

菜別	2月27日		星期一	2月28日		星期二	3月1日		星期三	3月2日		星期四	3月3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										地瓜餛	地瓜大丁+(QRC)<正暘>	6KG	糙米飯		
主菜	彈性放假			和平紀念日			什錦炒米粉	絞紅蔥頭	0.6KG	花瓜雞丁	薑片	0.3KG	日式壽喜燒	蔥	0.3KG
								紅蘿蔔絲(QRC)+	3KG		涼薯(去皮)(QRC)	6KG		赤肉片<桃園>	24KG
								赤肉絲<桃園>	6KG		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3KG		黃豆芽(非基改)(QRC)	6KG
								乾蝦仁	0.2KG		雞丁(CAS)<佳世福>	24KG		洋蔥(QRC)+	3KG
								高麗菜(QRC)+	15KG		麻油瓜<品碩豐>	2包		壽喜燒醬<穀盛>(1800ml)	1桶
								米粉	28KG					白芝麻	0.1KG
								乾香菇絲	0.2KG						
副菜							紅燒什錦	薑片	0.3KG	起司洋芋	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2KG	麻婆豆腐	蔥	0.5KG
								紅辣椒	0.1KG		馬鈴薯大丁(QRC)+	30KG		絞赤肉<桃園>	2KG
								紅蘿蔔大丁(QRC)+	2KG		乳酪絲(起司絲)(1K)	1包		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1瓶
								白蘿蔔(去皮)+(QRC)	8KG		培根碎片(CAS)<嘉一香>	2KG		豆腐(非基改)(小丁)<津悅>	7板
								海帶結	7KG						
								油豆腐(小三角)(非基改)	18KG						
青菜										機小松	絞蒜頭	0.2KG	荷葉白	絞蒜頭	0.2KG
											小松菜(有機)	34KG		荷葉白菜(有機)	34KG
湯品							酸菜白肉湯	酸菜心(切)	8KG	冬瓜魚丸湯	薑絲	0.3KG	昆布湯	薑絲	0.3KG
								薑絲	0.3KG		冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	13KG		乾海帶(250g)	2包
								瘦夾心肉片<桃園>	3KG		珍珠虱目魚丸(小)<源鴻億>	2KG		大骨(切)<桃園>	2KG
水果							水果	水果	422份						
菜單營養分析							類別	份量		類別	份量		類別	份量	
							全穀根莖類	4		全穀根莖類	5.3		全穀根莖類	4.7	
							豆魚蛋肉類	1.7		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2.5	
							油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3	
							蔬菜類	1		蔬菜類	1.1		蔬菜類	0.9	
							水果類	1		水果類			水果類		
							熱量(大卡)	628		熱量(大卡)	684		熱量(大卡)	674	

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長:

雲水書仿3/13 4/17 5/15 6/12