

類別	11月28日		星期一	11月29日		星期二	11月30日		星期三	12月1日		星期四	12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	蕎麥餅	蕎麥*	2KG	糙米飯						燕麥餅	燕麥*	2KG	糙米飯		
主菜	素滷什錦	薑片	0.3KG	宮保雞丁	蒜片	0.2KG	滷肉飯	絞紅蔥頭	1KG	砂鍋魚丁	大白菜(QRC)+	3KG	壽喜燒	蔥	0.3KG
		紅蘿蔔大丁(QRC)+	1KG		蒜花生	0.7KG		絞赤肉<桃園>	12KG		沙茶醬<牛頭牌>(3K)	1桶		赤肉片<桃園>	24KG
		白蘿蔔(去皮)+(QRC)	8KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	2KG		洋蔥(進口)+	10KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	8KG		黃豆芽(非基改)(QRC)	6KG
		海帶結<聯宏>	6KG		乾辣椒(切)	0.1KG		豆干丁(非基改)<津悅>	8KG		魚丁(QRC)	25KG		洋蔥(QRC)+	3KG
		素紫米糕(900g)	6包		洋蔥(進口)+	5.5KG								壽喜燒醬<穀盛>(1800ml)	1桶
		油豆腐(小三角)(非基改)(15KG		雞丁(CAS)<佳世福>	17KG									
副菜	菜脯蛋	蔥	0.6KG	鐵板豆腐	蔥	0.6KG	五香毛豆莢	毛豆莢(CAS)<嘉鹿>	30KG	麻醬如意菜	芝麻醬(350g)	2瓶	蕃茄炒蛋	蔥	0.6KG
		碎脯<品碩豐>	3包		紅蘿蔔片(QRC)+	1.4KG		黑胡椒粒<老公仔標>(345	1罐		紅蘿蔔絲(QRC)+	2KG		洗選蛋<東杰>	20KG
		洗選蛋<東杰>	24KG		洋蔥(進口)+	2KG		絞蒜頭	0.2KG		木耳絲(QRC)	1KG		牛蕃茄(QRC)<正暘>	15KG
					豆腐(非基改)(大板)<津悅	4板					高麗菜(QRC)+	15KG			
					赤肉片<桃園>	2KG					油豆片(切絲)(非基改)<津悅	10KG			
					脆筍片	1包					小黃瓜(QRC)<正暘>	3KG			
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	黑葉	絞蒜頭	0.2KG			機小松	絞蒜頭	0.2KG	蘿蔓	絞蒜頭	0.2KG	
		青江菜(產銷履歷)	34KG		黑葉白菜(有機)	22KG					小松菜(有機)		34KG	蘿蔓萵苣(有機)	34KG
湯品	四喜甜湯	二砂糖	6KG	燕菁豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2KG	田園蔬菜湯	紅蘿蔔絲(QRC)+	2KG	紫菜蛋花湯	蔥	0.6KG	薄揚蘿蔔湯	柴魚(300g)	1包
		長粉圓<尚旺>	3KG		大頭菜(QRC)(去皮) +	10KG		杏鮑菇(QRC)	1KG		洗選蛋<東杰>	6KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	3KG
		綠豆	2KG					大骨(切)<桃園>	2KG		紫菜(100g)	2包		味噌<十全>(3K)	1箱
		花豆	2KG					玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	4包					白蘿蔔(進口)(去皮) +	12KG
		麥片<福壽>	2KG					大白菜(QRC)	8KG						
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2瓶			272份	水果	418份			398人			398	
		鮮奶<養樂多>(125ml)	416+2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	類別	份量	
	全穀根莖類	5.6	全穀根莖類	5.1	全穀根莖類	4.6	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	2.2	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2.7					
	油脂類	3	油脂類	3.2	油脂類	3.1	油脂類	3.3	油脂類	3					
	蔬菜類	1.2	蔬菜類	1.3	蔬菜類	0.3	蔬菜類	1.4	蔬菜類	1.6					
	水果類		水果類		水果類	1	水果類		水果類						
熱量(大卡)	685	熱量(大卡)	699	熱量(大卡)	679	熱量(大卡)	656	熱量(大卡)	693						

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: