

類別	2月26日		星期一	2月27日		星期二	2月28日		星期三	2月29日		星期四	3月1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	紫米飯	紫糯米*		糙米飯						芝麻餅	黑白芝麻各		糙米飯		
主菜	春川炒年糕			穀子豆干		和平紀念日				香酥素魚塊	素魚塊	21*2	日式壽喜燒		
		大白菜	1KG		黑胡椒粒<老公仔標>(345g)						炸豆包	21片			
		油豆片	0.6KG		豆干(四分)(非基改)<津悅>						白芝麻				
		韓國年糕條<中華>(500g)			秀珍菇		0.6KG				黃豆芽(非基改)(QRC)				
		韓式辣椒醬(500g)									壽喜燒醬<穀盛>(1800ml)				
副菜	菜脯蔥蛋			鹽水時蔬	高麗菜(QRC)+				麻婆豆腐			西芹炒黑輪	紅蘿蔔片(QRC)+		
		碎脯<品碩豐>			杏鮑菇頭(QRC)					素絞肉	0.1 KG		素黑輪	0.3KG	
		洗選蛋<東杰>								辣豆瓣醬<十全>(640g)			西芹(QRC)		
					青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>					豆腐(切小丁)非基改)(大板)(鋪袋)<津悅>					
					油豆腐丁(非基改)<津悅>										
青菜	(產銷)	薑絲		機山苜	薑絲	0.3 KG			黑葉白	薑絲			薑絲		
		青菜(產銷履歷)								黑葉白菜(有機)			青菜(有機)		
湯品	四喜甜湯	二砂糖		蓮藕湯	蓮藕片(QRC)				羅宋湯	大白菜(QRC)+		海帶芽蛋花湯	乾海帶芽(0.6K)		
		長粉圓<尚旺>			素羊肉	0.3 KG				紅蘿蔔小丁(QRC)+			洗選蛋<東杰>		
		綠豆								馬鈴薯小丁+(QRC)					
		花豆								牛蕃茄(QRC)<正暘>					
		麥片<福壽>													
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)													
		鮮奶<養樂多>(125ml)													
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		5.3	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類			全穀根莖類		4.6	全穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		2.6	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		2
	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類			油脂類		3.1	油脂類		3
	蔬菜類		1.5	蔬菜類		2	蔬菜類			蔬菜類		0.9	蔬菜類		0.9
	乳品類		1	水果類			水果類			水果類			水果類		
熱量(大卡)		820	熱量(大卡)		669	熱量(大卡)		0	熱量(大卡)		664	熱量(大卡)		637	

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: