

供應人數：1625

※肉品及豬可食部位 均使用CAS台灣豬肉

日期	2月22日 星期一			2月23日 星期二			2月24日 星期三			2月25日 星期四			2月26日 星期五		
飯	地瓜飯			十穀米飯			特餐			紅米燕麥飯			糙米飯(蔬食日)		
項目	菜名	材料	採購量(kg)	菜名	材料	採購量(kg)	菜名	材料	採購量(kg)	菜名	材料	採購量(kg)	菜名	材料	採購量(kg)
主菜	香酥魚柳	虱目魚柳Q	101.4	泡菜肉片	火鍋肉片CAS	114	清水米糕	長糯米	30	茄汁魚丁	水鯊魚丁CAS	160	塔香百頁	百頁切	60
		甜不辣切	35		大白菜CAS	30		乾香菇絲	2		洋蔥大丁Q	23		杏鮑菇Q	23.2
		蒜泥	2		洋蔥大丁	10		冬蝦	2		甜椒大丁Q	5		胡蘿蔔大丁Q	12
		椒鹽粉	1盒		不辣泡菜	6		肉絲	42		蒜末	1		小豆輪	6
		蝦餅	5包		青蔥	1		粗絞肉	18		番茄糊	2罐		九層塔	1.5
					蒜末	1		紅蔥末	5		鳳梨丁大罐	4罐		蒜末	1
		先送十穀米	20		韓式辣醬	2罐		鵪鶉蛋	30					青花椰切	20
		地瓜去皮大丁	30		韓式年糕	20包		香菜	1.9					乾鈕菇	2
								蒜泥	1		(包冰30%)			鮮玉米筍Q	5
											先送糙米	20			
副食一	青花鮮菇	綠花椰切Q	100	日式蒸蛋	洗選蛋	90	奶油玉米穗	奶油	2大罐	沙茶腐皮白菜	大白菜大丁CAS	130	咖哩黃金蛋	水煮蛋	1660P
		肉絲CAS	9		柴魚片	2包		玉米穗	1660pc		木耳	5.8		洋蔥大丁	10
		鮑魚菇	12		春花片	6					胡蘿蔔大丁	9		茄子	10
		在地胡蘿蔔去皮	15		蝦仁Q	5					油皮1.8K	5.4		紅咖哩	4包
		角螺1.8	3.6		海帶芽	0.7					蒜末	1		魚露	2罐
		蒜末	1		生香菇片	9					青蔥	2		香菜	2
					裸紙	70pc					肉絲	6		綠咖哩	2包
											先送紅米	10			
											先送燕麥	10			
											沙茶醬	2大罐			
時蔬青菜	三色黃芽	黃豆芽Q	100	蒜香油菜	油菜CAS	130	蒜香高麗菜	高麗菜CAS	130	有機青松菜	有機青松菜切	130	香炒青江菜	青江菜切Q	130
		木耳	2		蒜末	1		在地胡蘿蔔去皮	3		蒜末	1		蒜末	1
		在地胡蘿蔔去皮	3		金針菇	5.6		蒜末	1		生香菇	5.5		鮑魚菇	5.7
		蒜末	1												
湯	蘿蔔貢丸湯	蘿蔔CAS	20	海芽味噌湯	乾海芽	1.2	胡瓜鮮菇湯	胡瓜去皮Q	60	結頭龍骨湯	結頭菜大丁CAS	50	紫米紅豆椰奶	紫米	13
		大骨丁CAS	9		洋蔥丁Q	25		袖珍菇	5.8		龍骨丁CAS	9		紅豆	25
		紅蘿蔔大丁	10		板豆腐4.5切	27		大骨丁CAS	9		香菜	0.5		奶粉	5
		芹菜Q	0.6		青蔥	1		芹菜	1		薑片	1		椰奶	20小罐
		小貢丸	10		大骨丁CAS	6								二砂	20包
					味噌3K	5P									
營養供應比例	熱量(大卡)	725	熱量(大卡)	753.5	熱量(大卡)	625	熱量(大卡)	710	熱量(大卡)	657.5					
	全穀根莖類(份)	5.5	全穀根莖類(份)	5.5	全穀根莖類(份)	5.5	全穀根莖類(份)	5.5	全穀根莖類(份)	5.5					
	豆魚肉蛋類(份)	2.5	豆魚肉蛋類(份)	3.1	豆魚肉蛋類(份)	1.3	豆魚肉蛋類(份)	2.1	豆魚肉蛋類(份)	1.7					
	蔬菜類(份)	1.6	蔬菜類(份)	1.3	蔬菜類(份)	1.2	蔬菜類(份)	2.2	蔬菜類(份)	1.3					
	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.3	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.5					
	水果類(份)		水果類(份)		水果類(份)		水果類(份)		水果類(份)						
	乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)						

供應廠商：中投蔬果有限公司

午餐秘書

校長

\*請午餐秘書於學期期間每月20日前，將下個月菜單送至學校及視導區營養師處，進行菜單審查。

※廢棄率：雞腿、雞翅35% 雞丁30% 排骨丁40% 龍骨丁60% 鴨丁30% 軟骨丁30%