

供應人數：1548+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	6月3日 星期一			6月4日 星期二			6月5日 星期三			6月6日 星期四			6月7日 星期五				
飯	南瓜飯			燕麥飯			特餐			蕎麥飯			有機糙米飯				
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	親子丼	骨腿丁	138	蒸肉餅	粗絞肉	114	麵線糊	紅麵線	52	剝椒魚丁	鯊魚丁	200	冬瓜燒豆輪	冬瓜大丁	50		
		洋蔥片	20		冷凍玉米粒	36		金針菇	8		洋蔥大丁	10		小三角油豆腐	30		
		洗選蛋	12		鮮筍丁	28		肉絲	21		蒜泥	1		迷你豆輪	18		
		生香菇	9		青蔥	2		乾香菇絲	1		泰式甜辣醬	4罐		乾香菇	1.5		
		冷凍玉米粒	8		紅蔥末	2		胡蘿蔔絲	5		乾辣椒	1包		薑片	1		
		胡蘿蔔片	6		蒜泥	1		香菜	1.5		青蔥	2		蒜仁	1		
		白芝麻粒	1		肉桂粉	1盒		鮮紅蔥末	2		油腐丁	15		青蔥	1.5		
		青蔥	1					柴魚片	2包								
		先送燕麥	15					大白菜	20					先送有機白米	90		
		南瓜切	40					鵝蛋	15					先送有機糙米	30		
副菜	魷魚蒜白菜	大白菜切	130	螞蟻上樹	寬冬粉	24	黃金銀絲卷	銀絲卷(小)	3200P	塔香海根	海帶根	79	椒鹽毛豆莢	冷凍毛豆莢	140		
		乾魷魚	2		高麗菜絲	45		巧克力醬(擠)	2罐		胡蘿蔔切	8		粗蒜末	2		
		肉絲	9		絞肉	9		煉乳軟管	6罐		豆干片	40		八角粒	1包		
		木耳	5		胡蘿蔔絲	10					九層塔	2		小磨坊香辣粉	1盒		
		胡蘿蔔絲	9		木耳絲	6					粗蒜末	1					
		金針菇	6		芹菜去葉	2					青蔥	2					
		青蒜	2		乾香菇絲	1											
		蒜末	1														
		乾香菇絲	0.8								先送蕎麥	15					
		時蔬青菜	油菜		油菜切	125		青江菜	青江菜切		125	空心菜		空心菜切	125	有機黑葉白菜	有機黑葉白菜切
蒜末	1			蒜末	1	粗絞肉	6		薑絲	1	胡蘿蔔片		5				
胡蘿蔔絲	5			生香菇	3	紅蔥末	2		胡蘿蔔絲	5	蒜末		1				
湯	酸辣湯	鮮筍絲	15	關東煮	白蘿蔔大丁	35	沙茶滷豆干	四方干	60	香菇雞湯	骨腿丁	18	綠豆蒜	綠豆仁	30		
		榨菜絲	6		金針菇	10		冷凍青花菜切	25		蘿蔔切	50		白玉粉圓	25		
		肉絲	9		油腐丁	15		玉米切段	30		特小鈕菇	1		紅糖	15包		
		板豆腐切絲	6板		鮮香菇	3		米血丁	20		薑片	1		砂糖	15包		
		木耳絲	5		紅蘿蔔大丁	12		水晶餃	20		蔭瓜	3桶		桂圓	5盒		
		胡蘿蔔絲	5		肉片	12		薑片	1								
		豬血絲	6		柴魚片	2包		蒜仁	1								
		青蔥	2		芹菜	1											
飲品		水果	茂谷	1580p		養樂多優酪乳	1628P	水果	紅肉李	1580p							
備品			備品	40p		備檢品	62P		備品	40p							
營養供應比例	熱量(大卡)	607.9	熱量(大卡)	#####	熱量(大卡)	718.4	熱量(大卡)	#####	熱量(大卡)	#####							
	全穀雜糧類(份)	3.8	全穀雜糧類(份)	5.1	全穀雜糧類(份)	5.4	全穀雜糧類(份)	3.8	全穀雜糧類(份)	5.7							
	豆魚蛋肉類(份)	2.3	豆魚蛋肉類(份)	2.6	豆魚蛋肉類(份)	1.7	豆魚蛋肉類(份)	3.7	豆魚蛋肉類(份)	2.1							
	蔬菜類(份)	2.2	蔬菜類(份)	1.8	蔬菜類(份)	1.2	蔬菜類(份)	1.8	蔬菜類(份)	1.1							
	油脂與堅果種子類(份)	2.5	油脂與堅果種子類(份)	2.3	油脂與堅果種子類(份)	2.3	油脂與堅果種子類(份)	2.5	油脂與堅果種子類(份)	2.3							
	水果類(份)		水果類(份)	0.5	水果類(份)		水果類(份)	0.2	水果類(份)								
	乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)	0.5	乳品類(份)		乳品類(份)								

供應人數：1548+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	6月10日 星期一			6月11日 星期二			6月12日 星期三			6月13日 星期四			6月14日 星期五		
飯				紅藜小米飯			特餐			薏仁飯			胚芽飯(蔬)		
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				柚香燒雞	骨腿丁	135	青醬培根義大利麵	九層塔	5	香酥魚片	旗魚片	1600P	烏龍豆干	大黑豆干	60
					洋蔥大丁	15		白油麵	252		甜不辣切	25		米血丁	25
					胡蘿蔔片	5		洋蔥切	30		青蔥	2		炸豆包切4	40
					紅椒切	6		胡蘿蔔小丁	5		蒜末	2		紅蘿蔔大丁	8
					青椒切	6		三色豆	10					百頁豆腐切丁	30
					蒜片	1		玉米粒	15					九層塔	1
					薑片	1		絞肉	24					蒜泥	1
					青蔥	1		培根片	40					香菜	1.5
					韓式柚子醬2K			白醬奶油	4大包						
								起司粉	3包						
副菜				瓠瓜鮮菇	瓠瓜粗絲	120	十三香烤雞腿	蒜泥	3	茄汁針菇	板豆腐切	22板	馬鈴薯海味蒸蛋	雞蛋	93
					胡蘿蔔絲	10		義大利香料粉	2包		金針菇	18		素蟹肉絲550g	4包
					肉絲	9		雞腿D6	1600pc		番茄	40		馬鈴薯小丁	30
					黑珍珠菇	12		十三香	2盒		青蔥	1		蝦仁	5
					冬蝦	1		薑片	1		蒜末	1		青蔥	1.5
					青蔥	1		蒜仁	1		番茄糊	3罐			
					蒜末	1		烘焙紙	30pc		櫛瓜	20			
														先送小薏仁	15
時蔬青菜				有機油江菜	有機油江菜切	125	高麗菜	高麗菜切	130	油菜	油菜切	125	莧菜	莧菜切	125
					蒜末	1		胡蘿蔔片	5		蒜末	1		蒜末	1
					胡蘿蔔絲	5		蒜末	1		杏鮑菇	3		叻仔魚	3
					小米	12									
					紅藜	3									
湯				榨菜肉絲湯	榨菜絲	42	玉米濃湯	雞蛋	25	冬瓜魚丸湯	冬瓜切	55	黑糖芋圓湯	芋圓600g	15
					肉絲	15		洋蔥小丁	20		雞骨架	6		地瓜圓600g	15
					冬粉(3K)	6		馬鈴薯小丁	20		小魚丸	15		地瓜大丁	40
					青蔥	1		玉米粒	20		香菜	0.6		台糖二砂	1箱
								火腿丁	6					黑糖	15包
		奶粉	5												
飲品			水果			養樂多優酪乳	1628P	水果							
備品			備品			備檢品	62P								
營養供應比例	熱量(大卡)		0.0	熱量(大卡)		654.0	熱量(大卡)		728.7	熱量(大卡)		700.2	熱量(大卡)		711.7
	全穀雜糧類(份)			全穀雜糧類(份)		4.0	全穀雜糧類(份)		4.0	全穀雜糧類(份)		4.0	全穀雜糧類(份)		5.4
	豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)		2.0	豆魚蛋肉類(份)		2.9	豆魚蛋肉類(份)		2.8	豆魚蛋肉類(份)		2.8
	蔬菜類(份)			蔬菜類(份)		2.2	蔬菜類(份)		1.2	蔬菜類(份)		1.6	蔬菜類(份)		0.8
	油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)		2.5	油脂與堅果種子類(份)		2.5	油脂與堅果種子類(份)		2.5	油脂與堅果種子類(份)		2.2
	水果類(份)			水果類(份)		1.0	水果類(份)			水果類(份)		1.0	水果類(份)		
	乳品類(份)			乳品類(份)			乳品類(份)		0.6	乳品類(份)			乳品類(份)		

菜單設計：

午餐秘書：

~~本菜單由中投蔬果有限公司供應~~

電話：04-22600637

傳真：04-22600639

供應人數：1548+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	6月24日 星期一			6月25日 星期二			6月26日 星期三			6月27日 星期四			6月28日 星期五		
飯	小米飯			芝麻飯			特餐			五穀飯			黑米糙米飯		
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	奶香燉雞	骨腿丁	138	洋蔥豬柳	豬柳	102	散壽司	壽司醋600ml	20罐	紅麴豬腳	肉丁	45	佛跳牆	大白菜切	90
		馬鈴薯大丁	30		洋蔥大丁	38		牛頭牌玉米粒	15桶		豬腳丁Q	80		胡蘿蔔片	9
		洋蔥大丁	12		綠豆芽	24		蝦仁	18		蘿蔔切	35		鵝蛋	25
		冷凍青花菜切	12		彩椒絲	11		上肉片	51		熟花生	15		殺菁筍片	25
		紅蘿蔔大丁	8		粗蒜末	1		素蟬味絲	6		蒜仁	2		芋頭切丁	30
		粗蒜末	1		蘑菇醬	2桶		梅花片	6		薑片	1		素排骨酥1.8	7.2
		奶粉	6					海苔絲極細	6包		粗冰糖(3K)	1包		油皮	5
		康寶白汁粉	4包					熟白芝麻	2		紅麴醬	3罐		乾香菇	1.2
		小米	15		熟芝麻	3		白柴魚片300g	4包		(豬腳45%)			香菜	1
副菜	魚香蘿蔔糕	蘿蔔糕	1600pc	柴香大根	白蘿蔔大丁	90	麥克雞塊	麥克雞塊	3200pc	番茄豆腐	板豆腐切	20板	甜筒溫莎拉	甜筒	1620pc
		洗選蛋	10		豬肉丁	9		雞蛋	58		洋芋中丁	40			
		半邊硬殼花生	2		海帶結	12		紅番茄去蒂	35		櫛瓜	25			
		蒜泥	1		小黑輪	9		粗蒜末	1		紅甜椒	8			
		青蔥	2		胡蘿蔔大丁	8		青蔥	1		玉米粒	30			
		吻仔魚	3		粗蒜末	1		番茄糊(4.5K)	2大罐		葡萄乾	3			
					芹菜去葉	1		先送五穀米	15		腰果(生)	6			
					雙魚柴魚片	2包					雞清丁	18			
											義大利香料	1包			
時蔬青菜	油菜	油菜切	125	小白菜	小白菜切	125	大陸妹	福山萵苣切	125	有機空心菜	有機空心菜切	125	青江菜	青江菜切	125
		蒜末	1		薑絲	1		蒜末	1		蒜末	1			
		金針菇	5		胡蘿蔔絲	5		粗絞肉	3		秀珍菇	3		白精靈菇	3
湯	青木瓜枸杞湯	青木瓜大丁	55	冬瓜蛤蜊湯	冬瓜大丁	55	味噌豆腐湯	高麗菜切	35	鮮筍湯	鮮筍切	45	紅豆紫米湯	紫米黑糯米	18
		上肉片	12		蛤蜊	15		板豆腐切	10板		大骨丁	12		紅豆	18
		紅棗	1盒		薑絲	1		薑絲	1		香菜	1		西谷米	6
		枸杞	1盒		芹菜去葉	2		青蔥	1		虱目小魚丸	12		二砂包糖	20包
		薑片	1		大骨	9		味噌	4盒						
飲品			水果			履歷豆奶	1628P	水果							
備品			備品			備檢品	5P	備品							
營養供應比例	熱量(大卡)	695.5	熱量(大卡)	651.5	熱量(大卡)	690.9	熱量(大卡)	698.9	熱量(大卡)	666.1					
	全穀根莖類(份)	5.6	全穀根莖類(份)	3.8	全穀根莖類(份)	4.1	全穀根莖類(份)	3.8	全穀根莖類(份)	6.0					
	豆魚肉蛋類(份)	1.9	豆魚肉蛋類(份)	2.1	豆魚肉蛋類(份)	3.6	豆魚肉蛋類(份)	3.0	豆魚肉蛋類(份)	1.2					
	蔬菜類(份)	1.4	蔬菜類(份)	2.3	蔬菜類(份)	1.0	蔬菜類(份)	1.5	蔬菜類(份)	1.8					
	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.3					
	水果類(份)		水果類(份)	1.0	水果類(份)		水果類(份)	1.0	水果類(份)						
乳品類(份)	0.1	乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)	0.1						