

菜別	10月25日			星期一	10月26日			星期二	10月27日			星期三	10月28日			星期四	10月29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						麥片餅	麥片<福壽>*	2KG	糙米飯							
主菜	麻油雞	薑片	0.5KG	日式洋蔥燒肉	蔥	0.3KG	滑蛋瘦肉粥	蔥	0.3KG	粉蒸肉	蒸肉粉(五香)<飛馬>(600g)	4包	義式香料雞	牛蕃茄	2KG					
		高麗菜(QRC)+	8KG		絞紅蔥頭	0.6KG		地瓜(去皮) +	10KG		義大利香料<小磨坊>(1kg)	1罐								
		麻油<燈燦>(450g)	1瓶		紅蘿蔔小丁(QRC)	3KG		赤肉片<桃園>	24KG		雞丁(CAS)-<上德>	23KG								
		雞丁(CAS)-<上德>	23KG		絞赤肉<桃園>	8KG		絞蒜頭	0.2KG		青花菜(CAS)(1K)<嘉周>	8包								
		骨腿丁(CAS)<上德>	3KG		玉米粒(CAS)	5KG					骨腿丁(小)(CAS)-<上德>	3KG								
					洗選蛋<東杰>	10KG														
副菜	菜脯蔥蛋	蔥	0.3KG	客家蘿蔔絲	赤肉絲<桃園>	3KG	蔬菜關東煮	紅蘿蔔大丁(QRC)	3KG	玉米燒海茸	薑絲	0.3KG	香菇白菜	大白菜(QRC)+	30KG					
		碎脯<品碩豐>	3包		乾蝦仁	0.2KG		高麗菜(QRC)+	15KG		海茸<聯宏>	18KG		赤肉絲<桃園>	3KG					
		洗選蛋<東杰>	23KG		絞蒜頭	0.2KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	8KG		赤肉絲<桃園>	3KG		乾香菇絲	0.2KG					
					乾香菇絲	0.2KG		甜不辣條	3KG		玉米粒(CAS)(1K)<富士鮮>	8包		紅蘿蔔絲(QRC)	3KG					
					白蘿蔔(切絲)+(進口)	30KG		黑輪片<品豐>(台灣)	5KG											
					紅蘿蔔絲(QRC)	2KG														
青菜	(產地)	薑絲	0.2KG	機青江	絞蒜頭	0.2KG			機小松	絞蒜頭	0.2KG	機青松	絞蒜頭	0.2KG						
		蚵白菜(產銷履歷)	33KG		青江菜(有機)	33KG				小松菜(有機)	33KG		青松菜(有機)	33KG						
湯品	綠豆薏仁湯	二砂糖	6KG	涼薯湯	涼薯(去皮)(QRC)+	15KG	黑糖馬拉糕	黑糖馬拉糕	413個	小魚味噌湯	蔥	0.3KG	蘿蔔魚丸湯	洋香菜	1罐					
		綠豆	7KG		大骨(切)<桃園>	2KG			小魚干		0.6KG	白蘿蔔(去皮)+(進口)		15KG						
		小薏仁	2KG					豆腐(非基改)(大板)<津悅>	2板		珍珠虱目魚丸(小)<源順>	2KG								
								味噌<十全>(3K)	1箱											
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	406瓶			397人	水果	水果	405+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		
	全穀根莖類		5.4	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		6.4	全穀根莖類		5.1	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5		
	豆魚蛋肉類		2.6	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.6	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2		
	油脂類		2.7	油脂類		3.2	油脂類		2.8	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3		
	蔬菜類		1.2	蔬菜類		1.8	蔬菜類		0.5	蔬菜類		1.2	蔬菜類		2.2	蔬菜類		2.2		
	乳品類		1	乳品類			水果類		1	水果類			水果類			水果類				
	熱量(大卡)		785	熱量(大卡)		668	熱量(大卡)		767	熱量(大卡)		687	熱量(大卡)		655	熱量(大卡)		655		

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: