

類別	5月10日			星期一	5月11日			星期二	5月12日			星期三	5月13日			星期四	5月14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	燕麥餅	燕麥*		2KG	糙米飯								五穀飯	五穀米 +		2KG	糙米飯			
主菜	蠔油鮮菇黑豆干	蔥		0.6KG	照燒雞丁	紅蘿蔔片(QRC)		3KG	大滷湯麵	大白菜(QRC)+<正暘>		10KG	滑蛋親子丼	綠豆芽		5KG	韓式燒肉	赤肉絲<桃園>		24KG
		紅蘿蔔片(QRC)		3KG		洋蔥(產銷履歷)+		6KG		紅蘿蔔絲(QRC)		3KG		洗選蛋<東杰>		5KG		白芝麻		0.1KG
		杏鮑菇頭(QRC)		10KG		雞丁(CAS)-<上德>		23.5KG		油麵(白)		50KG		雞丁(CAS)-<上德>		23KG		黃豆芽(非基改)		10KG
		大溪黑豆干(切9丁)(非基改)		21KG		照燒醬(日式)<穀盛>(18)		1桶		木耳絲(QRC)		2KG		骨腿丁(CAS)		3KG		韓式辣椒醬(1K)		1罐
						骨腿丁(CAS)		3KG		赤肉絲<桃園>		6KG		紅蘿蔔絲		1KG		紅蘿蔔絲		2KG
										洗選蛋<東杰>		5KG								
										豆腐(非基改)(大板)<清		3板								
										脆筍絲<品碩豐>		2包								
副菜	木須扁蒲	紅蘿蔔絲(QRC)		2KG	玉米燒海茸	薑絲		0.3KG	長豆鮑菇	長豆		30KG	五福臨門	馬鈴薯小丁		10KG	回鍋干片	蔥		0.6KG
		木耳絲(QRC)		2KG		海茸<聯宏>		20KG		絞蒜頭		0.2KG		素火腿		3KG		赤肉絲<桃園>		3KG
		絞蒜頭		0.2KG		赤肉絲<桃園>		3KG		杏鮑菇		3KG		玉米粒(CAS)		15KG		高麗菜(QRC)+<正暘>		10KG
		瓠瓜(去皮)+(QRC)<正暘>		30KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>		8KG						毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>		2包		辣豆瓣醬<十全>(640g)		1瓶
														紅蘿蔔小丁		3KG		豆干片(非基改)<中港興>		18KG
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	薑絲		0.3KG
		白莧菜(產銷履歷)		33KG		小松菜(有機)		33KG						山菠菜(有機)		33KG		小白菜(有機)		33KG
湯品	仙草QQ	二砂糖		6KG	金菇什錦湯	紅蘿蔔絲(QRC)		3KG	銀絲卷	銀絲捲<奇美>(80g)		405個	紫菜吻魚湯	薑絲		0.3KG	鮮菇雞湯	薑片		0.3KG
		長粉圓<尚旺>		6KG		木耳絲(QRC)		2KG						吻仔魚		0.6KG		金針菇(QRC)		8KG
		仙草凍(6K)		10包		赤肉絲<桃園>		2KG						紫菜(100g)		1包		雞丁(CAS)-<上德>		4KG
						金針菇(QRC)		7KG										鴻喜菇(3K)(QRC)		1包
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)		3+6瓶				399人	水果	水果		407+1份				395人				395人
		鮮奶<養樂多>(125ml)		401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		5.1		全穀根莖類		4.7		全穀根莖類		5		全穀根莖類		5.1		全穀根莖類		4.5	
	豆魚蛋肉類		1.5		豆魚蛋肉類		2		豆魚蛋肉類		1		豆魚蛋肉類		2.2		豆魚蛋肉類		3.4	
	油脂類		2.7		油脂類		3		油脂類		3		油脂類		3		油脂類		2.7	
	蔬菜類		2		蔬菜類		1.8		蔬菜類		1.2		蔬菜類		1		蔬菜類		1.6	
	乳品類		1		水果類				水果類		1		水果類				水果類			
	熱量(大卡)		722		熱量(大卡)		659		熱量(大卡)		650		熱量(大卡)		682		熱量(大卡)		732	

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: