

類別	12月19日			星期一	12月20日			星期二	12月21日			星期三	12月22日			星期四	12月23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	芝麻餛飩	黑白芝麻各		0.1KG	糙米飯								蕎麥餛飩	蕎麥*		2KG	糙米飯			
主菜	滷雞排	滷包(小)<老公仔標>		3個	味噌魚	蔥		0.6KG	豬柳大亨堡	紅蘿蔔絲(QRC)+		2KG	春川炒雞	洋蔥(進口)+		3KG	南瓜燒肉	薑片		0.3KG
		絞蒜頭		0.2KG		薑絲		0.6KG		赤肉絲(粗)<桃園>		24KG		雞丁(CAS)<佳世福>		24KG		赤肉丁<桃園>		24KG
		雞排(CAS)<超秦>				白芝麻		0.2KG		大亨堡(中切)		418個		骨髓丁(CAS)<超秦>		3KG		南瓜(QRC)<正暘>		10KG
		404份				豆腐(非基改)(大板)<津悅>		3板		洋蔥(進口)+		10KG		韓國年糕條<中華>(500g)		9包				
						味噌<十全>(3K)		1箱		黑胡椒粒<老公仔標>(345g)		1罐		韓式辣椒醬(500g)		1罐				
						旗魚丁(QRC)<安得利>		30KG						絞蒜頭		0.2KG				
副菜	紹子豆腐	木耳絲(QRC)		1KG	鳳梨木耳	薑絲		0.3KG	麥克雞塊	雞塊<卜蜂>		KG	五福臨門	紅蘿蔔小丁(QRC)+		2KG	三絲燴芥菜	紅蘿蔔絲(QRC)+		2KG
		絞赤肉<桃園>		2KG		木耳絲(QRC)		15KG		404*3				馬鈴薯小丁(進口)+		10KG		木耳絲(QRC)		1KG
		絞蒜頭		0.2KG		赤肉絲<桃園>		2KG						絞赤肉<桃園>		2KG		赤肉絲<桃園>		2KG
		黑豆瓣醬<十全>		1KG		甜鳳梨角<富達>(3035g)		6桶						玉米粒(CAS)<嘉鹿>		15KG		大芥菜(QRC)<正暘>		30KG
		油豆腐丁(非基改)<津悅>		25KG										毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>		3包				
		三色粒(CAS)(1K)<富士鮮菇>		2包																
青菜	(產銷)	薑絲		0.2KG	機高麗	絞蒜頭		0.2KG					福山雲吞	絞蒜頭		0.2KG	機青油	絞蒜頭		0.2KG
		蚵白菜(產銷履歷)		34KG		高麗菜(有機)		34KG						福山茼蒿(有機)		34KG		青油菜(有機)		34KG
湯品	紅豆湯圓	二砂糖		6KG	青木瓜湯	大骨(切)<桃園>		2KG	玉米濃湯	安佳奶油(454g)		1條	田園蔬菜湯	紅蘿蔔絲(QRC)+		2KG	蓮藕湯	蓮藕片(QRC)		10KG
		小湯圓		6KG		枸杞		0.1KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+		1KG		大骨(切)<桃園>		2KG		大骨(切)<桃園>		2KG
		紅豆(QRC)		4KG		青木瓜(去皮)+(QRC)<正暘>		14KG		馬鈴薯小丁(進口)+		5KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>		4包				
										絞赤肉<桃園>		2KG		大白菜(進口)+		8KG				
										洗選蛋<東杰>		3KG		木耳絲(QRC)		1KG				
										玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>		5包								
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)		417瓶					水果	水果		418份								
		鮮奶<養樂多>(125ml)		1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
	全穀根莖類			5.4	全穀根莖類			4.5	全穀根莖類			4.2	全穀根莖類			5.7	全穀根莖類			5
	豆魚蛋肉類			2.8	豆魚蛋肉類			2	豆魚蛋肉類			3.1	豆魚蛋肉類			2	豆魚蛋肉類			2
	油脂類			3	油脂類			3.2	油脂類			3.3	油脂類			3	油脂類			3
	蔬菜類			0.8	蔬菜類			1.5	蔬菜類			0.3	蔬菜類			1.1	蔬菜類			1.6
	水果類				水果類			0.1	水果類			1	水果類				水果類			
	熱量(大卡)			743	熱量(大卡)			653	熱量(大卡)			743	熱量(大卡)			712	熱量(大卡)			675

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: