

類別	3月28日		星期一	3月29日		星期二	3月30日		星期三	3月31日		星期四	4月1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	蕎麥餅	蕎麥*	2KG	糙米飯						小米飯	小米*	2KG	糙米飯		
主菜	花瓜雞丁	薑片	0.3KG	日式洋蔥燒肉	蔥	0.6KG	什錦炒飯	蔥	0.6KG	味噌魚	蔥	0.6KG	義式香料雞	義大利香料<小磨坊>	1罐
		冬瓜(QRC)	5KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		赤肉絲<桃園>	7KG		薑絲	0.6KG		牛蕃茄(QRC)<正暘>	3KG
		麻油瓜<品碩豐>	2包		赤肉片<桃園>	24.5KG		洗選蛋<東杰>	7KG		豆腐(非基改)(大板)<津	3板		青花菜(CAS)(1K)<富士>	5包
		骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG		白芝麻	0.2KG		洋蔥(QRC)+	4KG		味噌<十全>(3K)	1箱		雞丁(CAS)<超秦>	23KG
		雞丁(CAS)<超秦>	23KG		洋蔥(QRC)+	8KG		三色粒(CAS)(1K)<富士>	5包		台灣鯰魚丁(QRC)	30KG		骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG
副菜	玉米燒海茸	薑絲	0.3KG	蒼蠅頭	紅辣椒	0.1KG	不葉蛋(先送)	純紅茶(60g x 10小包)<	1大包	洋蔥炒肉絲	紅蘿蔔絲(QRC)	3KG	回鍋干片	蔥	0.6KG
		海茸<聯宏>	18KG		絞赤肉<桃園>	3KG		洗選蛋<東杰>	415個		赤肉絲<桃園>	6KG		赤肉絲<桃園>	3KG
		赤肉絲<桃園>	3KG		豆豉(600g)	1包		滷包(大)(10個)<老公仔>	1包		洋蔥(QRC)+	24KG		高麗菜(QRC)+	10KG
		玉米粒(CAS)<富士鮮品>	5KG		豆干丁(非基改)<津	20KG								辣豆瓣醬<十全>(640g)	1瓶
					茼菜(QRC)<正暘>	9KG								豆干片(非基改)	18KG
青菜	(產鎔)	薑絲	0.2KG	機味美	絞蒜頭	0.2KG				荷葉	絞蒜頭	0.2KG	機塔菇	絞蒜頭	0.2KG
		小白菜(產銷履歷)	33KG		味美菜(有機)	33KG					荷葉白菜(有機)	33KG		塔菇菜(有機)	33KG
湯品	綠豆粉圓湯	二砂糖	6KG	蘿蔔魚丸湯	白蘿蔔(去皮)+(QRC)	15KG	酸辣湯	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	田園蔬菜湯	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	榨菜肉絲湯	蔥	0.3KG
		長粉圓<尚旺>	3KG		洋香菜葉<新光>(12g)	1罐		木耳絲(QRC)	2KG		大骨(切)<桃園>	2KG		赤肉絲<桃園>	4KG
		綠豆	7KG		珍珠虱目魚丸(小)<津	2KG		赤肉絲<桃園>	1KG		高麗菜(QRC)+	7KG		榨菜絲<品碩豐>	4包
								洗選蛋<東杰>	3KG		金針菇(QRC)	3KG			
								豆腐(非基改)(大板)<津	1板		玉米粒(CAS)<富士鮮品>	3KG			
								烏酢<穀盛>(5L)	1桶						
								脆筍絲<品碩豐>	2包						
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	2瓶				水果	水果	407+1份				大蘋果	大蘋果(加菜)	409個
		鮮奶<養樂多>(125ml)	407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		4.6	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.6	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		3.1	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		3.2
	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		1.5	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1.4
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
	熱量(大卡)		726	熱量(大卡)		723	熱量(大卡)		694	熱量(大卡)		665	熱量(大卡)		730

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: