

菜別	1月9日			星期一	1月10日			星期二	1月11日			星期三	1月12日			星期四	1月13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	小米飯	小米*		2KG	糙米飯								地瓜飯	紅地瓜(去皮)+(QRC)<正暘>		6KG	糙米飯			
主菜	鐵板豆腐	蔥		0.6KG	骰子豬	赤肉丁<桃園>		24.5KG	什錦炒米粉	絞紅蔥頭		0.6KG	麻油雞	薑片		0.5KG	香酥魷魚排	魷魚排(80g)(CAS)<源鴻億>		397片
		紅蘿蔔片(QRC)+		2KG		黑胡椒粒<老公仔標>(34		1罐		紅蘿蔔絲(QRC)+		3KG		高麗菜(QRC)+		8KG				
		赤肉片<桃園>		2KG		豆干(四分)(非基改)<津悅		10KG		赤肉絲<桃園>		7KG		麻油<燈燦>(450g)		1瓶				
		豆腐(非基改)(大板)<津悅		6板						乾蝦仁		0.2KG		雞丁(CAS)<佳世福>		23KG				
		脆筍片<品碩豐>		3包						高麗菜(QRC)+		15KG		骨髓丁(CAS)<佳世福>		3KG				
										米粉		28KG								
										乾香菇絲		0.2KG								
副菜	洋蔥炒蛋	紅蘿蔔絲(QRC)+		2KG	銀芽三絲	紅蘿蔔絲(QRC)+		2KG	蔬菜關東煮	紅蘿蔔大丁(QRC)+		3KG	金菇什錦	薑絲		0.3KG	客家蘿蔔絲	紅蘿蔔絲(QRC)+		2KG
		洗選蛋<東杰>		20KG		赤肉絲<桃園>		2KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)		15KG		紅蘿蔔絲(QRC)+		3KG		赤肉絲<桃園>		2KG
		洋蔥(QRC)+		12KG		綠豆芽(QRC)		25KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>		8KG		木耳絲(QRC)		1KG		乾蝦仁		0.2KG
						韮菜(QRC)		2KG		虱目魚甜不辣條(產銷)		6KG		赤肉絲<桃園>		2KG		絞蒜頭		0.2KG
														金針菇(QRC)		28KG		乾香菇絲		0.2KG
																		白蘿蔔(切絲)+(QRC)		28KG
青菜	(產銷)	薑絲		0.2KG	機小松	絞蒜頭		0.2KG					荷葉	絞蒜頭		0.2KG	福山	絞蒜頭		0.2KG
		菠菜(產銷履歷)		34KG		小松菜(有機)		34KG						荷葉白菜(有機)		34KG		福山萵苣(有機)		34KG
湯品	燒仙草	二砂糖		6KG	蕃茄蛋花湯	蔥		0.6KG	福菜肉片湯	薑絲		0.3KG	玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁(QRC)+		1KG	蓮藕湯	蓮藕片(QRC)		10KG
		長粉圓<尚旺>		3KG		洗選蛋<東杰>		8KG		瘦夾心肉片<桃園>		3KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>		6KG		大骨(切)<桃園>		2KG
		花生片(熟硬)		1KG		牛蕃茄(QRC)<正暘>		6KG		長福菜<品碩豐>		4包		洗選蛋<東杰>		7KG				
		紅豆(QRC)		2KG										玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>		1包				
		花豆		3KG																
		仙草原汁<津悅>(5K)		4包																
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)		417瓶					水果	水果		418份								
		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			4.5	全穀根莖類			4.3	全穀根莖類			4.7	全穀根莖類			4.7
	豆魚蛋肉類			1.5	豆魚蛋肉類			2.9	豆魚蛋肉類			1.2	豆魚蛋肉類			2.2	豆魚蛋肉類			2.1
	油脂類			3.3	油脂類			3	油脂類			3.2	油脂類			3	油脂類			3
	蔬菜類			1.3	蔬菜類			1.6	蔬菜類			1	蔬菜類			1.8	蔬菜類			1.5
	乳品			1	水果類				水果類			1	水果類				水果類			
	熱量(大卡)			739	熱量(大卡)			708	熱量(大卡)			620	熱量(大卡)			674	熱量(大卡)			659

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長:

校長: