穀盛>(5L)	1桶						
								脆筍絲<品碩豐>	2包						
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2瓶			水果	水果	405+1份							
		鮮奶<養樂多>(125ml)	405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	類別	份量			
	全穀根莖類	5.1	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	4	全穀根莖類	5.2	全穀根莖類	4.5					
	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	1.2	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	2					
	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	1.1	蔬菜類	1.7	蔬菜類	0.8	蔬菜類	1	蔬菜類	1.7					
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類		水果類	0.1					
熱量(大卡)	766	熱量(大卡)	657	熱量(大卡)	594	熱量(大卡)	689	熱量(大卡)	653						

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: