

菜別	3月25日		星期一	3月26日		星期二	3月27日		星期三	3月28日		星期四	3月29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	蕎麥飯	蕎麥*	2 KG	糙米飯				小米飯		小米*	2 KG	糙米飯			
主菜	洋芋雞丁	骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG	洋蔥蒸肉	薑絲	0.3 KG	茄汁筆尖麵	絞赤肉<桃園>	7 KG	豆腐燒魚丁	薑絲	0.5 KG	宮保雞丁	蒜片	0.2 KG
		絞蒜頭	0.2 KG		絞赤肉<桃園>	18 KG		洋蔥(QRC)+	8 KG		魚丁(少冰)(CAS)<福國>	32 KG		蒜花生	1 KG
		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG		絞上肉<桃園>	8 KG		蕃茄醬<可果美>(快餐用)(3	4 桶		豆腐(切小丁)非基改)(大	5 板		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG
		馬鈴薯大丁+(QRC)	8 KG		絞蒜頭	0.2 KG		筆尖麵(斜管麵)(500g)	45 包					乾辣椒(切)	0.1 KG
		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)+	2 KG		洋蔥(QRC)+	12 KG		三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>	5 包					杏鮑菇頭(QRC)	8 KG
					油蔥酥(或紅蔥頭)	1包								雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG
														小黃瓜(QRC)<正暘>	3 KG
副菜	三色燒豆腐	絞赤肉<桃園>	2 KG	什菇燴鮮	生香菇(QRC)	3 KG	雙色花椰	青花菜(CAS)<嘉鹿>	17 KG	佛跳牆	大白菜(QRC)+	28 KG	芝麻海帶根	薑絲	0.3 KG
		豆腐(切小丁)非基改)(大板)(	7 板		赤肉絲<桃園>	2 KG		赤肉片<桃園>	2 KG		絞紅蔥頭	0.6 KG		海帶根<聯宏>	28 KG
		三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>	4 包		金針菇(QRC)	10 KG		絞蒜頭	0.2 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		白芝麻	0.2 KG
					杏鮑菇頭(QRC)	5 KG		白花菜(CAS)<富士鮮品>	17 KG		乾蝦仁	0.5 KG			
					小黃瓜(QRC)<正暘>	10 KG		紅蘿蔔片(產銷履歷)+	2KG		乾香菇絲	0.2 KG			
					紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	2 KG					芋頭(去皮)+(QRC)<正暘>	8 KG			
青菜	(產銷)	薑絲	0.2 KG	機山苧	絞蒜頭	0.2 KG				機山菠	絞蒜頭	0.2 KG	機青油	絞蒜頭	0.2 KG
		青菜(產銷履歷)	32 KG		山茼蒿菜(有機)	32 KG					山菠菜(有機)	32 KG		青油菜(有機)	32 KG
湯品	銀耳紅棗湯	紅棗(0.6K)	3 包	福菜肉片湯	薑絲	0.3 KG	玉米濃湯	安佳奶油(454g)	1 條	紫菜蛋花湯	蔥	0.6 KG	蕪菁豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2 KG
		蓮子(乾)(0.6K)	1 包		瘦夾心肉片<桃園>	3 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		洗選蛋<東杰>	6 KG		大頭菜(去皮)(QRC)+	14 KG
		白木耳	0.6 KG		長福菜<品碩豐>	4 包		洗選蛋<東杰>	3 KG		紫菜(100g)	2 包			
		二砂糖	6 KG					馬鈴薯小丁+(QRC)	5 KG						
								玉米粒(CAS)(1K)<富士鮮品>	5 包						
								紅蘿蔔小丁(產銷履歷)+	1 KG						
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	431+2 瓶				水果	水果	434份						
		鮮奶<養樂多>(125ml)	3 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		4.7	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		1	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.1
	蔬菜類		0.9	蔬菜類		1.8	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.3	蔬菜類		2
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
		熱量(大卡)	748			熱量(大卡)	653			熱量(大卡)	578			熱量(大卡)	669

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: