

類別	1月11日			星期一	1月12日			星期二	1月13日			星期三	1月14日			星期四	1月15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	小米飯	小米*		2KG	糙米飯								地瓜飯	地瓜(去皮) +		6KG	糙米飯			
主菜	杏鮑菇燒雞	紅蘿蔔大丁<產銷履歷>		2KG	蘿蔔燒肉	紅蘿蔔大丁<產銷履歷>		2KG	滷肉飯	絞紅蔥頭		1KG	滑蛋親子丼	綠豆芽		5KG	味噌魚片	蔥		1KG
		杏鮑菇頭		10KG		白蘿蔔(去皮) +		15KG		絞赤肉<桃園>		12KG		洗選蛋<東杰>		5KG		薑絲		0.6KG
		絞蒜頭		0.3KG		赤肉丁<桃園>		24.5KG		洋蔥(QRC)+		10KG		雞丁(CAS)-<上德>		23KG		白芝麻		0.2KG
		雞丁(CAS)-<上德>		23KG		絞蒜頭		0.3KG		豆干丁(非基改)<津悅>		10KG		骨髓丁(CAS)		3KG		水鯊切片<福國>		396份
		骨髓丁(CAS)		3KG										紅蘿蔔絲Q		1KG		味噌<十全>(3K)		1箱
副菜	芙蓉炒蛋	玉米粒(CAS)<嘉鹿>		5KG	蛋酥白菜	大白菜+		32KG	滷蛋	剝殼白蛋(CAS)<禾品>		8.4包	西芹炒黑輪	西芹(QRC)		23KG	炒年糕	大白菜+		12KG
		洗選蛋<東杰>		20KG		紅蘿蔔絲Q		2KG		絞蒜頭		0.3KG		紅蘿蔔片<產銷履歷>		2KG		紅蘿蔔絲Q		2KG
		三色粒(CAS)<嘉鹿>		12KG		洗選蛋<東杰>		6KG		筍干<品碩豐>		10包		黑輪片<品豐>(台灣)		10KG		金針菇		5KG
																		泡菜(韓式)(3K)<中港興>		2包
																		韓國造型年糕<中華>(5		15包
青菜	(產銷)	薑絲		0.2KG	機青松	絞蒜頭		0.2KG					機小白	薑絲		0.2KG	蘿蔓	絞蒜頭		0.2KG
		青江菜(產銷履歷)		33KG		青松菜(有機)		33KG						小白菜(有機)		33KG		蘿蔓萵苣(有機)		33KG
湯品	燒仙草	糖		5KG	玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁		1KG	南瓜濃湯	安佳奶油(454g)		2條	蕪菁豚骨湯	大頭菜(去皮) +		18KG	蓮藕湯	蓮藕片(QRC)		10KG
		長粉圓<尚旺>		3KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>		8KG		馬鈴薯大丁(QRC)+		3KG		大骨(切)<桃園>		2KG		雞背骨<上德>		2KG
		花生片(熟硬)		1KG		洗選蛋<東杰>		8KG		洋蔥(QRC)+		3KG								
		紅豆		3KG						南瓜		12KG								
		花豆		3KG																
		仙草原汁<津悅>(5K)		4包																
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)		3瓶					水果	水果		409+1份								
		鮮奶<養樂多>(125ml)		406瓶																
		符合				符合				符合				符合				符合		
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			5.2	全穀根莖類			4.7	全穀根莖類			4.7	全穀根莖類			4.7	全穀根莖類			5
	豆魚蛋肉類			2.1	豆魚蛋肉類			2.2	豆魚蛋肉類			2.5	豆魚蛋肉類			2.1	豆魚蛋肉類			2
	油脂類			2.7	油脂類			3.1	油脂類			3	油脂類			3	油脂類			3.1
	蔬菜類			1.4	蔬菜類			2.6	蔬菜類			0.8	蔬菜類			2	蔬菜類			1.3
	乳品類			1	水果類				水果類			1	水果類				水果類			
熱量(大卡)			759	熱量(大卡)			699	熱量(大卡)			732	熱量(大卡)			672	熱量(大卡)			672	

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: