

供應人數：1642+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	5月4日 星期一			5月5日 星期二			5月6日 星期三			5月7日 星期四			5月8日 星期五		
飯	麥片飯			糙米飯			特餐			燕麥飯			紅藜飯(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	梅汁翅小腿	翅小腿	3400pc	佃煮秋刀魚	秋刀魚	1700pc	星洲拉麵	白油麵	233	泰式打拋豬	粗絞肉	114	柚香素雞丁	素雞丁	55
		梅汁醬	3罐		薑片	2		上肉片	24		豆干丁	40		洋蔥大丁	25
		香菜	1		紫蘇梅大	2桶		高麗菜	67		洋蔥小丁	27		杏鮑菇	20
		白芝麻	1		蒜仁	2		紅蔥末	1.8		番茄小丁	30		胡蘿蔔片	5
		薑片	1.5		白芝麻熟	0.5		洋蔥中丁	18		九層塔	1.5		紅椒切	10
		蒜仁	1.5		萬用滷包	15pc		奶粉	5		紅蔥末	3		青椒切	9
		冰糖	8包		可果美番茄糊	2桶		咖哩粉一斤裝小原坊	2盒		泰式魚露	2罐		油豆腐丁	40
								康寶巴黎風卡非醬	1盒		新鮮檸檬汁	3瓶		青蔥	2
								康寶海龍皇爆炒醬	2罐					蒜泥	1.5
								香茅粉檸檬草粉	2包					光泉柳橙汁1.4L	3罐
								粗蒜末	2					韓式柚子醬2K	3罐
								魷耳條	8						
								金針菇	10						
								木耳絲	5						
				虱目珍珠魚丸	12										
副菜	黑珍珠炒瓠瓜	瓠瓜粗絲	120	五更什錦	板豆腐4.5切	15板	地瓜槎	地瓜槎	3400pc	海味蒸蛋	蝦仁	5	蒜香黑豆干	大黑干切丁	82
		胡蘿蔔絲	10		豬血丁	52		梅子粉	1大包		蛤蜊	18		甜不辣條	39
		肉絲	9		豬肉絲	12					生香菇	5		青蔥	1
		黑珍珠菇	10		酸菜絲	6					雞蛋	110		香菜	1
		冬蝦	1		角螺1.8	3袋					青蔥	2		蒜泥	1
		青蔥	1		乾辣椒	1包									
		蒜末	1		薑絲	1									
		先送糙米	15		香菜	1					先送燕麥	15			
麥片	15														
時蔬青菜	青江菜	青江菜切	120	有機荷葉白菜	有機荷葉白菜切	130	雙色花椰菜	白花菜切	80	油菜	油菜切	120	高麗菜	高麗菜切	125
		蒜末	1		薑絲	1		綠花菜切	50		蒜末	1		胡蘿蔔片	5
		杏鮑菇	3		胡蘿蔔絲	3		胡蘿蔔切	5		鮑魚菇600g	3.6		蒜末	1
								蒜末	1					培根	5
湯	關東煮湯	白蘿蔔大丁	36	香菇雞湯	骨腿丁	21	滷雞排	雞胸排	1700pc	石頭火鍋湯	洋蔥大丁	10	綠豆蒜	綠豆仁	30
		金針菇	5		冬瓜大丁	40		薑片	1		蒜末	2		QQ圓	20
		黑輪切	15		特小鈕菇	1		蒜仁	1		乾魷魚絲	2		紅糖	15包
		紅蘿蔔大丁	5		薑片	1		青蔥	2		鮮筍片	40		砂糖	15包
		肉片	12		蔭瓜	3桶					肉片	9		桂圓	5盒
		柴魚片	2包								小貢丸	6			
		芹菜去葉	1								香菜	1			
		玉米穗段	15												
飲品/水果			水果	龍眼		乳品	鮮乳	1691P	水果	香蕉					
備品			備品				備檢品	60P		備品					

供應人數：1642+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	5月11日 星期一			5月12日 星期二			5月13日 星期三			5月14日 星期四			5月15日 星期五		
飯	小米飯			紫米飯			特餐			糙米飯			蒜香奶油薑黃飯(蔬食)		
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	蒙古烤肉	火鍋肉片	117	春川炒雞	雞胸丁	135	廣東粥	高麗菜絲	20	紅麴豬腳麵線	豬腳丁Q	60	八寶肉醬	熟花生	20
		洋蔥絲	30		韓式年糕	25包		紅蘿蔔小丁	10		肉丁CAS	63		碎干丁	62
		紅蘿蔔片	4		大白菜切	35		玉米粒	20		鴿蛋	15		玉米粒	30
		高麗菜切	42		洋蔥切	15		上肉絲	12		紅蘿蔔大丁	5		乾香菇絲	1
		豆干片	23		紅蘿蔔絲	5		皮蛋	100pc		白麵線切	12		蒸煮麵	40包
		九層塔	2		雞蛋	20		碎脯	6		紅蔥末	1.5		胡蘿蔔丁	10
		蒜末	1		韓式辣椒醬1K	2罐		香菇絲	1		薑片	1		高麗菜絲	15
		柴魚片	2大包					紅蔥末	1.5		(不要豬蹄)			蒜末	1
		味咻	2大罐					芹菜去葉	1.5		紅麴醬	4罐		青蔥	2
		照燒醬	3大桶								當歸藥包	6包		維力炸醬	6罐
	小米	15				白蘿蔔大丁	10								
	先送紫米	15													
副菜	鴛鴦粉絲	冬粉	10	塔香三絲	海帶絲切	60	虱目魚塊	調理虱目魚塊	3400P	沙茶雞丁豆腐煲	豆腐切	18板	十三香滷蛋	水煮蛋	1700P
		埔里米粉	8		白乾絲	45		(桂冠每人2塊)			清雞丁	30		乾鈕菇	1
		包心菜切	40		肉絲	12		洋芋薯條	27		金針菇	15		蒜粒	1
		肉絲	18		紅蘿蔔絲	9		胡椒鹽	2盒		鮮香菇	10		青蔥	1.5
		紅蘿蔔絲	6		芹菜去葉	4		蒜片	1.5		嫩油腐丁	15		五香粉	1盒
		木耳絲	6		薑絲	1.5		青蔥	1		青蔥	2			
		芹菜去葉	1.5		九層塔	2		先送糙米	15		蒜末	1		蒜末	4
		蒜末	1.5											安佳奶油454g	6大條
		紅蔥末	1.5											鬱金香粉	1大罐
時蔬青菜	青江菜	青江菜切	130	有機小松菜	有機小松菜切	120	莧菜	莧菜切	130	高麗菜	高麗菜切	130	小白菜	小白菜切	120
		蒜末	1		杏鮑菇	6		小魚乾	3		胡蘿蔔片	5		薑絲	1
		胡蘿蔔粗絲	5		蒜末			蒜末	1		蒜末	1		胡蘿蔔切	3
湯	蘿蔔玉米湯	蘿蔔大丁	25	青菜蛋花湯	小白菜	25	肉圓	肉圓	1700pc	榨菜肉絲湯	榨菜絲	42	芋頭西米露	芋頭小丁	39
		玉米段	42		雞蛋	20					肉絲	15		西谷米	10
		芹菜去葉	1.5		珍珠魚丸	15					冬粉(3K)	6		奶粉	5
		紅蘿蔔大丁	5		紅蔥末	1					青蔥	1		都梁椰漿粉	3
		排骨丁	12											台糖貳砂	20包
		山藥大丁	25												
		小貢丸	10												
飲品/水果			水果						水果						
備品			備品						備品						

供應人數：1642+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	5月18日 星期一			5月19日 星期二			5月20日 星期三			5月21日 星期四			5月22日 星期五		
飯	麥片飯			南瓜飯			特餐			蕎麥飯			有機糙米飯-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	鹽水雞	骨腿丁	135	蒜泥白肉	火鍋肉片	117	散壽司	壽司醋600ml	20罐	宮保魚片	烏魚片7-80g	1700p	蜜汁干丁	四方干	52
		冷凍青花菜切	36		豆芽菜	40		(牛)玉米粒	15桶		百頁豆腐切	10		素米血丁3K	48
		筍片	25		洋蔥絲	20		蝦仁	18		油花生	9		素水晶餃600g	10包
		玉米筍	8		熟白芝麻	0.6		上肉片	51		蒜泥	1		冷凍青花菜切	10
		薑片	1.5		蒜泥	2		梅花片	6		小豆乾丁	10		紅蘿蔔大丁	5
		青蔥	2		薑絲	1		素蟬味絲	6		青蔥	2		三角油腐	15
		蒜泥	2		紅蔥末	2		海苔絲極細	6包		乾辣椒	2包		蒜泥	1
								熟白芝麻	2						
								白柴魚片300g細	4包						
								味醂大罐	1罐						
	麥片	15		南瓜切	40	富貴牌素香鬆(藍)	6包	先送有機糙米	30						
副菜	魚香蘿蔔糕	蘿蔔糕	1700pc	麻油鮮菇	高麗菜切	35	沙茶滷雞腿	雞腿D6	1700P	醬燒桂竹筍	殺菁桂筍切	98	番茄豆腐	雞蛋	50
		雞蛋	12		玉米段	32		熟白芝麻	1		木耳	8		紅番茄去蒂	40
		無油花生片	2		杏鮑菇	12		柴魚細絲	2包		紅蘿蔔片	6		板豆腐切大丁	18板
		叻仔魚	3		生香菇	9		烤肉醬	2大罐		肉絲	12		青蔥	2
		蒜泥	1		肉片	15					角螺1.8	6		鮮香菇	9
		青蔥	1		薑母鴨藥包	12包					蒜末	1		番茄糊	2罐
					薑片	1					青蔥	1			
時蔬青菜	高麗菜	高麗菜切	125	有機味美菜	有機味美菜切	120	花椰菜	白花菜切	130	青江菜	青江菜切	120	小白菜	小白菜切	130
		蒜末	1		蒜末	1		胡蘿蔔切	5		蒜末	1		胡蘿蔔絲	2
		胡蘿蔔絲	2		白精靈菇	4		蒜末	1		胡蘿蔔絲	3		薑絲	1
		鮮香菇	3					肉片	9					秀珍菇	3
		冬蝦	1												
湯	紅燒肉片湯	玉米穗段	20	冬瓜蛤蜊湯	冬瓜大丁	65	鮮魚味噌湯	鴻喜菇	15	玉米濃湯	玉米粒	25	冬瓜檸檬愛玉	冬瓜塊	30pc
		蘿蔔大丁	30		蛤蜊	15		水鯊魚丁	20		洋芋小丁	12		愛玉切	100
		紅蘿蔔大丁	5		薑絲	1		板豆腐切	11板		雞蛋	12		新鮮檸檬汁	3罐
		上肉片	9		芹菜去葉	2		乾海芽	1		絞肉	15		檸檬	1
		薑片	2		大骨	9		青蔥	1		洋蔥小丁	10		山粉圓	5
		酸菜絲	9					味噌	4箱		杏鮑菇	9			
		小貢丸	9					柴魚片	2包						
		青蔥	1.5												
飲品/水果			水果				鮮乳	1691P	水果						
備品							備檢品	60P		備品					

供應人數：1642+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	5月25日 星期一			5月26日 星期二			5月27日 星期三			5月28日 星期四			5月29日 星期五		
飯	小米飯			薏仁飯			特餐			五穀飯			素香鬆飯(蔬食)		
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	黑胡椒豬柳	豬柳	117	芋香燒鴨	生鴨丁Q	135	清水米糕	乾香菇片	1.2	青蔥拌魚丁	水鯊魚丁	185	紅燒豆輪	小豆輪	6包
		洋蔥絲	40		芋頭切大丁	55		上肉絲	24		1/4炸豆包	15		白蘿蔔大丁	50
		綠豆芽	36		胡蘿蔔切	10		粗絞肉	12		青蔥	2.5		熟花生	15
		粗蒜末	1		乾香菇	1.2		紅蔥末	5		蒜泥	1		乾鈕菇小	1.2
		黑胡椒醬	2桶		薑片	1		鵝蛋	21		洋蔥切	10		胡蘿蔔大丁	5
		無鹽奶油454G	2條		蒜仁	1		香菜	0.6		蝦餅	4包		油腐丁	25
					青蔥	2		蒜泥	1		蒜片	1.5		薑片	1
								櫻花蝦	1.5		四季豆加工	15		蒜仁	1
		先送小薏仁	15					長糯米	30					青蔥	1
小米	15							富貴牌素香鬆(藍)	6包						
副菜	章魚燒	花枝丸	3400pc	客家小炒	豆干片	65	馬來炸雞翅	雞翅W7	1700pc	韓式年糕	馬鈴薯小丁	60	火腿玉米炒蛋	洗選蛋	100
		柴魚絲	4包		乾魷魚絲	2		八角粉	1盒		紅蘿蔔小丁	10		火腿丁	25
		海苔絲	5包		芹菜去葉	32		義大利香料粉	1包		韓式辣椒醬	2盒		玉米粒	20
					肉絲	15		薑黃粉	1		韓式年糕	48包		青蔥	3
					胡蘿蔔絲	10		孜然粉	1罐		粗蒜末	1		杏鮑菇	10
					青蔥	2		洗選蛋	1.2		洋蔥中丁	20			
					蒜末	1		低筋麵粉	5		生香菇朵	6			
											櫛瓜	20			
											乳酪絲	6包			
時蔬青菜	大白菜	大白菜切	100	有機荷葉白菜	有機荷葉白菜切	130	油菜	油菜切	130	高麗菜	高麗菜切	125	大陸妹	大陸妹切	125
		乾香菇絲	1		薑絲	1		蒜末	1		培根	6		蒜末	1
		紅蘿蔔絲	5		胡蘿蔔絲	3		雪白菇	3		木耳	3		秀珍菇	3
		蒜末	1								蒜末	1			
		冬蝦	1												
		寬冬粉	6												
湯	肉骨茶湯	白蘿蔔大丁	50	香茅雞湯	玉米穗段	45	酸菜豬血湯	豬血丁	30	胡瓜龍骨湯	胡瓜切	60	紅豆芋圓湯	紅豆	28
		排骨丁	12		紅蘿蔔大丁	8		酸菜絲	5		秀珍菇	6		芋圓	15
		生香菇	6		骨腿丁	21		上肉片	12		龍骨丁	12		地瓜圓	15
		蒜仁	1		鮮香菇	9		筍干12k	12		芹菜去葉	1		二砂	20包
		薑片	1		香茅	2		薑絲	1						
		肉骨茶包	15小包		蛤蜊	12		香菜	0.6						
		角螺	6		檸檬香茅粉	2									
								先送五穀米	15						
飲品/水果			水果			飲品	履歷豆奶	1691P	水果						
備品			備品					60P		備品					