

菜別	9月13日			星期一	9月14日			星期二	9月15日			星期三	9月16日			星期四	9月17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	名稱	食材名稱	數量		
主食	燕麥餅	燕麥*	2KG	糙米飯						紅扁	紅扁豆*	1KG	糙米飯							
主菜	宮保雞丁	蒜片	0.3KG	梅干燒肉	絞赤肉<桃園>	15KG	咖哩炒飯	咖哩粉<老公仔標>(60	1盒	香酥虱目魚排	胡椒鹽<老公仔標>(600g)	1盒	韓式燒雞	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG					
		蒜花生	1.2KG		絞上肉<桃園>	9.5KG		赤肉絲<桃園>	10KG		虱目魚排(75g)	392+5份		骨腿丁(CAS)-<上德>	3KG					
		骨腿丁(CAS)-<上德>	3KG		絞蒜頭	0.3KG		洋蔥(進口)+	5KG					高麗菜	4KG					
		乾辣椒(切)	0.1KG		梅干菜<駿泰>(3K)	4包		洗選蛋<東杰>	10KG					韓式辣椒醬(500g)	1罐					
		洋蔥(進口)+	5KG					三色粒(CAS)(1K)<富士	3包					雞丁(CAS)-<上德>	23KG					
		雞丁(CAS)-<上德>	23KG											洋蔥(進口)+	4KG					
副菜	豆卷白菜	大白菜(進口)+	30KG	起司洋芋	紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG	銀芽三絲	韮菜	0.6KG	炒年糕	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	芝麻海帶根	薑絲	0.3KG					
		紅蘿蔔絲(QRC)	3KG		馬鈴薯大丁(QRC)+	30KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		赤肉片<桃園>	3KG		海帶根<聯宏>	26KG					
		豆皮卷(非基改)	2.4KG		培根<嘉一香>	2KG		赤肉絲<桃園>	3KG		高麗菜(進口)+	14KG		白芝麻	0.1KG					
					乳酪絲(起司絲)(1K)	1包		綠豆芽	28KG		韓式泡菜<中港興>(3K)	2包								
											韓國造型年糕<中華>(500	20包								
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	機空心菜	絞蒜頭	0.2KG				機青江	絞蒜頭	0.2KG	黑葉	絞蒜頭	0.2KG					
		青油菜(產銷履歷)	33KG		空心菜(有機)	33KG					青江菜(有機)	33KG		黑葉白菜(有機)	33KG					
湯品	地瓜芋圓湯	老薑片	0.3KG	鮮菇什錦湯	薑絲	0.3KG	紫菜蛋花湯	蔥	0.3KG	青菜豆腐湯			榨菜肉絲湯	蔥	0.3KG					
		二砂糖	6KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		洗選蛋<東杰>	9KG		豆腐(非基改)(大板)<津悅	2板		赤肉絲<桃園>	4KG					
		芋圓<賞味佳>(0.6K)	5包		白精靈菇(QRC)	6KG		紫菜(100g)	1包		小白菜(QRC)	5KG		榨菜絲<品碩豐>	4包					
		地瓜(去皮)+	12KG		金針菇(QRC)	6KG														
					赤肉絲<桃園>	2KG														
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125m	404瓶			396人	水果	水果	406+1份			392人			392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	5.3	全穀根莖類	5.4	全穀根莖類	4.4	全穀根莖類	5.3	全穀根莖類	4.5										
	豆魚蛋肉類	1.9	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	1.6	豆魚蛋肉類	2.3	豆魚蛋肉類	2										
	油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3.2										
	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.5	蔬菜類	1	蔬菜類	1.5	蔬菜類	1.8										
	乳品類	1	乳品類	0.1	水果類	1	水果類		水果類											
	熱量(大卡)	781	熱量(大卡)	707	熱量(大卡)	648	熱量(大卡)	716	熱量(大卡)	654										