

菜別	4月19日		星期一	4月20日		星期二	4月21日		星期三	4月22日		星期四	4月23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	紫米飯	紫糯米*	2KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1KG	糙米飯		
主菜	洋蔥辣雞丁	蔥	0.6KG	花生滷肉	白蘿蔔(去皮)+	5KG	高麗菜炒飯	絞紅蔥頭	0.6KG	白玉燒鴨	白蘿蔔(去皮)+	12KG	香酥鯖魚	鯖魚<福國>	395片
		紅蘿蔔大丁(QRC)	3KG		煮花生	6KG		紅蘿蔔絲(QRC)	3KG		絞蒜頭	0.2KG			
		洋蔥(QRC)+	10KG		赤肉丁<桃園>	20KG		赤肉絲<桃園>	8KG		鴨丁(CAS)<友宏>	24KG			
		雞丁(CAS)-<上德>	23KG		蹄膀丁<桃園>	4.5KG		乾蝦仁	0.3KG		紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG			
		骨腿丁(CAS)<超泰>	3KG		絞蒜頭	0.2KG		高麗菜(QRC)+<正暘>	18KG						
副菜	芙蓉炒蛋	洗選蛋<東杰>	20KG	培根炒洋蔥	安佳奶油(454g)	1條	紅燒三色	海帶結<聯宏>	10KG	金菇什錦	薑絲	0.3KG	麻婆豆腐	蔥	0.5KG
		玉米粒(CAS)(1K)<富士>	5包		洋蔥(QRC)+	37KG		紅蘿蔔大丁(QRC)	3KG		紅蘿蔔絲(QRC)	3KG		絞赤肉<桃園>	3KG
		三色粒(CAS)<富士鮮品>	10KG		培根<立大>(1K)(CAS)	3包		油豆腐(小三角)(非基改)	20KG		木耳絲(QRC)	1KG		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1瓶
											赤肉絲<桃園>	3KG		豆腐(非基改)(大板)<津>	8板
											金針菇(QRC)	28KG			
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
		小白菜(產銷履歷)	33KG		小松菜(有機)	33KG					福山萵苣(有機)	33KG		高麗菜(有機)	33KG
湯品	地瓜芋圓湯	老薑片	0.3KG	鮮菇雞湯	薑片	0.3KG	酸辣湯	木耳絲(QRC)	1KG	玉米蘿蔔湯	白蘿蔔(去皮)+	6KG	金針肉絲湯	薑絲	0.3KG
		二砂糖	6KG		金針菇(QRC)	8KG		赤肉絲<桃園>	1KG		玉米條(切薄)(QRC)	10KG		木耳絲(QRC)	3KG
		芋圓<賞味佳>(0.6K)	5包		雞丁(CAS)-<上德>	5KG		洗選蛋<東杰>	3KG		大骨(切)<桃園>	2KG		赤肉絲<桃園>	3KG
		地瓜(去皮)+	12KG		鴻喜菇(3KG)(QRC)	1包		豆腐(非基改)(大板)<津>	1板					金針	0.5KG
								烏酢<穀盛>(5L)	1桶						
								脆筍絲<品碩豐>	2包						
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	406瓶			399人	水果	水果	407+1份					395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	5.2	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	4.7					
	豆魚蛋肉類	2.5	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.2					
	油脂類	2.8	油脂類	3.3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3					
	蔬菜類	1.3	蔬菜類	2.1	蔬菜類	1	蔬菜類	2	蔬菜類	1					
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類		水果類						
熱量(大卡)	791	熱量(大卡)	674	熱量(大卡)	685	熱量(大卡)	650	熱量(大卡)	654						

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: