

類別	3月14日		星期一	3月15日		星期二	3月16日		星期三	3月17日		星期四	3月18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	紫米飯	紫糯米*	2KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1KG	糙米飯		
主菜	磨菇雞丁	骨腿丁(CAS)-<上德>	3KG	香酥魷魚排	魷魚排(80g)(CAS)<源	400片	什錦炒米粉	絞紅蔥頭	0.6KG	滑蛋親子丼	紅蘿蔔絲(QRC)	1KG	梅干燒肉	絞赤肉<桃園>	15KG
		洋蔥(QRC)+	10KG					紅蘿蔔絲(QRC)	3KG		綠豆芽(QRC)	5KG		絞上肉<桃園>	9KG
		雞丁(CAS)-<上德>	23KG					赤肉絲<桃園>	7KG		洗選蛋<東杰>	5KG		絞蒜頭	0.3KG
		磨菇醬<台塑>(2.9K)	1桶					乾蝦仁	0.2KG		雞丁(CAS)-<上德>	23KG		梅干菜<駿泰>(3K)	4包
								高麗菜(QRC)+	15KG		骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG			
								米粉	30KG						
								乾香菇絲	0.2KG						
副菜	鹽水食蔬	高麗菜(QRC)+	10KG	佛跳牆	大白菜(QRC)+	28KG	紅燒什錦	薑片	0.3KG	培根高麗菜	高麗菜(QRC)+	30KG	鐵板豆腐	紅蘿蔔片(QRC)	1KG
		杏鮑菇頭(QRC)	5KG		絞紅蔥頭	0.6KG		紅辣椒	0.1KG		絞蒜頭	0.2KG		赤肉絲<桃園>	3KG
		油豆腐丁(非基改)<津悅>	10KG		芋頭去皮(QRC)	6KG		紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG		培根碎片(3K)(CAS)<嘉	1包		洋蔥(QRC)+	5KG
		青花菜(CAS)<富士鮮品	10KG		赤肉絲<桃園>	3KG		黑豆干	8KG					豆腐(非基改)(大板)<嘉	7板
					乾蝦仁	0.2KG		油豆腐(小三角)(非基改	15KG					毛豆仁	2KG
					乾香菇絲	0.2KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)	8KG						
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	機青松	絞蒜頭	0.2KG				機塔菇	絞蒜頭	0.2KG	機廣良	絞蒜頭	0.2KG
		小白菜(產銷履歷)	33KG		青松菜(有機)	33KG					塔菇菜(有機)	33KG		廣島菜(有機)	33KG
湯品	冬瓜粉圓茶	二砂糖	5KG	海芽蛋花湯	蔥	0.3KG	金菇肉絲湯	大白菜(QRC)+	5KG	吻魚菠菜湯	薑絲	0.2KG	蕪菁豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2KG
		黑粉圓<尚旺>	5KG		洗選蛋<東杰>	8KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		吻仔魚	0.6KG		大頭菜(去皮)+	16KG
		長粉圓<尚旺>	3KG		乾海帶芽	0.4KG		赤肉絲<桃園>	2KG		菠菜(QRC)	15KG			
		冬瓜糖	6個					金針菇(QRC)	6KG						
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2+6瓶			400人	水果	水果	407+1份			394人			394人
		鮮奶<養樂多>(125ml)	405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		5.4	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		4	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2.5	豆魚蛋肉類		1.7	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2.4
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類		3	油脂類		3.1
	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1	蔬菜類		2	蔬菜類		1.6
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
		熱量(大卡)	792			694			637			658			675

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: