

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

類別	11月27日		星期一	11月28日		星期二	11月29日		星期三	11月30日		星期四	12月1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		薏仁飯	小薏仁*	2 KG	糙米飯				五穀飯	五穀米 +	2 KG	糙米飯			
主菜	鹽水食蔬	高麗菜(QRC)+	10 KG	宮保雞丁	蒜片	0.2 KG	炸醬麵	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	壽喜燒	蔥	0.3 KG	南瓜燴雞丁	雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG
		杏鮑菇頭(QRC)	6 KG		蒜花生	1 KG		油麵(白)	68 KG		赤肉片<桃園>	24 KG		骨髓丁(CAS)<超泰>	3 KG
		油豆腐(小三角)(非基改)(約2	12 KG		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG		絞赤肉<桃園>	7 KG		白芝麻	0.2 KG		南瓜(QRC)<正陽>	8 KG
		青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>	6 包		乾辣椒(切)	0.1 KG		甜麵醬<十全>	1 KG		洋蔥(進口)+	6 KG			
					蔥	1 KG		絞蒜頭	0.3 KG		黃豆芽(非基改)(QRC)	6 KG			
					雞丁(CAS)<佳世福>	24.5 KG		黑豆瓣醬<十全>	2 KG		壽喜燒醬<穀盛>(1800ml)	1 桶			
					杏鮑菇頭(QRC)	6 KG		豆干丁(非基改)<津悅>	10KG						
					小黃瓜(QRC)<正陽>	2 KG		小黃瓜(QRC)<正陽>	6 KG						
副菜	玉米炒蛋	蔥	0.6 KG	鐵板豆腐	紅蘿蔔片(QRC)+	1 KG	培根高麗菜			芋香四寶	芋頭小丁(QRC)<嘉鹿>	10 KG	沙茶粉絲煲	沙茶醬<牛頭牌>	1 罐
		紅蘿蔔小丁(QRC)+	2 KG		赤肉片<桃園>	2 KG		高麗菜(QRC)+	34 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG
		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	10 KG		洋蔥(進口)+	3 KG		絞蒜頭	0.2 KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	10 KG		木耳絲(QRC)	1 KG
		洗選蛋<東杰>	20 KG		脆筍片<品碩豐>	2 包		培根碎片(3K)(CAS)<嘉一香>	1 包		三色粒(CAS)(1K)<富士鮮>	10 包		絞赤肉<桃園>	2 KG
					豆腐(切小丁)非基改)(大	8 板								高麗菜(QRC)+	6 KG
														冬粉(龍品)<信全>	8 KG
青菜	（產銷	薑絲	0.2 KG	機青江	絞蒜頭	0.2 KG				機山菠	絞蒜頭	0.2 KG	黑葉	絞蒜頭	0.2 KG
		蚵白菜(產銷履歷)	32 KG		青江菜(有機)	32 KG					山菠菜(有機)	32 KG		黑葉白菜(有機)	34 KG
湯品	銀耳紅棗湯	紅棗(0.6K)	3 包	燕菁豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	蘿蔔魚羹湯	魚煨(CAS)<源鴻億>	3 KG	和風味噌湯	柴魚(300g)	1 包	紫菜蛋花湯	蔥	0.6 KG
		蓮子(乾)(0.6K)	1 包		大頭菜(去皮)(QRC)+<正陽	14 KG		白蘿蔔(去皮)+	11 KG		乾海帶芽	0.3 KG		洗選蛋<東杰>	6 KG
		白木耳	0.6 KG					芹菜(QRC)	0.3 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱		紫菜(100g)	2 包
		二砂糖	6 KG								豆腐(切小丁)非基改)(大	4 板			
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2 瓶				水果	水果	433份						
		鮮奶<養樂多>(125ml)	430 +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
	全穀根莖類		4.9	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4	全穀根莖類		5.1	全穀根莖類		5.4
	豆魚蛋肉類		1	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		1.4	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2
	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類		3.3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類		1.3	蔬菜類		1.5	蔬菜類		1.2	蔬菜類		1.2	蔬菜類		1
	乳品類		1	水果類			水果類		1	乳品類			水果類		
熱量(大卡)			667	熱量(大卡)		662	熱量(大卡)		624	熱量(大卡)		680	熱量(大卡)		688