

供應人數：1572+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	6月2日 星期一			6月3日 星期二			6月4日 星期三			6月5日 星期四			6月6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	安東燉雞	骨髓丁	180	泰式打拋豬	粗絞肉	111	越式河粉	河粉乾500g	55包	青蔥拌魚丁	水鯊魚丁	180	冬瓜燒豆輪	冬瓜大丁	48		
		胡蘿蔔大丁	10		豆干丁	37		洋蔥切	15		1/4炸豆包	25		小三角油豆腐	30		
		洋蔥切	15		洋蔥小丁	26		肉片	24		青蔥	2.5		迷你豆輪	17		
		洋芋大丁	30		番茄小丁	30		豆芽菜	20		蒜泥	1		乾香菇	1.5		
		白芝麻粒	1		九層塔	1.5		羅勒粉	1罐		洋蔥	10		薑片	1		
		寬冬粉	10		紅蔥末	3		香茅粉	2包		蝦餅	4包		蒜仁	1		
		韓式辣椒醬大	1罐		泰式魚露	2罐		魚露	2罐		先送有機糙米	30		青蔥	1.5		
					新鮮檸檬汁	3瓶		薑絲	2								
		先送燕麥	15					新鮮檸檬汁	3瓶							有機白米	85
		南瓜切	40					香菜	2								
副菜	魷魚蒜白菜	大白菜切	130	櫛瓜蒸蛋	雞蛋	110	口袋餅	九層塔	1.5	塔香海根	海帶根	79	蜜汁雙色	地瓜薯條	30		
		乾魷魚絲	2		蝦仁	6		大茴香	1罐		胡蘿蔔切	8		芋頭粗條	46		
		肉絲	9		玉米粒	9		小貢丸	15		豆干片	40		紫地瓜粗條	14		
		木耳絲	5		櫛瓜	10		口袋餅	1650P		九層塔	2		冰糖	2包		
		胡蘿蔔絲	9		柴魚片	2包		(1P/人)			粗蒜末	1		黑白芝麻	1.5		
		金針菇	6								青蔥	2					
		乾香菇絲	0.8													(501.503.504不用餐:79人)	
		青蒜	2														
		蒜末	1								先送蕎麥	15					
		時蔬青菜	油菜		油菜切	130		有機油江菜	有機油江菜切		130	空心菜		空心菜切	120	高麗菜	高麗菜切
蒜末	1			蒜末	1	粗絞肉	6		胡蘿蔔片	5	薑絲		1				
白精靈菇	6			胡蘿蔔絲	5	紅蔥末	2		蒜末	1	鮮香菇		6				
									木耳絲	3							
湯	關東煮湯	白蘿蔔大丁	35	酸辣湯	鮮筍絲	15	孜然炒肉絲	孜然粉	2罐	青菜蛋花湯	小白菜切	32	珍珠鮮奶茶	粉圓	25		
		杏鮑菇	10		榨菜絲	6		肉絲	80		洗選蛋	21		紅茶包	3大包		
		油腐丁	15		肉絲	9		豆干片	30		大骨	12		奶粉	8		
		鮮香菇	3		板豆腐切絲	6板		蒜末	1		青蔥	1		二砂	20包		
		紅蘿蔔大丁	12		木耳絲	5		洋蔥絲	20								
		肉片	12		胡蘿蔔絲	5		青蔥	1.5								
		柴魚片	2包		豬血絲	6		薑黃粉	1罐								
		芹菜去葉	1		青蔥	2											
					香菜	1											
飲品			水果		1620p		鮮奶	1620P	水果		1620P						
備品			備品		40p		備檢品	62P		備品	40p						
營養供應比例	熱量(大卡)	629.0	熱量(大卡)	####	熱量(大卡)	619.8	熱量(大卡)	####	熱量(大卡)	####							
	全穀雜糧類(份)	3.8	全穀雜糧類(份)	3.8	全穀雜糧類(份)	2.4	全穀雜糧類(份)	3.8	全穀雜糧類(份)	5.8							
	豆魚蛋肉類(份)	2.6	豆魚蛋肉類(份)	4.1	豆魚蛋肉類(份)	2.6	豆魚蛋肉類(份)	3.5	豆魚蛋肉類(份)	1.1							
	蔬菜類(份)	2.4	蔬菜類(份)	1.4	蔬菜類(份)	1.1	蔬菜類(份)	1.7	蔬菜類(份)	1.2							
	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)	2.5							
	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)	0.8	乳品類(份)		乳品類(份)	0.2							

供應人數：1572+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	6月9日 星期一			6月10日 星期二			6月11日 星期三			6月12日 星期四			6月13日 星期五		
飯	紅藜小米飯			紅米飯			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	麻香豚肉	豬肉片	111	春川炒雞	雞胸丁	114	紅醬義大利麵	白油麵	190	宮保魚片	鱈魚片	1650P	烏龍豆干	大黑豆干	60
		高麗菜切	40		韓式年糕	22包		絞肉	42		百頁豆腐	10		米血丁	25
		米血丁	24		韓式辣椒醬	2罐		冷凍青花菜切	40		油花生	9		炸豆包切4	40
		角螺	4.8		大白菜	27		三色丁	40		蒜泥	1		紅蘿蔔大丁	8
		玉米穗段	15		洋蔥切	13		洋蔥切	20		小豆乾丁	10		百頁豆腐切丁	30
		薑片	2		紅蘿蔔絲	4		白精靈菇	8		青蔥	2		九層塔	1
					雞蛋	17		番茄糊	2罐		乾辣椒	1包		蒜泥	1
		先送紅米	15					義大利香料粉	2包					香菜	1.5
副菜	砂鍋白菜滷	大白菜切	138	海鮮煎餅	高麗菜絲	23	十三香烤雞腿	雞腿D6	1650P	茄汁針菇	板豆腐切	22板	椒鹽虎皮蛋	白煮蛋	1650P
		梅花肉片	6		紅蘿蔔絲	4.5		十三香	2盒		金針菇	18		洋芋薯條	12.5
		雪白菇	6		麵粉	7		薑片	1		番茄去蒂	40		青蔥	2
		素魚板絲	3		雞蛋	70		蒜仁	1		青蔥	1		蒜片	2
		肉片	6		蝦仁	6		烘焙紙	30pc		蒜末	1		台灣第一家椒鹽粉	1盒
		青蔥	2		紅黃椒切	9					番茄糊	3罐			
					海苔絲	2包					櫛瓜	20			
		小米	13		柴魚絲	3包									
紅藜	2			先送小薏仁	15			先送胚芽米	15						
時蔬青菜	青江菜	青江菜切	130	莧菜	莧菜切	113	高麗菜	高麗菜切	130	有機空心菜	有機空心菜切	120	小白菜	小白菜切	130
		蒜末	1		蒜末	1		蒜末	1		薑絲	1			
		杏鮑菇	3		吻仔魚	3		蒜末	1		秀珍菇	3		胡蘿蔔絲	3
湯	金針湯	乾金針	2	榨菜肉絲湯	榨菜絲	36	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
		殺菁筍片	39		肉絲	12		洋蔥小丁	20		雞骨架	6		地瓜圓600g	15
		大骨丁	12		冬粉(3K)	6		馬鈴薯小丁	20		小魚丸	15		地瓜大丁	40
		肉片	9		青蔥	1		玉米粒	20		香菜	0.6		台糖二砂	1箱
		香菜	1					粗絞肉	6					黑糖	15包
		薑片	1					奶粉	5						
				(四年級停餐210人)		杏鮑菇	15								
飲品			水果			鮮奶	1620P	水果							
備品			備品			備檢品	62P								
營養供應比例	熱量(大卡)	#####	熱量(大卡)	837.3	熱量(大卡)	695.0	熱量(大卡)	732.7	熱量(大卡)	718.7					
	全穀雜糧類(份)	4.7	全穀雜糧類(份)	5.3	全穀雜糧類(份)	2.9	全穀雜糧類(份)	4.3	全穀雜糧類(份)	5.4					
	豆魚蛋肉類(份)	2.5	豆魚蛋肉類(份)	3.5	豆魚蛋肉類(份)	2.7	豆魚蛋肉類(份)	2.9	豆魚蛋肉類(份)	2.8					
	蔬菜類(份)	2.2	蔬菜類(份)	1.6	蔬菜類(份)	1.4	蔬菜類(份)	1.6	蔬菜類(份)	0.9					
	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)	2.5	油脂與堅果種子類(份)	2.5	油脂與堅果種子類(份)	2.5					
	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)	0.9	乳品類(份)		乳品類(份)							

~~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：1572+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	6月16日 星期一			6月17日 星期二			6月18日 星期三			6月19日 星期四			6月20日 星期五		
飯	麥片飯			胚芽飯			特餐			大麥仁飯			五穀飯(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	蒜泥白肉	火鍋肉片	109	鄉野脆雞	雞翅W6	1650P	麻油雞飯	雞胸丁	100	酸菜魚	鯊魚丁	170	八寶肉醬	熟花生	20
		豆芽菜	40		蜂蜜柚子茶	2罐		薑片	3		酸菜絲	9		碎干丁	60
		洋蔥絲	20		柳橙汁	2罐		玉米粒	15		乾辣椒	1包		玉米粒	30
		熟白芝麻	0.6		番茄醬	2桶		高麗菜絲	25		角螺	6包		乾香菇絲	1
		蒜泥	2		肉鬆	5		紅蔥末	2		金針菇	5		毛豆仁	15
		薑絲	1		海苔絲	2包		青蔥	2		青蔥	2		胡蘿蔔丁	10
		紅蔥末	2		熟白芝麻	0.3		長糯米	35		薑絲	1		鮮筍小丁	20
		先送胚芽米	15		青蔥	1.5					鮮筍絲	10		蒜末	1
		麥片	15								先送五穀米	15		青蔥	2
副菜	鐵板豆腐	嫩油腐丁	60	醬燒桂竹筍	殺菁桂筍切	99	麻藥蛋	水煮蛋	1650P	田園四色	小黃瓜小丁	35	絲瓜燴蛋	雞蛋	5
		玉米粒	14		木耳	9		洋蔥小丁	20		絞肉	9		絲瓜切	118
		紅蘿蔔小丁	14		紅蘿蔔片	6		青蔥	3		胡蘿蔔小丁	12		紅蘿蔔絲	10
		百頁豆腐切	15		肉絲	15		蒜泥	2		玉米粒	45		金針菇	5
		杏鮑菇	19		角螺1.8	4包		熟白芝麻	1		馬鈴薯小丁	40		乾香菇絲	1
		紅椒絲	14		蒜末	1					蒜末	1		素燻味絲	6
		黃椒絲	14		青蔥	1								冬蝦	2
		絞肉	6					先進大麥仁	15					薑絲	1
		青蔥	2											香菜	2
時蔬青菜	青江菜	青江菜切	130	空心菜	空心菜切	120	芥藍菜	芥藍菜切	125	有機黑葉白菜	有機黑葉白菜切	128	高麗菜	高麗菜切	125
		蒜末	1		紅蔥頭	2		粗絞肉	6		薑絲	1		胡蘿蔔片	5
		白精靈菇	3		蝦醬	6罐		紅蔥末	2		胡蘿蔔絲	5		蒜末	1
湯	香菇雞湯	骨腿丁	21	酸白菜湯	酸白菜	16	酸菜豬血湯	豬血丁	30	胡瓜龍骨湯	胡瓜切	60	芋見紫米	芋頭小丁	30
		鈕菇	1.2		肉片	15		酸菜絲	5		龍骨丁	12		芋圓	24
		薑片	1.2		凍豆腐切	20		上肉片	12		袖珍菇	9		奶粉	5
		桶蔭瓜	2桶		大白菜切	40		筍干120k	1箱		香菜	0.6		紫米	15
		冬瓜中丁	52		秀珍菇	12		薑絲	1					台糖貳砂	20包
					薑絲	1		香菜	0.6						
飲品			水果			履歷豆奶	1620P	水果							
備品			備品			備檢品	20P	備品							
營養供應比例	熱量(大卡)	695.9	熱量(大卡)	711.0	熱量(大卡)	751.4	熱量(大卡)	784.6	熱量(大卡)	667.3					
	全穀根莖類(份)	4.3	全穀根莖類(份)	4.2	全穀根莖類(份)	3.9	全穀根莖類(份)	4.9	全穀根莖類(份)	5.8					
	豆魚肉蛋類(份)	3.1	豆魚肉蛋類(份)	2.6	豆魚肉蛋類(份)	4.2	豆魚肉蛋類(份)	3.1	豆魚肉蛋類(份)	1.2					
	蔬菜類(份)	1.9	蔬菜類(份)	1.9	蔬菜類(份)	2.1	蔬菜類(份)	1.7	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)	2.3	油脂類(份)	2.5					
	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)		乳品類(份)		乳品類(份)	0.1						

~~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：1572+40

(肉品及可食豬肉部位 皆使用國產豬)

日期	6月23日 星期一			6月24日 星期二			6月25日 星期三			6月26日 星期四			6月27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	黑胡椒豬柳	豬柳	108	冰糖醬燒鴨丁	鴨丁	120	皮蛋瘦肉粥	皮蛋	200pc	紅麴豬腳	豬腳丁	50	黃瓜素雞片	素雞片	80			
		洋蔥絲	40		杏鮑菇	18		肉絲	12		豬肉丁	60		黃瓜絲	15			
		綠豆芽	36		百頁豆腐切	40		乾香菇絲	2		鵝蛋	15		紅蘿蔔絲	5			
		粗蒜末	1		蒜仁	1		玉米粒	15		薑片	2		芝麻醬	1罐			
		黑胡椒醬	2桶		薑片	1		紅蘿蔔小丁	5		紅麴	6罐		花生醬	1罐			
		無鹽奶油454G	2條		冰糖	3		碎脯	6		冰糖	2包		香菜	1.5			
					八角	1小包		芹菜去葉	2		紅蘿蔔大丁	5		無油花生片	1包			
					熟芝麻	3		紅蔥末	2		白蘿蔔大丁	25						
		小米	15															
副菜	魚香蘿蔔糕	蘿蔔糕	1650pc	柴香大根	白蘿蔔大丁	90	韓式炸雞	翅小腿	3300P	番茄蛋豆腐	板豆腐切	20板	洋芋通心麵	馬鈴薯小丁	60			
		雞蛋	10		豬肉丁	9		熟白芝麻	0.6		雞蛋	58		通心麵500g	30包			
		無油花生片	2		海帶結	12		韓式辣醬1K	1P		紅番茄去蒂	35		洋蔥切	40			
		吻仔魚	3		小黑輪	9		甜辣醬3kg	2P		粗蒜末	1		胡蘿蔔小丁	15			
		蒜泥	1		胡蘿蔔大丁	8					青蔥	1		素火腿丁	15			
		青蔥	2		粗蒜末	1					番茄糊(4.5K)	2大罐		奶油454G	4大條			
					芹菜去葉	1		先送五穀米	15									
					雙魚柴魚片	2包												
時蔬青菜	油菜	油菜切	125	有機莧菜	莧菜切	130	大陸妹	福山萵苣切	130	空心菜	空心菜切	120	青江菜	青江菜切	130			
		蒜末	1		蒜末	1		紅蔥末	1		蝦米	2		蒜末	1			
		金針菇	5		小魚乾	3		粗絞肉	3		紅蔥末	2		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	冰心地瓜	冰心地瓜	1650P	鮮筍湯	鮮筍切	45	綠豆蒜	綠豆仁	30			
		上肉片	12		蛤蜊	15					大骨丁	12		QQ圓	10			
		紅棗	1盒		薑絲	1					香菜	1		紅糖	15包			
		枸杞	1盒		芹菜去葉	2					虱目小魚丸	12		砂糖	15包			
		薑片	1		大骨	9					乾魷魚切絲	2		桂圓	5盒			
											蒜末	1		西谷米	10			
						洋蔥	5											
飲品			水果						水果									
備品			備品						備品									
營養供應比例	熱量(大卡)	731.2	熱量(大卡)	655.9	熱量(大卡)	577.0	熱量(大卡)	747.8	熱量(大卡)	696.1								
	全穀根莖類(份)	5.8	全穀根莖類(份)	3.8	全穀根莖類(份)	4.1	全穀根莖類(份)	4.2	全穀根莖類(份)	6.4								
	豆魚肉蛋類(份)	2.3	豆魚肉蛋類(份)	2.3	豆魚肉蛋類(份)	2.0	豆魚肉蛋類(份)	3.2	豆魚肉蛋類(份)	1.5								
	蔬菜類(份)	1.6	蔬菜類(份)	2.0	蔬菜類(份)	0.9	蔬菜類(份)	1.5	蔬菜類(份)	1.3								
	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)		乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)									

