

菜別	2月20日		星期一	2月21日		星期二	2月22日		星期三	2月23日		星期四	2月24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	黃地瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	6KG	糙米飯				
主菜	春川炒雞	雞丁(CAS)<佳世福>	24.5KG	馬鈴薯燒肉	紅蘿蔔大丁(QRC)+	3KG	滑蛋瘦肉粥	絞紅蔥頭	0.6KG	沙嗲豬柳	沙茶醬<牛頭牌>(737g)	1罐	滑蛋親子丼	紅蘿蔔絲(QRC)+	1KG		
		韓國年糕條<中華>(500g)	9包		馬鈴薯大丁+(QRC)	6KG		絞赤肉<桃園>	6.5KG		咖哩粉<老公仔標>(262g)	1罐		綠豆芽(QRC)	5KG		
		韓式辣椒醬(500g)	1罐		赤肉丁(小)<桃園>	25KG		高麗菜(QRC)+	6KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2KG		洗選蛋<東杰>	5KG		
		洋蔥(QRC)+	3KG		絞蒜頭	0.2KG		洗選蛋<東杰>	6KG		赤肉絲<桃園>	24.5KG		洋蔥(QRC)+	10KG	雞丁(CAS)<佳世福>	24.5KG
		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3KG					三色粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	5包							骨髓丁(CAS)<佳世福>	3KG
副菜	玉米燒海苳	薑絲	0.3KG	豆卷白菜	大白菜(QRC)+	31KG	客家小炒	紅辣椒	0.2KG	五福臨門	紅蘿蔔小丁(QRC)+	2KG	金菇什錦	薑絲	0.3KG		
		海苳<聯宏>	18.5KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2KG		豆干片(非基改)<津悅>	16KG		絞赤肉<桃園>	2KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	3KG		
		赤肉絲<桃園>	2KG		木耳絲(QRC)	2KG		赤肉絲<桃園>	3KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	15KG		木耳絲(QRC)	1KG		
		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	8包		豆皮卷(非基改)<久代>	2.4KG		乾魷魚絲	1.2KG		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	2包		赤肉絲<桃園>	2KG		
								洋蔥(QRC)+	9KG		馬鈴薯小丁+(QRC)	9KG		金針菇(QRC)	29KG		
								蔥	2KG								
青菜	(產銷)	薑絲	0.2KG	蘿蔓菜	絞蒜頭	0.2KG			機青松	絞蒜頭	0.2KG	機山萵	絞蒜頭	0.2KG			
		青油菜(產銷履歷)	34KG		蘿蔓萵苣(有機)	34KG				青松菜(有機)	34KG		山萵蒿(有機)	34KG			
湯品	四喜甜湯	二砂糖	6KG	燕菁湯	大骨(切)<桃園>	2KG	鮮肉包	鮮肉包<奇美>(65g)	401個	蕃茄蛋花湯	蔥	0.6KG	蓮藕湯	蓮藕片(QRC)	10KG		
		長粉圓<尚旺>	3KG		大頭菜(去皮)(QRC)+<正暘>	15KG		洗選蛋<東杰>	8KG		大骨(切)<桃園>	2KG					
		綠豆	2KG					牛蕃茄(QRC)<正暘>	6KG								
		花豆	2KG														
		麥片<福壽>	2KG														
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	421+2瓶				水果	水果	422份			豆奶	豆奶	422瓶			
		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	類別	份量	類別	份量			
	全穀根莖類	5.8	全穀根莖類	4.6	全穀根莖類	4.1	全穀根莖類	5.3	全穀根莖類	4.7							
	豆魚蛋肉類	1.8	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.4	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	2							
	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3							
	蔬菜類	1.3	蔬菜類	2	蔬菜類	0.3	蔬菜類	1.1	蔬菜類	1.7							
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類		水果類								
熱量(大卡)	790	熱量(大卡)	657	熱量(大卡)	670	熱量(大卡)	699	熱量(大卡)	657								

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: