## 11401 九德素

日	主	菜	主菜用量明	細	菜	副菜(一)用量	明細	菜	蔬菜用量明	細	菜	湯類用量明	細	水果
期	食	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	飲料
1	麥	水	杏鮑菇塊	1	嫩	海帶根	3	有	小白菜有機		玉	玉米粒富士	1	
月	片 飯	果 杏	鳳梨丁桶裝	1桶	炒 海	素肉燥	2條	機 小	嫩薑絲	0.1	光濃	洋芋小丁追	1	
日週		鮑菇	洋芋中丁追	0.6	帯根	紅蘿蔔絲追	0.2	白菜	鮑魚菇追溯	0.6	湯	素火腿丁	1	
四四		ダロ	紅甜椒切追	0.2	11X	九層塔作清	0.1	木				素玉米濃湯包	2包	
			炸豆腸切	2		嫩薑絲						奶粉公斤	0.2	
						粗黃干絲非	1					洗選蛋追溯	0.3	
												芹菜去葉追溯	0.2	
												紅蘿蔔小丁	0.6	
1 月	小米	三杯	杏鮑菇支在	0.6	蕃茄	洗選蛋追溯	4	高	履歷高麗菜		車城	綠豆仁	1	人 數:50
3	飯	滷	大溪黑豆干	2	炒	蕃茄去蒂追	2	麗	紅蘿蔔絲追	0.6	綠	桂圓		₹Х.ЭО
日週		味	鶉蛋(台灣)	0.6	蛋	柳松菇	0.5	菜	嫩薑絲	0.1	豆蒜	二砂包糖一	2包	
五			水晶芋粿甜	1包					白精靈追溯	0.6	1141	脆圓長條型	0.6	
			紅蘿蔔中丁	0.3										
			九層塔作清	0.2										
			薑片	0.2										

	106													
日			主菜用量明細		菜	副菜(一)用量明		菜	蔬菜用量明細	1	菜	湯類用量明細	水果飲	
期	食		材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	~~ <u></u>	料
1 月	麥 片	梅干苦		0.2	鮮蔬	寬粉絲特級	0.6	姑	履歷菠菜截		猴頭	素麻油猴頭菇	2斤	水果 麥片 胚芽米 人數:50
6	飯		梅干菜朴菜	0.3	河	生豆包絲	1	菠菜	嫩薑絲	0.1	斑菇	鈕菇台灣		
日週		瓜	苦瓜去梓	3	粉	高麗菜切追	3		金針菇追溯	0.6	雞	薑片		
_			薑片	0.1		紅蘿蔔絲追	0.6				湯	冬瓜大丁追	2	
			乾鈕菇	0.2		木耳絲追溯	0.6							
												芹菜去葉追	0.2	
1	胚			3	黃	大黃瓜厚片	3	有	綠豆芽有機		關	素甜不辣	1斤	l #/ = 0
月 7	芽	乳烘	高麗菜切追	2	瓜	鶉蛋(QR)	4	機	嫩薑絲	0.1	東	白蘿蔔大丁追	1	人數:50
日	飯	\ <del>7</del> 7	鈕菇50g	<b>1</b> 包	魷	紅蘿蔔絲追	0.3	銀芽	油片絲	0.6	煮湯	凍豆腐	1	
週		丁	豆腐乳素非	1罐		木耳絲追溯	0.3				1993	紅蘿蔔大丁追	0.2	
			薑片	0.1								芹菜去葉追	0.2	1
			杏鮑菇追	0.8										
1	飯	玉	芋頭小丁追	1	黑	素肉排	50pc	翆	履歷油菜截		川	刈包	50pc	有機白米
月 8		米香菇粥	玉米粒富士	1	蜜肉排	紅椒追溯	0.4	綠油菜	嫩薑絲	0.1	包	酸菜絲	3	有機糙米 人數:50
日			高麗菜切追	2		柳松菇有機	0.6		<u></u> 鮑魚菇追溯	0.6				
週三			紅蘿蔔小丁	0.3	171-	黄椒追溯	0.4							
			乾香菇片台			521002001								
			洗選蛋追溯	0.6										
			生香菇片在	0.6										
			芹菜去葉	0.2										
			素火腿	1條										
1	有	塔	素蚵仔	3斤	美	豆薯小丁追	2		履歷高麗菜		日	薄板豆腐盤	1盤	
月	機	香仕	地瓜薯條	3	味	節瓜追溯	1	高	嫩薑絲	0.1	1 式味噌湯	味噌三公斤		. 人數:50
9 日	飯		九層塔	0.1	蝦	玉米粒富士	1	麗菜	秀珍菇追	0.8		金針菇追	1	
週四			甜豆追溯	1		毛豆仁CAS	1	*	芹菜去葉追	0.2			0.1	
						紅蘿蔔小丁追	0.3		7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7					
						葡萄乾	0.3							
							0.2							
						富貴香鬆	<b>1</b> 包							
1	香	糖	炸豆包非基	3	非羽	洗選蛋追溯	4	薑	履歷蚵白菜		臘	 桂圓	1盒	
月	鬆	醋		1桶	3 翠 蒸 蛋	表表	1盒	汁	嫩薑絲	0.1	八	小米	0.2	鮮奶新鮮屋 鮮豆漿
10 日	飯	豆	木耳絲追溯	0.3		生香菇片在	1	蚵	鮑魚菇追溯	0.6	. 粥	水煮花生片	0.6	人數50
週五		包	杏鮑菇支追	1				白菜	芹菜去葉追	0.2		圆糯米	0.6	
11			青椒切追溯	0.6		玉米粒富士	1	米	ハベムホル			紫米黑糯米	0.6	
			紅甜椒切追	0.6		工工工工工	'					二砂包糖一	2包	
			嫩薑絲	0.0								#/ ピ///p	ٽ 2	
				1罐										
			金針菇追溯	1 1										
			亚则始煌洲	-										

## 01.13九德素

日			主菜用量明細		菜	副菜(一)用量明細			蔬菜用量明細			湯類用量明細		
期		名	材料	數量	名	名 材料	數量	名	材料數量		名	材料	數量	
1	麥	鶉	薑片	0.1		綠花椰菜加工	2		履歷高麗菜		芥	芥菜仁切追	2	
月 13		蛋素	豆干丁非基	3	燴	鮑魚菇追溯	0.6	高靈	嫩薑絲	0.1	菜	凍豆腐	1	
13		素肉	乾香菇片	0.2	什 錦	紅蘿蔔片追	0.3	麗菜	素培根	1	菇湯	薑片		
週		燥	水煮花生	1	נן וע	白花加工	2	<i>&gt;</i>  <			1-25	秀珍菇追溯	0.6	
_			鶉蛋QR科盈	1		木耳絲追溯	0.3				]	芹菜去葉追溯	0.2	
						素火腿	1條							
1	芝	香	素魚排	50pc	腰	洋芋中丁追	1	翠	履歷油菜截		米	新竹炊粉細	0.6	
月 1.4		酥	甜豆加工追溯	0.8	果四	玉米粒富士	1	綠 油	嫩薑絲	0.1	粉湯	高麗菜切追	1	
14 日	臤	黑	白精靈追溯	0.8		腰果生	0.6		鮑魚菇追溯	0.6		芹菜去葉追	0.2	
週						紅蘿蔔小丁追	0.3					生豆包絲	1	
_						毛豆仁CAS	1					紅蘿蔔絲追	0.3	
							0.6						1包	
												皮絲	0.2	
1 月		青醬	白油麵	6	滷雞	素雞腿	50pc	菠	履歷菠菜截		南瓜	南瓜去皮小丁追	1	
15			玉米粒富士	1	腿腿	上 綠花椰加工追	1			0.1			0.6	
日			柳松菇有機	1	132		0.8		金針菇追溯	1	湯		1	
週		利	素火腿	1條		十三香(素可)							0.6	
Ε		麵	紅蘿蔔小丁追	0.3								紅蘿蔔小丁追溯	0.6	
			素蝦仁	2包								奶粉公斤	0.6	
			乳酪粉	1罐								芹菜去葉追溯	0.2	
			九層塔作清	0.6										
			奶粉公斤											
			玉米筍去皮追	0.6										
1	紅	醬	素雞片非基改	3	義	乳酪絲	1	蚵	履歷蚵白菜		芋	芋頭中丁追溯	1	
月		爆	水煮蓮藕片	1	式	杏鮑菇追溯	1	白	嫩薑絲	0.1	笞	鮮筍片追溯	1	
16 日		素雞	嫩薑絲		燒蛋	玉米粒富士	2	菜	生香菇朵追	0.6		角螺	0.6	
週		紐	素沙茶中(愛)	1罐	虫	紅蘿蔔絲追溯	0.3							
四四			紅甜椒切追	0.6		高麗菜絲追溯	1							
			黃甜椒切追	0.6		洗選蛋追溯	3							
1	十		特小麵輪	0.2		蘿蔔糕100G素五			福山萵苣有		+++7	綠豆	0.6	
月 17		瓜燜	鈕菇50G	1包	蔔糕	褐殼雞蛋追	2	機福山	嫩薑絲	0.1		履歷地瓜中	1	
日	WX	豆	薑片	0.2	炒炒				鮑魚菇追溯	0.6		二砂包糖一	2包	
週		輪	冬瓜大丁追	2	蛋			萵				地瓜圓	1	
五			油豆腐丁傳	2		花生片燒仙	0.3	苣				芋圓	1	
			紅蘿蔔大丁追	0.3										

## 01.20 九德素

日	主	菜	主菜用量明細	明細		副菜(一)用量明細			蔬菜用量明細		菜	湯類用量明細	
期	食	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量
<b>1</b> 月	麥 片	佛 跳	大白菜切追 溯		椒 鹽	毛豆莢cas	5	有 機	黑葉白菜有 機		石 頭		
20 日	飯	ЛЩ	紅蘿蔔片追 溯	0.2	毛豆	薑末	0.1	黑葉	嫩薑絲	0.1	火鍋	角螺非基改	0.2
週			鈕菇50G	1包	莢			白菜	鮑魚菇追溯	0.6		玉米穗段	1
			烤麩	0.2斤				*					
			鶉蛋QR	1								素魚丸	1斤
			筍干	0.6								紅蘿蔔大丁	0.2
			芋頭大丁追 溯	0.8								高麗菜切追	1
			香菜	0.2									