

類別	9月6日		星期一	9月7日		星期二	9月8日		星期三	9月9日		星期四	9月10日		星期五	9月11日		星期六
	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	名稱	食材名稱	數量
主食	五穀飯	五穀米 +	2KG	糙米飯						小米	小米*	2KG	糙米飯			糙米飯		
主菜	鹽水食蔬	青花菜(CAS)	10KG	豆瓣燒魚丁	蔥	0.6KG	什錦炒烏龍麵	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	和風雞丁	骨腿丁(CAS)-<上德>	3KG	洋蔥豬柳	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	蘿蔔燒豆腐	紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG
		高麗菜(進口)+	10KG		薑絲	0.5KG		白精靈(QRC)	3KG		白芝麻	0.1KG		赤肉絲<桃園>	24KG		白蘿蔔(去皮)+(進口)	10KG
		杏鮑菇頭(QRC)	5KG		辣豆瓣醬<十全>(640)	1瓶		木耳絲(QRC)	2KG		高麗菜(進口)+	10KG		洋蔥(進口)+	10KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	25KG
		油豆腐丁(非基改)<津悅>	10KG		豆腐(非基改)(大板)<東杰>	4板		赤肉絲<桃園>	7KG		雞丁(CAS)-<上德>	23KG		黑胡椒粒<老公仔標>	1罐			
					台灣鯰魚丁(QRC)	30KG		洋蔥(進口)+	5KG		醇米霖<穀盛>(500ml)	1瓶						
								綠豆芽	10KG									
								小烏龍麵	65KG									
副菜	菜脯蔥蛋	蔥	1KG	炒四寶	紅蘿蔔小丁(QRC)	2KG	蔬菜關東煮	紅蘿蔔大丁(QRC)	3KG	炒三絲	海帶絲	8KG	絞肉燜冬瓜	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	茶碗蒸	生香菇(QRC)	3KG
		碎脯<品碩豐>	3包		馬鈴薯小丁(QRC)+	12KG		白蘿蔔(去皮)+(進口)	15KG		薑絲	0.3KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	35KG		花魚板	2KG
		洗選蛋<東杰>	23KG		絞赤肉<桃園>	3KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	8KG		紅辣椒	0.1KG		絞赤肉<桃園>	3KG		洗選蛋<東杰>	24KG
					玉米粒(CAS)	12KG		甜不辣條<品豐>	5KG		金針菇(QRC)	10KG						
					毛豆粒	2KG		黑輪片<品豐>(台灣)	5KG		粗干絲(非基改)<津悅>	10KG						
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	機山菇	絞蒜頭	0.2KG				機味美	絞蒜頭	0.2KG	荷葉	絞蒜頭	0.2KG	(產銷)	絞蒜頭	0.2KG
		青菜(產銷履歷)	33KG		山菠菜(有機)	33KG					味美菜(有機)	33KG		荷葉白菜(有機)	33KG		青菜(產銷履歷)	33KG
湯品	四喜甜湯	二砂糖	5KG	冬瓜湯	薑絲	0.3KG	玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁(QRC)	1KG	羅宋湯	大白菜(進口)+	3KG	豆腐味噌湯	蔥	0.6KG	綠豆麥片湯	二砂糖	5KG
		長粉圓<尚旺>	3KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	17KG		洗選蛋<東杰>	8KG		紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG		豆腐(非基改)(大板)<東杰>	4板		綠豆	8KG
		綠豆	2KG		大骨(切)<桃園>	2KG		玉米粒(CAS)(1K)<富士>	7包		馬鈴薯大丁(QRC)+	8KG		味噌<十全>(3K)	1箱		麥片<福壽>	2KG
		花豆	2KG								洋蔥(進口)+	3KG						
		麥片<福壽>	2KG								牛蕃茄(QRC)<正場>	2KG						
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	404瓶			399人	水果	水果	406+1份			395人			395人	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	3
		鮮奶<養樂多>(125ml)	1瓶														鮮奶<養樂多>(125ml)	402
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
	全穀根莖類		5.6	全穀根莖類		5.1	全穀根莖類		4.4	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		5.7
	豆魚蛋肉類		1.4	豆魚蛋肉類		2.5	豆魚蛋肉類		1.7	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		2.2
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		2.7
	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1.3	蔬菜類		1	蔬菜類		1.7	蔬菜類		2	蔬菜類		1.1
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類			乳品類		1
		熱量(大卡)	753			712			656			679			665			794

設計:食譜審查小組

執行秘書:

校長: