

類別	4月11日			4月12日			4月13日			4月14日			4月15日		
	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	小米飯	小米*	2KG	糙米飯						五穀飯	五穀米+	2KG	糙米飯		
主菜	筍乾麵輪煮	薑片	0.3KG	洋蔥辣雞丁	蔥	0.6KG	南瓜瘦肉粥	絞赤肉<桃園>	8KG	香酥鯖魚	鯖魚<福國>	392+7	泡菜燒肉	蔥	0.6KG
		紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG		紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG		乾蝦仁	0.3KG			大白菜(QRC)+		6KG	
		海帶結<聯宏>	10KG		雞丁(CAS)-<上德>	23.5KG		油蔥酥(0.3K)	2包			紅蘿蔔片(QRC)		2KG	
		麵輪(小)	6KG		洋蔥(QRC)+	8KG		乾香菇絲	0.2KG			赤肉片<桃園>		24KG	
		筍干<品碩豐>	5包		骨腿丁(CAS)<超秦>	3KG		南瓜(QRC)<正場>	20KG			韓式泡菜<首爾富>(3)		2包	
					辣豆瓣醬	1瓶									
副菜	菜脯蛋	蔥	0.6KG	海帶根肉絲	薑絲	0.3KG	蔬菜關東煮	紅蘿蔔大丁(QRC)	3KG	什錦寬粉	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	麻醬如意菜	芝麻醬(350g)	2瓶
		碎脯<品碩豐>	3包		海帶根<聯宏>	26KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)<	15KG		木耳絲(QRC)	2KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG
		洗選蛋<東杰>	25KG		赤肉絲<桃園>	2KG		油豆腐丁(非基改)<津	8KG		乾蝦仁	0.2KG		木耳絲(QRC)	1KG
								虱目魚甜不辣條(產銷	6KG		高麗菜(QRC)+	15KG		高麗菜(QRC)+	15KG
											絞蒜頭	0.2KG		油豆片(切絲)(非基改)	10KG
											乾香菇絲	0.2KG		小黃瓜(QRC)<正場>	3KG
											寬粉<龍口滋味>(3K)	2包			
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	黑葉	絞蒜頭	0.2KG			福山	絞蒜頭	0.2KG	機小松菜	絞蒜頭	0.2KG	
		青油菜(產銷履歷)	33KG		黑葉白菜(有機)	33KG				福山萵苣(有機)	33KG		小松菜(有機)	33KG	
湯品	四喜甜湯	二砂糖	6KG	豆腐味噌湯	蔥	0.6KG	芝麻包	芝麻包<晶鈺>(65g)	407個	玉米蘿蔔湯	白蘿蔔(去皮)+(QRC)<	8KG	黃豆芽肉絲湯	赤肉絲<桃園>	3KG
		長粉圓<尚旺>	3KG		豆腐(非基改)(大板)<	4板			大骨(切)<桃園>		2KG	黃豆芽(非基改)		13KG	
		綠豆	2KG		味噌<十全>(3K)	1箱			玉米條(切薄)(QRC)		8KG	乾海帶芽		0.1KG	
		花豆	2KG												
		麥片<福壽>	2KG												
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2+6瓶				水果	406+1份							
		鮮奶<養樂多>(125ml)	406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	4.5	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)	782	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: