九德　　新濱食品有限公司

臺中市 九德國小 115(一)學年度 第10週　　供應人數:1427(40備)+31素(9備)

日期	主食	人量(g)	主菜		副菜		青菜		湯品	
	芝麻飯	公斤	麻油燜鴨	公斤	柴香大根	公斤	蔬菜	公斤	黃瓜鮮菇湯	公斤
11月2日 星期一	黑芝麻(熟)	1.5	鴨肉丁	120	白蘿蔔大丁	55	福山萵苣	110	大黃瓜大丁	40
	燕麥	15	米血丁	12	玉米穗切段	30	絞肉	6	肉片	6
			薑片	1	鮮香菇	9	紅蔥末	1	秀珍菇	6
			高麗菜切	25	冷凍小黑輪	12			金針菇	5
			枸杞	1包	胡蘿蔔中丁	7			芹菜去葉	1
			杏鮑菇	6	芹菜去葉	1			薑絲	1
			百頁豆腐	8	雙魚柴魚片	2包			胡蘿蔔大丁	4
				172		114		117		0
	燕麥飯	公斤	塔香魚丁	公斤	花卉什錦	公斤	蔬菜	公斤	味噌豆腐湯	公斤
11月3日 星期二			水鯊魚丁	160	冷凍青花菜	108	有機蔬菜	100	豆腐4.2切	11盤
	水果	1275I	杏鮑菇	18	肉片	12	胡蘿蔔絲	5	虱目魚丸	6
			洋蔥絲	8	黑豪菇	9	蒜末	1	青蔥	1
			九層塔	1.5	胡蘿蔔片	7			薑絲	1
			薑片	1	木耳絲	6			大骨	9
			蒜泥	1	蒜末	1			味噌3K	4大盒
									柴魚片	2包
				190		143		106		17
			日式烏龍麵	公斤	家常滷味	公斤	蔬菜	公斤	椒鹽毛豆莢	公斤
11月4日 星期三	小米	15	烏龍麵小	165	翅小腿	1460p	空心菜切	100	帶殼毛豆莢	110
			素梅花片	6	千層豆干	30	粗絞肉	6	椒鹽粉	1盒
			袖珍菇	9	杏鮑菇	15	紅蔥末	1	蒜末	1.5
			肉片	12	胡蘿蔔大丁	7			八角	1包
			高麗菜切	40	青蔥	1				
			玉米粒	25	薑片	1				
			洋蔥絲	10	蒜仁	1				
			海帶芽	0.5						
			青蔥	1						
			味噌3K	3盒						
			柴魚片	2包						
				104		55		107		112
	小米飯	公斤	鄉野脆雞	公斤	五更什錦	公斤	蔬菜	公斤	山藥玉米湯	公斤
11月5日 星期四			雞翅W7	1470	盤裝豆腐切	14板	鵝白菜切	100	玉米穗CAS	38
			蜂蜜柚子茶	2罐	豬血丁	30	袖珍菇	6	芹菜去葉	1
	胚芽米	15	柳橙汁1.4光泉	3罐	肉絲	12	紅蔥末	1	胡蘿蔔大丁	4
	水果	1275I	番茄醬	2桶	酸菜絲	6			排骨丁	9
			素富貴香鬆	6包	角螺1.8	3.6			山藥大丁	18
			海苔絲	2包	乾辣椒	1包			紅棗	3包
			熟白芝麻	0.3	薑絲	1				
			青蔥	1	香菜	1				
				1.3		53.6		107		70
	胚芽飯	公斤	紅燒豆輪	公斤	義式焗蛋	公斤	蔬菜	公斤	紅豆湯圓	公斤
11月6日 星期五			小豆輪3K	12	雞蛋	84	高麗菜切	110	紅白小湯圓-	20
			白蘿蔔大丁	35	玉米粒	10	木耳絲	3	履歷紅豆30I	25
			胡蘿蔔大丁	5	杏鮑菇	9	胡蘿蔔片	5	二砂	20包
			油豆腐丁	30	紅黃椒	5	蒜末	1		
			鈕菇	0.8	乳酪絲1K	4包				
			青蔥	1	乳酪粉1K	1包				
			蒜仁	1	奶粉	2				
			脆瓜3K	3桶	櫛瓜	8				
				84.8		118		119		45

【本校使用台灣國產豬肉】

龍骨丁廢棄率70% 雞丁.胸丁廢棄率35% 排骨丁廢棄率50% 雞蛋廢棄率13%　魚丁包冰率35%

九德　　新濱食品有限公司

臺中市 九德國小 115(一)學年度 第11週　　供應人數:1427(40備)+31素(9備)

日期	主食 用人量(g)		主菜		副菜		青菜		湯品	
11月9日日 星期一	麥片飯	公斤	古都肉燥	公斤	竹筍炒肉絲	公斤	蔬菜	公斤	肉骨茶湯	公斤
	麥片	15	絞肉	90	鮮筍絲	65	鵝白菜切	100	白蘿蔔大丁	40
	洋薏仁	15	紅蔥末	1.5	肉絲	12	金針菇	5	排骨丁	12
			乾香菇絲	1	胡蘿蔔絲	5	蒜末	1	袖珍菇	6
			豆干丁	25	鮮香菇	9			蒜仁	1
			蒜末	1	木耳絲	7			薑片	1
			鴿蛋	20	蒜末	1			肉骨茶包	15包
					青蔥	1			角螺1.8	3.6
				139		100		106		0
11月10日 星期二	薏仁飯	公斤	炸魚薯條	公斤	絲瓜麵線	公斤	蔬菜	公斤	酸辣湯	公斤
	水果	1275P	虱目魚柳	102	雞蛋	9	有機蔬菜切	100	豆腐切絲	6板
			洋蔥小丁	15	絲瓜切片	90	胡蘿蔔絲	5	豬血絲	10
			脆薯(2K)	22	金針菇	5	蒜末	1	肉絲	9
			蒜泥	1	乾香菇絲	0.8			木耳絲	5
			香菜	0.8	白麵線切	9			胡蘿蔔絲	5
			青蔥	1	冬蝦	1			雞蛋	4.8
					薑絲	1			鮮筍絲	6
									香菜	0.6
				142		116		106		40
11月11日 星期三			皮蛋瘦肉粥	公斤	五香滷雞排	公斤	蔬菜	公斤	芝麻包	公斤
			高麗菜切片	45	雞胸排TS5	1470p	地瓜葉處理	100	芝麻包CAS	1470P
			豬肉絲	30	薑片	1	絞肉	6		
			玉米粒	25	蒜仁	1	紅蔥末	1		
	鮮奶	1232P	洗選蛋	12						
	履歷豆漿	263P	胡蘿蔔絲	7						
	(華中鮮奶指送)		乾香菇絲	1						
			紅蔥頭末	1.5						
			皮蛋CAS	120P						
			碎脯12K	1箱						
				122		1		107		0
11月12日 星期四	紅藜飯	公斤	咖哩雞	公斤	塔香海根	公斤	蔬菜	公斤	關東煮	公斤
	紅藜	6	骨腿丁	114	海帶根	60	高麗菜切	110	白蘿蔔大丁	25
	水果	1275P	馬鈴薯大丁	25	胡蘿蔔片	6	培根片	3	金針菇	5
			洋蔥大丁	8	豆干片	30	木耳絲	3	小黑輪Q	12
			茄子	9	九層塔	1.2	蒜末	1	鮮香菇	3
			胡蘿蔔大丁	6	蒜末	1			胡蘿蔔大丁	7
			甜咖哩塊1K	4盒	青蔥	1			肉片	9
			綠咖哩塊	4盒					柴魚片	2包
			都梁椰漿粉	2					芹菜去葉	1
			白精靈菇	6						
				170		99.2		117		62
11月13日 星期五	紫米飯	公斤	蒸黃金嫩油腐	公斤	茶葉蛋	公斤	蔬菜	公斤	綠豆地瓜湯	公斤
	紫米	15	四角嫩油腐	1480pc	水煮蛋CAS	1480pc	青江菜切	100	綠豆	25
			玉米粒	12	蒜泥	1.2	金針菇	5	砂糖	20包
			櫛瓜	8	乾香菇	1	蒜末	1	芋圓	7
			彩椒粗絲	6	甘草	1包			地瓜圓	7
			青蔥	1	紅茶包	1包				
			蒜泥	1						
				28		2.2		106		39

【本校使用台灣國產豬肉】

龍骨丁廢棄率70% 雞丁.胸丁廢棄率35% 排骨丁廢棄率50% 雞蛋廢棄率13% 魚丁包冰率35%

雞翅.雞腿.雞排廢棄率40%

九德　　新濱食品有限公司

臺中市 九德國小 115(一)學年度 第12週　　供應人數:1427(40備)+31素(9備)

日期	主食 個人量(g)		主菜		副菜		青菜		湯品	
11月16日 星期一	芝麻飯	公斤	粉蒸排骨	公斤	瓠瓜什錦	公斤	蔬菜	公斤	古早味湯	公斤
	黑芝麻(熟)	1.5	排骨丁	48	瓠瓜厚片	80	豆芽菜	85	虱目魚丸	6
			肉丁	60	肉片	12	絞肉	6	三角油腐	8
			地瓜大丁	35	胡蘿蔔片	6	紅蔥末	1	肉片	9
			蒜泥	1	木耳絲	7	韭菜	1.5	筍干	6
			薑末	1	蒜末	1	胡蘿蔔絲	2	酸菜絲	3
			青蔥	1.5	青蔥	1			豆腐4.2切	6板
			蒸肉粉	4包	蝦皮	0.8			紅蔥末	1
			芋頭大丁	15					薑絲	1
									韭菜	1
				162		108		95.5		35
11月17日 星期二	素香鬆飯	公斤	佛羅倫斯魚	公斤	紅燒千層豆干	公斤	蔬菜	公斤	蘿蔔排骨湯	公斤
	富貴牌香鬆	8包	台灣鯛魚丁	150	千層豆干切	40	有機蔬菜切	100	白蘿蔔大丁	50
			馬鈴薯大丁	20	油腐丁	30	胡蘿蔔絲	4	胡蘿蔔大丁	5
	水果	1275P	番茄角-冷凍	20	肉丁	12	蒜末	1	芹菜去葉	1
			櫛瓜	9	胡蘿蔔大丁	5			排骨丁	9
			九層塔	1	乾香菇	0.8				
			蒜末	2	薑片	1				
			紅蔥頭	1	蒜仁	1				
			義大利香料	1包	青蔥	1				
			動物鮮奶油	2盒						
			起司粉1K	6包						
			乳酪絲1K	6包						
				203		90.8		105		65
11月18日 星期三			紅燒豚骨拉麵		檸檬雞柳條	公斤	蔬菜	公斤	銀絲卷	公斤
			拉麵	160	檸檬雞柳條*2	3000P	青江菜切履歷	100	鮮奶小銀絲卷	1470p
	五穀米	15	肉丁	30	地瓜薯條履歷	25	金針菇	5		
			白蘿蔔大丁	32	梅子粉	1包	蒜末	1		
			胡蘿蔔大丁	6						
	鮮奶	1232P	番茄角-冷凍	16						
	履歷豆漿	263P	鮮香菇	9						
	(華中鮮奶指送)		小貢丸	9						
			酸菜絲	6						
			青蔥	1.5						
			薑片	1.5						
			滷包	1包						
				81		0		1		0
11月19日 星期四	五穀飯	公斤	泰式椒麻雞翅	公斤	黃瓜鮮燴	公斤	蔬菜	公斤	海芽蛋花湯	公斤
			雞翅W7	1470pc	大黃瓜片厚	80	福山萵苣切	110	乾海帶芽	1.2
	水果	1275P	泰式甜辣醬	5罐	肉片	12	絞肉	6	雞蛋	20
			新鮮檸檬汁	2罐	胡蘿蔔片	7	紅蔥末	1	大骨	12
			新鮮檸檬	1	木耳絲	6			青蔥	1
			花椒粉	1盒	鮮香菇	6			薑絲	1
			蒜泥	1	蒜末	1				
			香菜	1	青蔥	1				
			魚露	1罐						
				3		113		117		35.2
11月20日 星期五	奶油薑黃飯	公斤	佛跳牆	公斤	豆漿蒸蛋	公斤	蔬菜	公斤	摩摩喳喳	公斤
	蒜末	4	大白菜切	30	豆腐4.2切	6板	鵝白菜切履歷	100	芋頭小丁	35
	安佳奶油	6大條	胡蘿蔔片	7	雞蛋	84	鴻喜菇	5	西谷米	13
	鬱金香粉	1罐	鴿蛋	15	玉米粒	8	蒜末	1	奶粉	3
			殺菁筍片	24	素蠔味絲	3			二砂	20包
			芋頭大丁	20	乾香菇絲	0.8			椰奶粉	3包
			素排骨酥	6K	豆漿5L	10包			蒟蒻條	4桶
			油豆皮1.8	3.6	PP紙	2包				
			乾香菇	0.6						
			香菜	0.8						
			蒜仁	1.5						
				103		95.8		106		51

【本校使用台灣國產豬肉】

龍骨丁廢棄率70%　雞丁.胸丁廢棄率35%　排骨丁廢棄率50%　雞蛋廢棄率13%　魚丁包冰率35%

九德　　新濱食品有限公司

臺中市 九德國小 115(一)學年度 第13週　　供應人數:1427(40備)+31素(9備)

日期	主食	人量(g)	主菜		副菜		青菜		湯品	
11月23日日星期一	蕎麥飯	公斤	筍干肉丁	公斤	韓式泡菜鍋	公斤	蔬菜	公斤	冬瓜蛤蜊湯	公斤
	麥片	15	肉丁	60	泡菜-葷	18	地瓜葉處理	100	冬瓜大丁	50
	麥角(蕎麥)	15	軟骨丁	48	大白菜切	40	絞肉	6	文蛤	9
			胡蘿蔔大丁	5	肉片	12	紅蔥末	1	大骨	12
			筍干	24	韓式辣醬1K	2小盒			薑絲	1
			薑片	1	韓式年糕500G	30包			芹菜去葉	1
			四分乾	12	乳酪絲1K	3包				
			蒜仁	1	蒸煮麵	30包				
			冰糖	2包	蒜末	1.5				
					豆腐4.2切	8板				
				151		71.5		107		73
11月24日星期二	麥片飯	公斤	親子丼	公斤	魚香鍋貼	公斤	蔬菜	公斤	南瓜濃湯	公斤
			骨腿丁	117	煎熟鍋貼28g-桂冠	2960個	有機蔬菜切	100	南瓜去皮小丁	20
	水果	1275P	洋蔥粗絲	18	吻仔魚	2	胡蘿蔔絲	5	馬鈴薯小丁	10
			雞蛋	12	青蔥	2	蒜末	1	洋蔥小丁	6
			鴻喜菇	6	半邊硬殼花生	6			洗選蛋	11
			玉米粒	6					粗絞肉	6
			胡蘿蔔片	6					奶粉	4
			白芝麻	0.8					杏鮑菇支	6
			青蔥	1					胡蘿蔔小丁	4
				167		10		106		67
11月25日星期三			古早味米糕	公斤	卡拉雞排	公斤	蔬菜	公斤	豬血湯	公斤
	履歷豆漿		長糯米	30	卡拉胸肉排CAS	1480pc	青江菜切履歷	100	豬血丁	35
	(光泉指送)		乾香菇絲	1.8			袖珍菇	6	酸菜絲	6
			肉絲	42			蒜末	1	肉片	9
			粗絞肉	18					筍干	12
			紅蔥末	4					薑絲	1
			鴿蛋	20					香菜	0.8
			香菜	0.8						
			蒜泥	1						
			櫻花蝦	1						
				119		0		107		64
11月26日星期四	紅藜飯	公斤	薑母鴨	公斤	宜蘭西魯肉	公斤	蔬菜	公斤	榨菜肉絲湯	公斤
			鴨丁	115	肉絲	12	油菜切履歷	100	榨菜絲	24
	有機糙米	26	玉米塊CAS	21	鮮筍絲	15	金針菇	5	肉絲	12
	水果	1275P	高麗菜	20	金絲菇	10	蒜末	1	冬粉	9
	紅藜	6	米血丁	15	大白菜切	50			青蔥	1
			薑片	1.5	胡蘿蔔絲	6			薑絲	2
			角螺1.8	3.6	乾香菇絲	1				
					雞蛋	9				
					冬蝦	0.8				
					香菜	0.8				
				176		105		106		48
11月27日星期五	有機糙米飯	公斤	三杯鮮菇	公斤	麻香炸蛋	公斤	蔬菜	公斤	花生粉圓豆花	公斤
	有機白米	77	百頁豆腐切	55	水煮蛋CAS	1480pc	高麗菜切	110	花生半-甜湯用	6
			杏鮑菇	18	白麵線0.2-不切	24把	培根片	3	豆花2KG	62盒
			胡蘿蔔片	5	薑片	1	木耳絲	3	1班1盒	
			鴻喜菇	8	枸杞	2包	蒜末	1	粉圓2.2-四通	24
			鮮香菇	6					黑糖	15包
			九層塔	1.5					台二砂	20包
			素火腿丁	9						
			甜不辣絲	9						
				112		1		117		30

【本校使用台灣國產豬肉】

龍骨丁廢棄率70%　雞丁.胸丁廢棄率35%　排骨丁廢棄率50%　雞蛋廢棄率13%　魚丁包冰率35%

九德　　新濱食品有限公司

臺中市 九德國小 115(一)學年度 第14週　　供應人數:1427(40備)+31素(9備)

日期	主食	1人量(g)	主菜		副菜		青菜		湯品	
11月30日日 星期一	地瓜飯	公斤	黑胡椒豬柳	公斤	海鮮豆腐煲	公斤	蔬菜	公斤	乾金針筍片湯	公斤
	地瓜大丁	20	豬柳	90	蝦仁	6	福山萵苣切	110	乾金針	0.8
			洋蔥絲	35	魷魚圈(康福)	10	絞肉	6	鮮筍片	25
			豆芽菜	15	豆腐4.2切	15板	紅蔥末	1	龍骨丁	9
			蒜末	1	大白菜切	25			杏鮑菇	6
			黑胡椒醬	2桶	蒜末	1			金針菇	10
			奶油	2磅	香菜	0.8			薑片	1
					胡蘿蔔絲	5				
					柴魚片	2包				
				141		47.8		117		52
12月1日 星期二	紫米飯	公斤	香酥魚排	公斤	麻油鮮菇	公斤	蔬菜	公斤	紫菜蛋花湯	公斤
	紫米	15	虱目魚排	1480個	杏鮑菇支	18	有機蔬菜	100	紫菜絲	1.2
	水果	1275P	75G		高麗菜切	55	胡蘿蔔絲	5	雞蛋	18
			蝦餅	4包	油豆腐丁	30	蒜末	1	大骨	12
			蒜末	1	薑母鴨藥包	10包			青蔥	1
			青蔥	1	角螺1.8	5.4			虱目魚丸	15
					薑片	2				
				2		110		106		47
12月2日 星期三			沙茶魷魚羹飯	公斤	沙茶滷味	公斤	蔬菜	公斤	結頭玉米湯	公斤
	糙米-旭安	15	魷魚圈	28	翅小腿	1480P	菠菜切	110	玉米段CAS	18
			鮮筍絲	10	嫩油豆腐丁	20	金針菇	5	芹菜去葉	2
			胡蘿蔔絲	4	小黑輪條	24	蒜末	1	胡蘿蔔大丁	5
			木耳絲	4	酸菜絲	9			排骨丁	12
			豬肉絲	21	杏鮑菇	9			結頭大丁	35
			洗選蛋	25						
			蒜泥	2						
			九層塔	1						
				95		62		116		72
12月3日 星期四	糙米飯	公斤	麻油雞	公斤	花開富貴	公斤	蔬菜	公斤	玉米濃湯	公斤
	五穀米	15	骨腿丁	120	青花椰-冷凍	96	油菜切	100	玉米粒	25
	水果	1275P	米血丁CAS	24	白花椰*冷凍	24	鴻喜菇	5	馬鈴薯小丁	12
			高麗菜切	25	肉片	12	蒜末	1	雞蛋	12
			角螺1.8	3.6	彩椒片	6			絞肉	15
			薑片	1.5	蒜末	1			洋蔥小丁	10
			麻油	1桶					杏鮑菇	9
									奶粉	5
				174		139		106		88
12月4日 星期五	五穀飯	公斤	三杯麵腸	公斤	番茄炒蛋	公斤	蔬菜	公斤	燒仙草	公斤
			麵腸片	75	雞蛋	84	豆芽菜	85	燒仙草原汁	12桶
			酸菜絲	12	紅番茄角-冷凍(TAP)	58	絞肉	6	芋圓	9
			杏鮑菇	18	青蔥	1	紅蔥末	1	地瓜圓	9
			蒜末	1	番茄糊	2桶	韭菜	2	脆圓長條形	15
			薑片	1			胡蘿蔔絲	2	二砂	20包
			青蔥	1					花生片(61包)	6
			九層塔	1.5						
				110		143		96		39

【本校使用台灣國產豬肉】

龍骨丁廢棄率70% 雞丁.胸丁廢棄率35% 排骨丁廢棄率50% 雞蛋廢棄率13%　魚丁包冰率35%