

菜別	10月24日		星期一	10月25日		星期二	10月26日		星期三	10月27日		星期四	10月28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	燕麥飯	燕麥*	2KG	糙米飯						麥片飯	麥片<福壽>*	2KG	糙米飯		
主菜	春川炒雞	洋蔥(QRC)+	3KG	砂鍋魚丁	大白菜(QRC)+	3KG	滑蛋瘦肉粥	絞紅蔥頭	0.6KG	日式洋蔥燒肉	蔥	0.6KG	滷雞排	滷包(小)<老公仔標>	3個
		雞丁(CAS)<佳世福>	24KG		沙茶醬<牛頭牌>(3K)	1桶		紅蘿蔔小丁(QRC)	2KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		絞蒜頭	0.2KG
		骨髓丁(CAS)<超秦>	3KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	8KG		絞赤肉<桃園>	6KG		赤肉片<桃園>	24KG		雞排(CAS)<超秦>	395個
		韓國年糕條<中華>(500g)	9包		台灣鯰魚丁(QRC)	25.5KG		高麗菜(QRC)+	6KG		白芝麻	0.3KG			
		韓式辣椒醬(500g)	1罐					洗選蛋<東杰>	6KG		洋蔥(進口)+	8KG			
								毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	2包						
副菜	枸杞蒸蛋	枸杞	0.3KG	客家蘿蔔絲	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	燴獅子頭	大白菜(QRC)+	15KG	玉米燒海茸	薑絲	0.3KG	蘿蔔燒黑輪	紅蘿蔔大丁(QRC)	5KG
		洗選蛋<東杰>	25KG		赤肉絲<桃園>	3KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		海茸<聯宏>	18KG		小黑輪條<如記>(CAS)	9KG
					乾蝦仁	0.2KG		木耳絲(QRC)	2KG		赤肉絲<桃園>	2KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)	20KG
					絞蒜頭	0.2KG		獅子頭(40g)(CAS)(津谷)	395個		玉米粒(CAS)(1K)<富士鮮>	8包			
					乾香菇絲	0.2KG									
					白蘿蔔(切絲)+(QRC)	28KG									
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	機青松	絞蒜頭	0.2KG				機味美	絞蒜頭	0.2KG	荷葉白	絞蒜頭	0.2KG
		蚵白菜(產銷履歷)	34KG		青松菜(有機)	34KG					味美菜(有機)	34KG		荷葉白菜(有機)	34KG
湯品	綠豆QQ湯	二砂糖	6KG	香菇雞湯	薑片	0.3KG	芋泥包	芋泥包<晶鈺>(65g)	418個	小魚味噌湯	蔥	0.6KG	紫菜蛋花湯	蔥	0.6KG
		長粉圓<尚旺>	2KG		冬瓜(去皮)+(QRC)	9KG					小魚干	0.6KG		洗選蛋<東杰>	6KG
		綠豆	7KG		生香菇(QRC)	2KG					豆腐(非基改)(大板)<津悅>	2板		紫菜(100g)	2包
					雞丁(CAS)<佳世福>	5KG					味噌<十全>(3K)	1箱			
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	417瓶			400	水果	水果	418份			395人			395
		鮮奶<養樂多>(125ml)	1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		5.5	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		5.6	全穀根莖類		4.7	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		1.7	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2.5
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3
	蔬菜類		0.8	蔬菜類		1	蔬菜類		0.6	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.3
	水果類			水果類			水果類		1	水果類			水果類		0.3
	熱量(大卡)		743	熱量(大卡)		625	熱量(大卡)		730	熱量(大卡)		676	熱量(大卡)		688

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: