

類別	3月21日		星期一	3月22日		星期二	3月23日		星期三	3月24日		星期四	3月25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	五穀飯	五穀米 +	2KG	糙米飯						芝麻飯	黑白芝麻各	0.1KG	糙米飯		
主菜	豆腐粉絲煲	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	京醬肉絲	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	滑蛋瘦肉粥	絞紅蔥頭	0.6KG	麻油雞	薑片	0.5KG	骰子豬	赤肉丁<桃園>	24KG
		乾香菇絲	0.2KG		赤肉絲<桃園>	24.5KG		紅蘿蔔小丁(QRC)	2KG		高麗菜(QRC)+	8KG		黑胡椒粒<老公仔標>	1罐
		冬粉(龍品)<信全>	6KG		洋蔥(QRC)+	8KG		絞赤肉<桃園>	6KG		麻油<燈燦>(450g)	1瓶		豆干(四分)(非基改)<濟>	10KG
		豆腐(非基改)(大板)<津>	6板		甜麵醬<十全>	2KG		高麗菜(QRC)+	6KG		雞丁(CAS)-<上德>	23KG			
					蔥	1KG		洗選蛋<東杰>	10KG		骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG			
								蔥	1KG						
副菜	玉米炒蛋	蔥	0.6KG	什菇燴鮮	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	客家小炒	紅辣椒	0.2KG	三色燒豆腐	絞赤肉<桃園>	2KG	小瓜什錦	紅蘿蔔片(QRC)	2KG
		紅蘿蔔小丁(QRC)	2KG		木耳絲	2KG		豆干片(非基改)<津悅>	15KG		豆腐(非基改)(大板)<津>	7板		赤肉絲<桃園>	3KG
		洗選蛋<東杰>	20KG		赤肉絲<桃園>	3KG		赤肉絲<桃園>	3KG		三色粒(CAS)(1K)<富士>	4包		杏鮑菇頭(QRC)	3KG
		玉米粒(CAS)(1K)<富士>	12KG		西芹(QRC)<正暘>	15KG		乾魷魚絲	1.2KG					絞蒜頭	0.2KG
					金針菇(QRC)	5KG		西芹(QRC)	13KG					小黃瓜(QRC)<正暘>	25KG
					杏鮑菇頭(QRC)	5KG									
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	機山苣	絞蒜頭	0.2KG				黑葉	絞蒜頭	0.2KG	機小松	絞蒜頭	0.2KG
		小白菜(產銷履歷)	33KG		山茼蒿(有機)	33KG					黑葉白菜(有機)	33KG		小松菜(有機)	33KG
湯品	黑糖地瓜湯	薑片	0.3KG	玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁(QRC)	1KG	豆沙包	豆沙包<晶鈺>(65g)	407個	福菜肉片湯	薑絲	0.3KG	豆腐味噌湯	蔥	0.6KG
		地瓜(去皮) +	17KG		洗選蛋<東杰>	7KG					瘦夾心肉片<桃園>	3KG		豆腐(非基改)(大板)<濟>	4板
		黑糖(紅糖)(450g)<寶山>	12包		玉米粒(CAS)(1K)<嘉>	7包					長福菜<品碩豐>	4包		味噌<十全>(3K)	1箱
														洋蔥(QRC)+	2KG
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	407瓶			400人	水果	水果	407+1份			394人			394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		6	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		5.6	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		1.3	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		2.5	豆魚蛋肉類		2.6
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3.1
	蔬菜類		0.9	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1	蔬菜類		1.2	蔬菜類		1.5
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
熱量(大卡)			756	熱量(大卡)		657	熱量(大卡)		792	熱量(大卡)		672	熱量(大卡)		687

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: