113.0216 九德素

日期	主食	菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細	
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量
2月16日週五	麥片飯	古早味滷味	千層豆干非	2	雜菜冬粉	寬粉絲特級	0.4	高麗菜	切高麗菜	4	檸檬愛玉水果茶	愛玉凍2公斤	1袋
			素水晶餃	50pc		細白干絲非	0.6		紅蘿蔔絲	0.3		檸檬公斤	0.1
			薑片	0.1		黃甜椒切	0.3		嫩薑絲	0.1		冬瓜糖塊	2塊
						紅甜椒切	0.3		白精靈追溯	0.6		山粉圓	0.2
						木耳絲	0.2		芹菜去葉	0.2		黑糖四百五	2包
			生香菇朵在	0.6								鳳梨丁桶裝	1桶
			素米血450g	2包		菠菜切	1					紅茶包小	5pc
			綠花加工追	1		白芝麻熟							
2月17日週六	紅藜飯	時蔬拼盤	百頁豆腐	1.5	咖哩茄子	洋芋大丁	2	薑汁蚵白菜	履歷蚵白菜	4	玉米濃湯	玉米粒富士	1
			小蕃茄公斤	0.3		菜豆加工	0.6		嫩薑絲	0.1		洋芋小丁追	1
			綠花加工追	1		茄子切	1		鮑魚菇追溯	0.6		素火腿丁	1斤
			杏鮑菇支在	0.6		印度紅咖哩	1罐		芹菜去葉	0.2		素玉米濃湯包	2包
			木耳朵追溯	0.3		紅蘿蔔大丁	0.3					奶粉公斤	0.2
			薑片	0.1		鵪蛋	1.5					洗選蛋追溯	0.3
			義大利素	1罐								芹菜去葉	0.2
			炸豆包切	1.5								紅蘿蔔小丁	0.6

0219 九德素

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細		水 果 飲料
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量	
2月19日週一	地瓜飯	東坡素肉	素東坡肉	3斤	什錦燴花椰	綠花加工追	2	高麗菜	履歷高麗菜	4	剝皮辣椒雞湯	冬瓜大丁	2	
			薑片	0.1		白花加工追	1		紅k絲	0.2		凍豆腐	1	
			白蘿蔔大丁	1		嫩油豆腐丁	1.5		嫩薑絲	0.1		薑片		
			特小麵輪	1		紅蘿蔔片追	0.2		乾香菇片	0.1		剝皮辣椒	2罐	
			梅干菜朴菜絲	0.6								乾香菇片30g	1包	
												芹菜去葉	0.2	
2月20日週二	小麥飯	回鍋干片	薑片	0.1	起司年糕	洋芋小丁追	3	福山萵苣	履歷福山萵	4	日式味噌湯	盒裝豆腐	1盒	
			九層塔作清	0.1		紅蘿蔔小丁	0.3		嫩薑絲	0.1		味噌500g	1盒	
			紅蘿蔔絲追	0.2		玉米筍去皮	1		黑蠔菇	0.6				
			高麗菜切追	1		韓式年糕	2包					乾海帶芽50g	1包	
						生香菇朵在	0.3					芹菜去葉	0.2	
			豆干片非基	2.5		乳酪絲	1							
			黃豆芽追溯	1										
			角螺非基改	0.6										
2月21日週三		味噌拉麵	拉麵	7	素小肉圓	素小肉圓	50pc	薑汁蚵白菜	履歷蚵白菜	4	芝麻包	芝麻包	50pc	
			油豆皮	0.8		香菜	0.2		嫩薑絲	0.1				
			大白菜切追	2					鮑魚菇追溯	0.6				
			玉米粒富士	1										
			紅蘿蔔片追	0.6										
			芹菜去葉	0.4										
			奶粉公斤	0.6										
			味噌三公斤	1盒										
			百頁豆腐	2										
			乾海帶芽50g	1包										
2月22日週四	小米飯	三杯素雞排	素雞排	50p	白菜滷	大白菜切追	4	蒜香菠菜	履歷菠菜截	4	榨菜皮絲湯	榨菜絲特	1	紅豆1
			九層塔作清	0.1		紅蘿蔔片追	0.2		嫩薑絲	0.1		皮絲	0.3	
			甜豆加工	1		木耳絲追溯	0.3		秀珍菇追溯	0.6				
			玉米筍	0.8		洗選蛋追溯	0.6					金針菇追溯	1	
						素肉羹	2斤					芹菜去葉	0.2	
						鈕菇50g	1包							
2月23日週五	五穀飯	糖醋嫩油丁	嫩油豆腐丁	3	茶葉蛋	水煮蛋(台灣	50pc	有機味美菜	味美菜有機	4	紅豆紫米湯	紫米黑糯米	1	
			鳳梨罐中	1桶		紅茶包小	1pc		嫩薑絲	0.1		二砂包糖一	2包	
			芹菜去葉	0.2		鈕菇50g	2包		生香菇	0.6		西谷米	0.2	
			紅甜椒切追	0.6										
			蕃茄醬可果											
			杏鮑菇支在	0.3										

0226 九德素

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細	
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量
2月26日週一	紅藜飯	素香蒸肉	豆干丁	1	嫩炒海帶根	海帶根	3	福山萵苣	履歷福山萵	4	結頭鮮菇湯	結頭菜中丁	2
			玉米粒	1		芹菜去葉	0.6		嫩薑絲	0.1		金針菇追溯	0.6
			素魚漿	3斤		紅蘿蔔絲追	0.2					香菜	1把
			盒裝豆腐1.2	2盒		九層塔作清	0.1						
			鮮筍丁	1		嫩薑絲							
			乾香菇片	1包		細白干絲非	0.6						
2月27日週二	蕎麥飯	蕃茄燒魚丁	素魚丁	3斤	蘿蔔羹	白蘿蔔切絲	3	菠菜	履歷菠菜截	4	關東煮湯	金針菇追溯	0.6
			洋芋大丁追	1		髮菜羹	2斤		嫩薑絲	0.1		高麗菜切追	1.5
			蕃茄履歷	1		木耳絲追溯	0.2		紅蘿蔔絲追	0.2		素甜不辣	1斤
			節瓜追溯	1		紅蘿蔔絲追	0.2					紅蘿蔔中丁	0.2
			九層塔作清	0.2		黑蠔菇又名	0.6					芹菜去葉	0.2
						香菜	1把						
						油豆皮非基	0.2						
2月29日週四	芝麻飯	麻油蛋麵線	白麵線	0.6	山藥玉米	玉米粒富士	2	有機小松菜	小松菜有機	4	冬瓜菇菇湯	冬瓜中丁	2斤
			鈕菇50	2包		紫山藥	0.6		嫩薑絲	0.1		鈕菇50g	1包
			薑片	0.2		素火腿丁	1斤		秀珍菇追溯	0.6		蔭瓜小罐	2
			枸杞	0.2		小黃瓜中丁	1					鮑魚菇	0.6
			洗選蛋	50p		紅蘿蔔小丁	0.2						
			杏鮑菇	0.5		芹菜去葉	0.2						
3月1日週五	有機飯	回鍋素干片	豆干片非基	2.5	歐姆炒蛋	洗選蛋追溯	3	青江菜	履歷青江菜	4	燒仙草	仙草原汁五	1袋
			甜豆加工追	1		玉米粒富士	1		嫩薑絲	0.1		芋圓	1
			玉米筍去皮	0.3		杏鮑菇支追	0.6		生香菇朵在	0.6		地瓜圓	1
			紅蘿蔔片追	0.2		紅甜椒切追	0.2					八寶豆蜜	1桶
												二砂包糖一	2包
			高麗菜切追	1		乳酪粉小	1罐					花生片燒仙	