

菜別	8月30日		星期一	8月31日		星期二	9月1日		星期三	9月2日		星期四	9月3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		
主菜							蔬菜 瘦肉粥	紅蘿蔔小丁(QRC)	2.5KG	滑蛋 親子丼	紅蘿蔔絲(QRC)	1KG	馬鈴薯 燒肉	馬鈴薯大丁(QRC)+	12KG
								絞赤肉<桃園>	6KG		綠豆芽	5KG		赤肉丁(小)<桃園>	24KG
								玉米粒(CAS)<嘉鹿>	4.2KG		洗選蛋<東杰>	5KG		絞蒜頭	0.3KG
								乾蝦仁	0.3KG		雞丁(CAS)-<上德>	23KG			
								高麗菜(QRC)<正暘>	11KG		骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG			
								油蔥酥(0.3K)	2包						
副菜							滷三品	海帶結<聯宏>	7KG	培根炒 洋蔥	安佳奶油(454g)	1條	高麗炒 油豆片	高麗菜(QRC)	23KG
								絞蒜頭	0.2KG		洋蔥(產銷履歷)+	37KG		紅蘿蔔片(QRC)	2KG
								豆干(四分)(非基改)<洋	8KG		培根(1K)(CAS)<嘉一香	3包		油豆片(切絲)(非基改)<	8KG
								白蘿蔔(去皮)+(QRC)<	13KG						
青菜										機小白	薑絲	0.3KG	機青油	絞蒜頭	0.3KG
											小白菜(有機)	33KG		青油菜(有機)	33KG
湯品							鮮肉包			海芽湯	蔥	0.3KG	黃豆芽 肉絲湯	赤肉絲<桃園>	3KG
								鮮肉包<奇美>(65g)	335個		大骨	2KG		黃豆芽(非基改)	14KG
											乾海帶芽	0.6KG			
水果						399人	水果	水果(1年級不供餐)	348+1份			395人			395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		5.1	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		4.8
	豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類		1.6	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.2
	油脂類			油脂類			油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類			蔬菜類			蔬菜類		0.9	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.7
	乳品類			水果類			水果類		1	水果類			水果類		
熱量(大卡)			0	熱量(大卡)		0	熱量(大卡)		695	熱量(大卡)		649	熱量(大卡)		679

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: