

類別	3月15日		星期一	3月16日		星期二	3月17日		星期三	3月18日		星期四	3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	麥片	麥片<福壽>*	2KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1KG	糙米飯		
主菜	椒麻雞	蔥	0.6KG	韓式燒肉	紅蘿蔔絲<產銷履歷>	2KG	洋蔥豬肉燴飯	紅蘿蔔絲<產銷履歷>	3KG	洋芋雞丁	紅蘿蔔大丁<產銷履歷>	2KG	咕咾肉	小黃瓜	2KG
		檸檬汁(濃縮)(960c.c)	1瓶		赤肉絲<桃園>	24.5KG		赤肉片<桃園>	12KG		馬鈴薯大丁(QRC)+	10KG		蕃茄醬<可果美>(3330g)	1桶
		絞蒜頭	0.2KG		白芝麻	0.1KG		洋蔥(QRC)+	8KG		絞蒜頭	0.2KG		赤肉丁(小)<桃園>	24KG
		花椒粒<飛馬>(12g)	1包		黃豆芽(非基改)	10KG		高麗菜(QRC) +<正暘>	10KG		雞丁(CAS)-<上德>	23KG		洋蔥(QRC)+	8KG
		雞丁(CAS)-<上德>	24KG		韓式辣椒醬(1K)	1罐		黑胡椒粒<老公仔標>(1罐		骨腿丁(CAS)	3KG		甜鳳梨角<飯友>(3035g)	2桶
		骨腿丁(CAS)	3KG												
副菜	燴三菇	西芹(QRC)	5KG	回鍋干片	蔥	0.6KG	蕃茄炒蛋	蔥	0.6KG	海帶根肉絲	薑絲	0.3KG	香菇白菜	大白菜(QRC)+<正暘>	30KG
		紅蘿蔔絲<產銷履歷>	2KG		豆干片(非基改)<津悅>	18KG		牛蕃茄	5KG		海帶根<聯宏>	26KG		紅蘿蔔絲<產銷履歷>	3KG
		秀珍菇(QRC)	3KG		赤肉絲<桃園>	2KG		洗選蛋<東杰>	23KG		赤肉絲<桃園>	2KG		赤肉絲<桃園>	2KG
		金針菇(QRC)	15KG		高麗菜(QRC) +<正暘>	10KG		蕃茄丁<可果美>(2.55k	3桶					乾香菇絲	0.3KG
		杏鮑菇頭(QRC)	8KG		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1瓶									
		赤肉絲<大安>	3KG												
青菜	炒青菜	薑絲	0.2KG	有機	絞蒜頭	0.2KG			有機	絞蒜頭	0.2KG	有機	絞蒜頭	0.2KG	
		黑葉白菜(產銷履歷)	33KG		青松菜(有機)	33KG				山茼蒿(有機)	33KG		優愛菜(有機)	33KG	
湯品	四喜甜湯	糖	6KG	黃瓜鮮菇湯	蔥	0.3KG	金菇什錦湯	紅蘿蔔絲<產銷履歷>	3KG	酸菜肉片湯	酸菜心(切)	8KG	蕪菁豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2KG
		長粉圓<尚旺>	3KG		大黃瓜(去皮)+	13KG		木耳絲(QRC)	2KG		薑絲	0.3KG		大頭菜(去皮) +	16KG
		綠豆	2KG		秀珍菇(QRC)	3KG		赤肉絲<桃園>	2KG		瘦夾心肉片<桃園>	3KG			
		花豆	2KG					金針菇(QRC)	7KG						
		麥片<福壽>	2KG												
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	404瓶			396人	水果	水果	404+1份					393人	
		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	類別	份量	類別	份量	
	全穀根莖類	5.3	全穀根莖類	5.2	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	4.8	全穀根莖類	4.5					
	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	3.1	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2					
	油脂類	2.6	油脂類	2.7	油脂類	3	油脂類	3.1	油脂類	3.1					
	蔬菜類	1.6	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.2	蔬菜類	1.7	蔬菜類	2.2					
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類		水果類	0.2					
熱量(大卡)	759	熱量(大卡)	761	熱量(大卡)	690	熱量(大卡)	676	熱量(大卡)	672						

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: