

類別	12月20日		星期一	12月21日		星期二	12月22日		星期三	12月23日		星期四	12月24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	芝麻餡餅	黑白芝麻各	0.1KG	糙米飯			漢堡			蕎麥餅	蕎麥*	2KG	糙米飯		
主菜	玉米雞丁	蔥	0.2KG	百花釀絞肉	乾香菇絲	0.2KG	漢堡			沙嗲豬柳	沙茶醬<牛頭牌>(737g)	1罐	花瓜雞丁	薑片	0.3KG
		紅蘿蔔大丁(QRC)	2.5KG		絞赤肉<桃園>	22KG		漢堡包	414個		咖哩粉<老公仔標>(262g)	1罐		白蘿蔔(QRC)<義庄>	5KG
		絞蒜頭	0.2KG		涼薯(去皮)+(QRC)<義庄>	8KG					紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG
		骨腿丁(CAS)<超秦>	2.5KG								赤肉絲<桃園>	24KG		麻油瓜<品碩豐>	2包
		玉米粒(CAS)(1K)<富順>	5包								洋蔥(進口)+	8KG		雞丁(CAS)<超秦>	23KG
		雞丁(CAS)<超秦>	21KG												
副菜	芹炒油豆片	油豆片(切絲)(非基改)	6KG	五福臨門	絞赤肉<桃園>	3KG	卡啦雞腿排	卡啦雞腿堡(10入)	40包	鳳梨木耳	薑絲	0.3KG	三絲燴芥菜	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG
		芹菜(去葉)+(QRC)<富順>	20KG		紅蘿蔔小丁(QRC)	2KG					木耳絲(QRC)	12KG		木耳絲(QRC)	1KG
		木耳絲(QRC)	2KG		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	2包					赤肉絲<桃園>	3KG		赤肉絲<桃園>	3KG
		紅蘿蔔絲(QRC)	3KG		玉米粒(CAS)<富士鮮品>	13KG					甜鳳梨角<富達>(3035g)	6桶		大芥菜	28KG
					馬鈴薯小丁+(QRC)	9KG									
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	機塔菇	絞蒜頭	0.2KG	炸薯條	薯條(2K)	15包	機小松	絞蒜頭	0.2KG	機青松	絞蒜頭	0.2KG
		蚵白菜(產銷履歷)	29.5KG		塔菇菜(有機)	29.5KG					小松菜(有機)	33KG		青松菜(有機)	33KG
湯品	紅豆湯圓	二砂糖	5.4KG	青木瓜湯	青木瓜(去皮) +	14KG	珍珠奶茶	奶粉<克寧>(2.3K)	1罐	冬瓜湯	薑絲	0.3KG	玉米湯	紅蘿蔔大丁(QRC)	3KG
		紅豆	4.5KG		枸杞	0.1KG		二砂糖	6KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	17KG		大骨(切)<桃園>	2KG
		小湯圓	5.4KG		大骨(切)<桃園>	2KG		黑粉圓<尚旺>	12KG		大骨(切)<桃園>	2KG		玉米條(切薄)(QRC)	12KG
								純紅茶(60g x 10小包)<尚旺>	1大包						
		六年級39+2人停餐			六年級39+2人停餐										
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	365瓶			398人	水果	水果	406+1份			393人			393人
		鮮奶<養樂多>(125ml)	2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
	全穀根莖類		5.7	全穀根莖類		5.4	全穀根莖類		5.8	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.8
	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2
	油脂類		2.8	油脂類		3	油脂類		3.3	油脂類		3.2	油脂類		3.1
	蔬菜類		1.5	蔬菜類		1.3	蔬菜類			蔬菜類		1.7	蔬菜類		1.9
	乳品類		1	乳品類			水果類		1	水果類		0.1	水果類		
	熱量(大卡)		773	熱量(大卡)		696	熱量(大卡)		765	熱量(大卡)		658	熱量(大卡)		673

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: