

菜別	4月5日		星期一	4月6日		星期二	4月7日		星期三	4月8日		星期四	4月9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				糙米飯						玉米餅	玉米粒(CAS)(1K)<富士鮮品>		糙米飯		
主菜				味噌豆腐			素炒飯	油豆片	0.6KG	香菇燒豆乾	薑片		蕃茄炒蛋	牛蕃茄	0.6KG
					白芝麻			高麗菜(QRC)+<正暘>			豆干	1KG		洗選蛋	13個
					豆腐(非基改)(大板)<津悅>			洗選蛋<東杰>							
					味噌<十全>(3K)			三色粒(CAS)<嘉鹿>			生香菇(QRC)				
											紅蘿蔔大丁<產銷履歷>				
副菜				泡菜炒年糕			炒青菜(產銷履歷)			豆卷白菜	大白菜(QRC)+<正暘>		五香毛豆莢	毛豆莢(冷凍)	
								薑絲			紅蘿蔔絲<產銷履歷>			紅辣椒	
								油菜(產銷履歷)			豆皮卷(非基改)			八角粒<老公仔標>	
					韓式泡菜(素)<中港興>	1包									
青菜				有機	薑絲	0.3KG				有機			有機	薑絲	
					小白菜(有機)				山茼蒿(有機)			青松菜(有機)			
湯品				苳菜湯			關東煮	紅蘿蔔大丁<產銷履歷>		薑絲菇菇湯	薑絲		豆腐味噌湯	豆腐(非基改)(大板)<津悅>	
					紅蘿蔔絲<產銷履歷>			白蘿蔔(去皮)+			紅蘿蔔絲<產銷履歷>			味噌<十全>(3K)	
					冬菜<素>	1瓶		油豆腐丁(非基改)<津悅>			金針菇(QRC)			白蘿蔔(去皮)+(QRC)<正暘>	
					冬粉(龍品)<信全>			素黑輪片	0.2KG		生香菇(QRC)				
					素羊肉	0.3KG		素丸子	0.2KG						
					木耳絲(QRC)										
水果							水果	水果	406+1份			394人			394人
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			全穀根莖類			全穀根莖類			全穀根莖類			全穀根莖類	
		豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類	
		油脂類			油脂類			油脂類			油脂類			油脂類	
		蔬菜類			蔬菜類			蔬菜類			蔬菜類			蔬菜類	
		乳品類			水果類			水果類			水果類			水果類	
	熱量(大卡)		0	熱量(大卡)		677	熱量(大卡)		652	熱量(大卡)		675	熱量(大卡)		678

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: