

菜別	10月11日		星期一	10月12日		星期二	10月13日		星期三	10月14日		星期四	10月15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						芝麻餛飩	黑白芝麻各	0.1KG	糙米飯		
主菜	雙十補假			貴妃燒雞	小黃瓜	3KG	什錦豬肉蓋飯	紅蘿蔔絲(QRC)	3KG	薑母鴨	紅標米酒<台灣菸酒>	5瓶	冬瓜燒肉	紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG
					紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG		木耳絲(QRC)	2KG		薑片	0.3KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	10KG
					洋蔥(進口)+	6KG		赤肉絲<桃園>	10KG		高麗菜(QRC)+	8KG		赤肉丁<桃園>	24KG
					雞丁(CAS)-<上德>	23.5KG		高麗菜(QRC)+	6KG		麻油<燈燦>(450g)	1瓶		絞蒜頭	0.2KG
					骨腿丁(CAS)	3KG		毛豆粒	2KG		鴨丁(CAS)	24KG			
								玉米粒(CAS)(1K)<富士>	3包		豬血糕丁	3KG			
副菜				五寶鮮蔬	紅蘿蔔絲(QRC)	3KG	青菜(產銷履歷)			清心燴集	紅蘿蔔片(QRC)	2KG	毛豆干丁	紅蘿蔔小丁(QRC)	3KG
					生香菇(QRC)	2KG		薑絲	0.2KG		生香菇(QRC)	2KG		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉慶>	5包
					木耳絲(QRC)	2KG		小松菜(產銷履歷)	33KG		木耳絲(QRC)	2KG		豆干丁(非基改)<中港>	20KG
					青江菜(QRC)<正暘>	20KG					赤肉絲<桃園>	2KG		玉米粒(CAS)(1K)<富士>	5包
					金針菇(QRC)	4KG					大黃瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	28KG			
青菜				機莧	絞蒜頭	0.2KG				機青芥	絞蒜頭	0.2KG	黑葉	絞蒜頭	0.2KG
					莧菜(有機)	33KG					青江菜(有機)	33KG		黑葉白菜(有機)	33KG
湯品				高麗菜味噌湯	洋蔥(進口)+	2KG	香菇雞湯	薑片	0.3KG	金菇肉絲湯	大白菜(QRC)+	5KG	福菜肉片湯	薑絲	0.3KG
					高麗菜(QRC)+	6KG		白蘿蔔(去皮)+(進口)	9KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		瘦夾心肉片<桃園>	3KG
					乾海帶芽	0.2KG		生香菇(QRC)	3KG		赤肉絲<桃園>	2KG		長福菜<品碩豐>	4包
					豆腐(非基改)(大板)<津味>	2板		雞丁(CAS)-<上德>	5KG		金針菇(QRC)	6KG			
					味噌<十全>(1K)	2包									
水果						397人	水果	水果	405+1份			392人			392人
菜單營養分析				類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量
				全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.8	全穀根莖類		4.6
				豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		3.1
				油脂類		3.1	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
				蔬菜類		2	蔬菜類		1.5	蔬菜類		2	蔬菜類		1.3
				乳品類			水果類		1	水果類			水果類		
				熱量(大卡)		655	熱量(大卡)		623	熱量(大卡)		671	熱量(大卡)		722

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: