

菜別	11月7日		星期一	11月8日		星期二	11月9日		星期三	11月10日		星期四	11月11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	芝麻餅	黑白芝麻各	0.1KG	糙米飯						麥片餅	麥片	2KG	糙米飯		
主菜	磨菇雞丁	骨髓丁(CAS)<佳世福>	3KG	金菇豬柳	蔥	0.6KG	炸醬麵	小黃瓜(QRC)	6KG	滷雞翅	滷包(小)<老公仔標>	3個	日式壽喜燒	蔥	0.3KG
		洋蔥(進口)+	10KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2.5KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		絞蒜頭	0.3KG		赤肉片<桃園>	24KG
		雞丁(CAS)<佳世福>	24KG		赤肉絲<桃園>	21.5KG		油麵(白)	67KG		雞翅(CAS)<佳世福>	400支		黃豆芽(非基改)(QRC)	6KG
		磨菇醬<台塑>(2.9K)	1桶		金針菇(QRC)	5KG		絞赤肉<桃園>	10KG					洋蔥(進口)+	3KG
								甜麵醬<十全>	1KG					壽喜燒醬<穀盛>(1800m	1桶
								絞蒜頭	0.3KG						
								黑豆瓣醬<十全>	2KG						
								豆干丁(非基改)<津悅>	10KG						
副菜	冬瓜燒黑輪	紅蘿蔔大丁(QRC)	5KG	五福臨門	紅蘿蔔小丁(QRC)	2KG	紅燒三色	海帶結<聯宏>	10KG	豆卷白菜	紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	麻婆豆腐	蔥	0.5KG
		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	20KG		絞赤肉<桃園>	2KG		杏鮑菇頭(QRC)	6KG		木耳絲(QRC)	2KG		絞赤肉<桃園>	2KG
		小黑輪條<如記>(CAS)	9KG		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿	2包		茄子(QRC)<正暘>	12KG		豆皮卷(非基改)<久代>	2.4KG		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1瓶
					馬鈴薯小丁+(進口)	8KG					大白菜(QRC)+	30KG		豆腐(非基改)(大板)<津	7板
					玉米粒(CAS)	13KG									
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	機味美	絞蒜頭	0.2KG				機小松	絞蒜頭	0.2KG	機小白	薑絲	0.2KG
		黑葉白菜(產銷履歷)	34KG		味美菜(有機)	29KG					小松菜(有機)	34KG		小白菜(有機)	34KG
湯品	銀耳紅棗湯	紅棗	1.8KG	海芽蛋花湯	蔥	0.3KG	蘿蔔魚羹湯	芹菜(QRC)	0.3KG	榨菜肉絲湯	蔥	0.3KG	冬瓜湯	薑絲	0.3KG
		白木耳	0.6KG		洗選蛋<東杰>	7KG		魚煨(CAS)<源鴻億>	3KG		赤肉絲<桃園>	3KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	15KG
		二砂糖	6KG		乾海帶芽	0.3KG		白蘿蔔(去皮)+	12KG		榨菜絲<品碩豐>	4包		大骨(切)<桃園>	2KG
		蓮子(乾)	0.6KG												
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	418瓶		少3年級53人	344人	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		5.2	全穀根莖類		5.1	全穀根莖類		4	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		1.7	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		1.5	豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		2.3
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1	蔬菜類		0.9	蔬菜類		1.8	蔬菜類		1.3
	水果類			水果類			水果類		1.2	水果類			水果類		
		熱量(大卡)	667			熱量(大卡)	675			熱量(大卡)	622			熱量(大卡)	675
		熱量(大卡)	667			熱量(大卡)	675			熱量(大卡)	622			熱量(大卡)	675

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: