

菜別	9月12日			星期一	9月13日			星期二	9月14日			星期三	9月15日			星期四	9月16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	名稱	食材名稱	數量		
主食	燕麥飯	燕麥*	2KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1KG	糙米飯							
主菜	宮保雞丁	蒜片	0.2KG	梅干蒸肉	絞赤肉<桃園>	15KG	瓠瓜瘦肉粥	絞赤肉<桃園>	8KG	香酥虱目魚排	胡椒鹽<老公仔標>(600g)	1盒	咕咾肉	蕃茄醬<可樂美>(快食用)(3.15K)	1桶					
		蒜花生	1KG		絞上肉<桃園>	9KG		乾蝦仁	0.3KG		虱目魚排(75g)(產銷)	399份		赤肉丁(小)<桃園>	24KG					
		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3KG		絞蒜頭	0.3KG		油蔥酥(0.3K)	2包			洋蔥(進口)+		8KG						
		乾辣椒(切)	0.1KG		梅干菜<駿泰>(3K)	4包		瓠瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	17KG			甜鳳梨角<富達>(3035g)		2桶						
		洋蔥(進口)+	7KG			三色粒(CAS)(1K)<富士鮮		3包			小黃瓜(QRC)<正暘>	3KG								
		雞丁(CAS)<佳世福>	24KG																	
副菜	鮮菇蒸蛋	生香菇(QRC)	2KG	起司洋芋	紅蘿蔔大丁(QRC)	2KG	滷三品	海帶結<聯宏>	8KG	炒年糕	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	家常豆腐	蔥	0.3KG					
		洗選蛋<東杰>	26KG		乳酪絲(起司絲)(1K)	1包		絞蒜頭	0.3KG		赤肉絲<桃園>	2KG		紅蘿蔔片(QRC)	2KG					
					培根碎片(CAS)<嘉一香	2KG		豆干(四分)(非基改)<津悅	12KG		高麗菜(QRC)+	15KG		木耳絲(QRC)	1KG					
					馬鈴薯大丁(進口)+	31KG		白蘿蔔(進口)(去皮) +	15KG		韓國造型年糕<中華>(50	22包		赤肉絲<桃園>	2KG					
											韓式泡菜<首爾富>(3K)	2包		油豆腐丁(非基改)<津悅	23KG					
														脆筍片<品碩豐>	3包					
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	黑葉菜	絞蒜頭	0.2KG			機干寶	絞蒜頭	0.2KG	機青油	絞蒜頭	0.2KG						
		莧菜(產銷履歷)	34KG		黑葉白菜(有機)	34KG				千寶菜(有機)	34KG		青油菜(有機)	34KG						
湯品	地瓜芋圓湯	老薑片	0.3KG	鮮菇什錦湯	薑絲	0.3KG	鮮肉包	鮮肉包<奇美>(65g)	399個	榨菜肉絲湯	蔥	0.3KG	福菜肉片湯	薑絲	0.3KG					
		二砂糖	6KG		紅蘿蔔絲(QRC)	1KG			赤肉絲<桃園>		3KG	瘦夾心肉片<桃園>		3KG						
		芋圓<賞味佳>(0.6K)	6包		生香菇(QRC)	1KG		榨菜絲<品碩豐>	4包		長福菜<品碩豐>	4包								
		紅地瓜(去皮)+(QRC)<正暘	12KG		金針菇(QRC)	6KG														
					木耳絲(QRC)	2KG														
					大骨(切)<桃園>	2KG														
					青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿	5包														
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2+6瓶			400人	水果	水果	420份			400人			400人					
		鮮奶<養樂多>(125ml)	412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		5.3	全穀根莖類		5.2	全穀根莖類		4.8	全穀根莖類		5	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5		
	豆魚蛋肉類		2.7	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.8	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		2.7	豆魚蛋肉類		2.7		
	油脂類		3.2	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3	油脂類		3		
	蔬菜類		1	蔬菜類		1.3	蔬菜類		1	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.4		
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		0.2	水果類		0.2		
	熱量(大卡)		824	熱量(大卡)		682	熱量(大卡)		691	熱量(大卡)		690	熱量(大卡)		700	熱量(大卡)		700		

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: