

菜別	4月15日		星期一	4月16日		星期二	4月17日		星期三	4月18日		星期四	4月19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	紅扁豆	紅扁豆*	1 KG	糙米飯						燕麥餅	燕麥*	2 KG	糙米飯			
主菜	素滷什錦	薑片	0.3 KG	蒜泥白肉	蒜泥	0.6 KG	油蔥乾拌麵	蔥	1 KG	蔥油雞排	蔥	2 KG	砂鍋魚丁	大白菜(QRC)+	8 KG	
		白蘿蔔(去皮)+(QRC)	8 KG		瘦夾心肉片<桃園>	27KG		絞紅蔥頭	1 KG		薑絲	0.3 KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	10 KG	
		海帶結<聯宏>	6 KG		綠豆芽(QRC)	12 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		雞排(CAS)<超秦>	414+7		魚丁(少冰)(CAS)<福國>	25 KG	
		素紫米糕(900g)	9 包			油麵(白)		65 KG							紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	2 KG
		油豆腐丁(非基改)<津悅>	15 KG			絞赤肉<桃園>		8 KG								
		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)+	1 KG			高麗菜(QRC)		12 KG								
副菜	茶葉蛋	純紅茶(60g x 10小包)<尚旺>	1 大包	清心燴集	紅蘿蔔片(QRC)+	1 KG	可口燙滷味	薑片	0.3 KG	銀芽三絲	木耳絲(QRC)	2 KG	起司洋芋	乳酪絲(起司絲)(1K)	2 包	
		洗選蛋<東杰>	441個		生香菇(QRC)	2 KG		百頁豆腐(切24丁)	8 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	35 KG	
		滷包(大)(10個)<老公仔標>	1 包		木耳絲(QRC)	1 KG		豬血糕丁(火鍋丁)<如記>(C)	9 KG		綠豆芽(QRC)	26 KG		絞赤肉	2 KG	
					赤肉絲<桃園>	2 KG		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG		菲菜(QRC)	2 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)+	2 KG	
					大黃瓜(去皮)+(QRC)<	30 KG		豆干(四分)(非基改)<津悅>	8 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	2 KG				
青菜	(產銷)	薑絲	0.2 KG	機青松	絞蒜頭	0.2 KG			福山	絞蒜頭	0.2 KG	機青油	絞蒜頭	0.2 KG		
		青菜(產銷履歷)	32 KG		青松菜(有機)	32 KG				福山萵苣(有機)	32 KG		青油菜(有機)	32 KG		
湯品	芋頭西米露	二砂糖	6 KG	味噌豆腐湯	蔥	0.6 KG	酸辣湯	木耳絲(QRC)	1 KG	蘿蔔豚骨湯	薑片	0.3 KG	玉米蛋花湯	洗選蛋<東杰>	6 KG	
		西谷米	2 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱		赤肉絲<桃園>	1 KG		白蘿蔔大丁+(QRC)	12 KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	6 包	
		芋頭(去皮)+(QRC)<正暘>	12 KG		豆腐(切小丁)非基改)	4 板		金針菇(QRC)	2 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)+	1 KG	
								洗選蛋<東杰>	3 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)+	2 KG				
								豆腐(非基改)(大板)(舖袋)<	1 板							
								烏酢<穀盛>(5L)	1 桶							
								脆筍絲<品碩豐>	1 包							
								紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	2 KG							
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	4 瓶				水果	434份								
		鮮奶<養樂多>(125ml)	430 +2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	類別	份量		
		全穀根莖類	5.4	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	4.1	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	5.2					
		豆魚蛋肉類	1.4	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	1.4	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2					
		油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3.3	油脂類	3	油脂類	3.1					
		蔬菜類	1	蔬菜類	1.8	蔬菜類	0.7	蔬菜類	1.8	蔬菜類	1					
		乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類		水果類						
	熱量(大卡)	724	熱量(大卡)	653	熱量(大卡)	618	熱量(大卡)	653	熱量(大卡)	679						

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: