

菜別	4月22日		星期一	4月23日		星期二	4月24日		星期三	4月25日		星期四	4月26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	麥片飯	麥片<福壽>*	2 KG	糙米飯						蕎麥飯	蕎麥*	2 KG	糙米飯		
主菜	蠔油鮮菇豆腐	素蠔油<萬家香>(非基改)(6K)	1桶	糖醋雞丁	青椒	2 KG	皮蛋瘦肉粥	蔥	1 KG	醬燒魚丁	薑絲	0.6 KG	馬鈴薯燉肉	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG
		杏鮑菇頭(QRC)	8KG		洋蔥(QRC)+	3 KG		絞赤肉<桃園>	8 KG		紅辣椒	0.1 KG		赤肉丁(小)<桃園>	24 KG
		絞蒜頭	0.2KG		蕃茄醬<可果美>(快餐)	1 桶		高麗菜(QRC)+	10 KG		魚丁(少冰)(CAS)<福國>	30 KG		絞蒜頭	0.2 KG
		大溪黑豆干(切9丁)(非基改)	23 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	26 KG		芹菜(QRC)	1 KG		豆腐(切小丁)非基改)(大)	4 板		馬鈴薯大丁+(QRC)	12 KG
		紅蘿蔔片(產銷履歷)+	2 KG		甜鳳梨角<富達>(3060	2 桶		皮蛋(CAS)(6入)(先送)	12 盒						
					骨腿丁(CAS)<佳世福>	4 KG		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)+	3 KG						
					紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG									
副菜	蕃茄炒蛋	蔥	0.6 KG	清燴絲瓜	薑絲	0.6 KG	客家小炒	蔥	1 KG	白菜炒年糕	高麗菜	15 KG	回鍋干片	蔥	0.6 KG
		洗選蛋<東杰>	20 KG		枸杞	0.3 KG		紅辣椒	0.2 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		豆干片(非基改)<津悅>	16 KG
		牛蕃茄(QRC)<正暘>	20 KG		絲瓜(去皮)+(QRC)<正	40 KG		豆干片(非基改)<津悅>	20 KG		金針菇(QRC)	5 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG
								赤肉絲<桃園>	3 KG		韓國年糕條<中華>(500g)	23 包		高麗菜(QRC)+	16 KG
								乾魷魚絲	2 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	2 KG			
								西芹(QRC)	8 KG						
青菜	(產銷)	薑絲	0.2 KG	機青江	絞蒜頭	0.2 KG				荷葉白	絞蒜頭	0.2 KG	蘿蔓菜	絞蒜頭	0.2 KG
		青菜(產銷履歷)	32 KG		青江菜(有機)	34 KG					荷葉白菜(有機)	32 KG		蘿蔓茼蒿(有機)	32 KG
湯品	紅豆麥片湯	二砂糖	6 KG	紫菜豆腐湯	蔥	0.3 KG	燒賣	巧好香菇燒賣(20g)	842 個	瓢瓜魚丸湯	珍珠虱目魚丸(小)<源鴻偉	2 KG	莧菜吻魚湯	大骨(切)<桃園>	2 KG
		麥片<福壽>	2 KG		紫菜(100g)	1 包					瓢瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	12 KG		吻仔魚	0.6 KG
		紅豆(1K)<產銷履歷>	4 包		豆腐(切小丁)非基改)	2 板								莧菜(產銷)	15 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		5.3	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		5	全穀根莖類		5	全穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		1.4	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2.7
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.1
	蔬菜類		1	蔬菜類		1.8	蔬菜類		0.5	蔬菜類		1.5	蔬菜類		1.5
	乳品類		1	水果類		0.2	水果類		1	水果類			水果類		
		熱量(大卡)	717			熱量(大卡)	657			熱量(大卡)	715			熱量(大卡)	709

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: