

菜別	8月29日		星期一	8月30日		星期二	8月31日		星期三	9月1日		星期四	9月2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				糙米飯						紫米飯	紫糯米*	2KG	糙米飯		
主菜				三杯雞	蒜片	0.3KG	什錦炒麵	絞紅蔥頭	1KG	滑蛋親子丼	紅蘿蔔絲(QRC)	1KG	馬鈴薯燒肉	赤肉丁(小)<桃園>	24KG
					麵腸(切段)<津悅>	8KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		綠豆芽(QRC)	5KG		絞蒜頭	0.2KG
					骨髓丁(CAS)<佳世福>	3KG		油麵(白)	62KG		洗選蛋<東杰>	5KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	10KG
					麻油<燈燦>(450g)	1瓶		赤肉絲<桃園>	8KG		雞丁(CAS)<佳世福>	24KG		紅蘿蔔大丁(QRC)	3KG
					雞丁(CAS)<佳世福>	24KG		乾蝦仁	0.3KG		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3KG			
								綠豆芽(QRC)	11KG						
								韭菜(QRC)	2KG						
								乾香菇絲	0.2KG						
副菜				小瓜什錦	紅蘿蔔片(QRC)	1KG	蔬菜關東煮	紅蘿蔔大丁(QRC)	3KG	回鍋干片	蔥	0.6KG	菜脯蛋	蔥	0.6KG
					赤肉絲<桃園>	2KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)<正陽>	16KG		赤肉絲<桃園>	2KG		碎脯<品碩豐>	3包
					杏鮑菇頭(QRC)	5KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	8KG		高麗菜(QRC)+	10KG		洗選蛋<東杰>	24KG
					絞蒜頭	0.2KG		虱目魚甜不辣條(產銷)	6KG		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1瓶			
					小黃瓜(QRC)<正陽>	25KG					豆干片(非基改)	21KG			
青菜				機小松	絞蒜頭	0.2KG				機青松	絞蒜頭	0.2KG	荷葉白	絞蒜頭	0.2KG
					小松菜(有機)	28KG					青松菜(有機)	34KG		荷葉白菜(有機)	34KG
湯品				黃豆芽肉絲湯	赤肉絲<桃園>	3KG	玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁(QRC)	1KG	青菜豆腐湯	小白菜(QRC)<正陽>	5KG	海芽湯	蔥	0.3KG
					黃豆芽(非基改)(QRC)	12KG		洗選蛋<東杰>	7KG		豆腐(非基改)(大板)<津悅>	2板		大骨	2KG
								玉米粒(CAS)(1K)	7包					乾海帶芽(0.6K)	1包
水果					少一年級		水果	水果	417份			404人			404人
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			全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.3	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.8
	豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		1.4	豆魚蛋肉類		3.1	豆魚蛋肉類		2.4
	油脂類			油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類			蔬菜類		1.8	蔬菜類		0.9	蔬菜類		1.3	蔬菜類		1.1
	乳品類			水果類			水果類		1	水果類			水果類		
熱量(大卡)			0	熱量(大卡)		675	熱量(大卡)		624	熱量(大卡)		715	熱量(大卡)		679

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: