

類別	3月22日		星期一	3月23日		星期二	3月24日		星期三	3月25日		星期四	3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	地瓜	地瓜(去皮) +	6KG	糙米飯						紫米飯	紫糯米*	2KG	糙米飯		
主菜	杏鮑菇燒油豆腐	蒜片	0.3KG	蘿蔔燒肉	紅蘿蔔大丁<產銷履歷>	2KG	咖哩炒飯	咖哩粉<老公仔標>(600g)	1盒	豆腐燒魚丁	蔥	0.6KG	日式壽喜燒	蔥	1KG
		紅蘿蔔片<產銷履歷>	3KG		赤肉丁<桃園>	24.5KG		赤肉絲<桃園>	10KG		薑絲	0.5KG		生香菇(QRC)	3KG
		杏鮑菇頭(QRC)	10KG		絞蒜頭	0.2KG		洋蔥(QRC)+	5KG		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1瓶		赤肉片<桃園>	24KG
		油豆腐丁(非基改)<津悅>	25KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)<正陽>	15KG		洗選蛋<東杰>	10KG		豆腐(非基改)(大板)<津悅>	4板		黃豆芽(非基改)	8KG
								三色粒(CAS)<嘉鹿>	3KG		鯛魚丁	30KG		紅蘿蔔絲<產銷履歷>	2KG
副菜	西芹肉絲	西芹(QRC)	30KG	鮮蔬什錦	秀珍菇(QRC)	3KG	滷什錦	海帶結<聯宏>	9KG	沙茶粉絲煲	沙茶醬<牛頭牌>(737g)	1罐	清心燴集	紅蘿蔔片<產銷履歷>	2KG
		赤肉絲<桃園>	3KG		木耳絲(QRC)	1KG		杏鮑菇頭(QRC)	15KG		木耳絲(QRC)	1KG		大黃瓜(去皮)+	32KG
		紅蘿蔔絲	2KG		高麗菜(QRC) +<正陽>	30KG		絞蒜頭	0.2KG		絞赤肉<桃園>	3KG		秀珍菇(QRC)	2KG
					絞蒜頭	0.2KG		滷包(大)(10個)<老公仔>	1包		高麗菜(QRC) +<正陽>	5KG		木耳絲(QRC)	2KG
					紅蘿蔔絲<產銷履歷>	2KG		豆干(四分)(非基改)<津悅>	12KG		冬粉(龍品)<信全>	8KG		赤肉絲<桃園>	2KG
											紅蘿蔔絲<產銷履歷>	2KG			
青菜	炒青菜	薑絲	0.2KG	有機菜	絞蒜頭	0.2KG				有機菜	絞蒜頭	0.2KG	有機菜	絞蒜頭	0.2KG
		青油菜(產銷履歷)	33KG		小松菜(有機)	33KG					福山萵苣(有機)	33KG		千寶菜(有機)	33KG
湯品	冬瓜糖水	二砂糖	3KG	蕃茄蛋花湯	蔥	0.6KG	菇菇蛋花湯	蔥	0.3KG	南瓜湯	薑片	0.3KG	福菜肉片湯	薑絲	0.3KG
		冬瓜糖	6個		洗選蛋<東杰>	8KG		紅蘿蔔絲<產銷履歷>	3KG		南瓜	18KG		瘦夾心肉片<桃園>	3KG
		米苔目	15KG		牛蕃茄	6KG		生香菇(QRC)	2KG					長福菜<品碩豐>	4包
								金針菇(QRC)	6KG						
								洗選蛋<東杰>	6KG						
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	3瓶			396人	水果	水果	404+1份			393人			393人
		鮮奶<養樂多>(125ml)	402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		5.7	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		5.6	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		1.4	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2.2
	油脂類		2.5	油脂類		3.1	油脂類		3.2	油脂類		2.9	油脂類		3
	蔬菜類		1.9	蔬菜類		2.3	蔬菜類		0.9	蔬菜類		1	蔬菜類		2.2
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
	熱量(大卡)		745	熱量(大卡)		670	熱量(大卡)		707	熱量(大卡)		720	熱量(大卡)		670

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: