11301 九德素

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細		水 果 飲料
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量	
1月2日週二	芝麻飯	南洋咖哩豆腸	炸豆腸	3	海帶三絲	海帶絲切段	2.5	有機蚵白菜	蚵白菜有機	4	結頭鮮菇湯	結頭菜中丁	1	黑芝麻熟白芝麻熟
			洋芋大丁追	1		粗黃豆干絲	1.5		嫩薑絲	0.2		金針菇追溯	0.5	
			紅蘿蔔大丁	0.5					秀珍菇追溯	0.6		小水丸	1斤	
			茄子	2		白精靈QR	0.6					玉米穗段	1	
			素咖哩sb	1盒		紅蘿蔔絲追	0.3							
			杏鮑菇支追	1		芹菜去葉追	0.2							
						嫩薑絲								
1月3日週三		海鮮麵線羹	紅麵線	2	鄉野素雞	素雞排	50p	青江菜	履歷青江菜	4	黑糖銀絲捲	黑糖銀絲卷	50p	鮮豆漿養蕎麥
			素肉羹(台	1斤		蜂蜜柚子茶	1罐		嫩薑絲	0.2		40g		
			素魷魚	1斤		柳松菇	0.5		秀珍菇追溯	0.6				
			紅蘿蔔絲追	0.2										
			木耳絲追溯	0.2		富貴素肉鬆	1包							
			皮絲	0.6										
			素蝦仁	1斤										
			大白菜切追	1										
			香菜	1把										
1月4日週四	蕎麥飯	塔香魚	素魚丁	3斤	黃瓜鮮燴	大黃瓜切厚	2	菠菜	履歷菠菜截	4	羅宋湯	高麗菜切追	0.6	
			紅甜椒	0.3		鶉蛋(台灣)	1		嫩薑絲	0.2		蕃茄去蒂追	1	
			青椒	0.3		紅蘿蔔片追	0.2		生香菇片追	0.6		油豆皮非基	0.3	
			素雞片	2		木耳絲追溯	0.2					凍豆腐非基	0.6	
			九層塔	0.1		金針菇追溯	0.6							
			白精靈	0.3								芹菜去葉追	0.2	
			薑片	0.1										
1月5日週五	有機飯	冬瓜燜豆輪	特小麵輪	0.2	蘿蔔糕炒蛋	蘿蔔糕素十	50pc	高麗菜	履歷高麗菜	4	山粉圓湯	山粉圓	0.4	
			鈕菇50g	1包		褐殼雞蛋追	1		嫩薑絲	0.2		二砂包糖一	2包	
			薑片	0.1		香菜	0.2		杏鮑菇	0.2		鳳梨丁桶裝	1桶	
			冬瓜大丁追	3								冬瓜糖塊	1塊	
			油豆腐丁傳	2		花生片燒仙	0.1					檸檬汁鮮	1瓶	
			紅蘿蔔大丁	0.2										

113 0108 九德素

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細	
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量
1月8日週一	南瓜飯	古早滷味	甜芋頭粿	2包	鮮蔬河粉	寬粉絲特級	0.6	菠菜	履歷菠菜截	4	玉米濃湯	玉米粒富士	1
			素米血	0.8		豆包絲	0.8		嫩薑絲	0.2		洋芋小丁	1
			杏鮑菇支追	1		高麗菜切追	2		生香菇片追	0.6		素火腿丁	1斤
			千層豆干	2		紅蘿蔔絲追	0.2					紅蘿蔔小丁	0.6
			玉米筍	0.8		木耳絲追溯	0.2					奶粉公斤	0.2
			薑片	0.2		乾香菇絲	0.1					洗選蛋追溯	0.3
												素玉米濃湯	2包
1月9日週二	飯	黃瓜鑲肉	大黃瓜去皮	4	鐵板三菇	嫩油豆腐丁	1.5	有機高麗菜	高麗菜有機	4	芥菜菇菇湯	芥菜仁切追	1.5
			素魚漿	3斤		杏鮑菇支在	0.3		紅蘿蔔絲追	0.2		生香菇	0.6
			老豆腐	3		綠花加工追	1		嫩薑絲	0.2		薑片	
			玉米粒富士	1		白精靈QR	0.3		木耳絲追溯	0.2		鮑魚菇追溯	0..6
			素火腿	1斤		紅蘿蔔片追	0.2						
						玉米筍去皮	0.6						
1月10日週三	飯	三杯蔬食煲飯	芋頭小丁	1	醋溜素鍋貼	素鍋貼台優農	90pc	福山萵苣	履歷福山萵	4	關東煮湯	金針菇追溯	0.5
			杏鮑菇支追	0.6		粿仔條	1		嫩薑絲	0.2		白蘿蔔大丁	1
			薑片			綠豆芽追溯	1		柳松菇	0.6		素黑輪	1斤
			皮絲	0.1								紅蘿蔔中丁	0.2
			九層塔作清	0.2								芹菜	0.2
			麵腸片	1									
			玉米粒富士	1									
1月11日週四	燕麥飯	素肉排	素肉排十台	50pc	山藥炒時蔬	山藥去皮	2	翠綠油菜	履歷油菜截	4	日式味噌湯	薄板豆腐盤	1盤
			青花菜	1		四季豆	1		嫩薑絲	0.2		味噌500g	2盒
			白精靈菇	0.5		木耳絲追溯	0.3		鮑魚菇追溯	0.6			
						紅蘿蔔片追	0.2					乾海帶芽	0.1
						新鮮玉米筍	1						
						紅黃椒	1					嫩薑絲	
1月12日週五	素鬆飯	酥炸什錦	雞蛋豆腐	10盒	翡翠蒸蛋	洗選蛋追溯	3	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	4	綠豆芋圓湯	綠豆	1
			九層塔作清	0.1		翡翠	1盒		嫩薑絲	0.2		芋圓	1
			杏鮑菇支追	1.5		生香菇片追	0.3		秀珍菇	0.6		地瓜圓	1
			茄子	十		玉米粒富士	0.3					黃地瓜中丁	1
			素蚵仔	2斤								二砂包糖一	2包

0115 九德素

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細		
			材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量		材 料	數量	
1月15日週一	麥片飯	滷肉燥	鵪蛋(台灣)	2	花燴什錦	綠花加工追	2	有機銀芽	綠豆芽有機	4	紅燒玉米湯	大白菜切	1	
			素肉燥	2條		鮑魚菇追溯	0.6		素培根	0.6		素麻油猴頭菇	1斤	
			乾香菇片50g	1包		紅蘿蔔片追	0.2		紅k絲	0.3		玉米穗段	1	
			豆干丁非基	2		玉米筍去皮	0.6		嫩薑絲	0.2		紅蘿蔔大丁	0.2	
			薑末	0.2		木耳絲追溯	0.2					薑片	0.1	
			皮絲	0.2		白花加工追	2							
1月16日週二	地瓜飯	藥膳蛋	水煮蛋	50pc	薑汁南瓜	南瓜去皮中	4	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	4	酸辣湯	火鍋豆腐300	2盒	
			枸杞	0.1		芹菜去葉	0.2		嫩薑絲	0.2		鮮筍絲追溯	1	
			當歸藥包	1包					生香菇朵追	0.6		木耳絲追溯	0.3	
			芹菜			白精靈QR	0.6					紅蘿蔔絲追	0.2	
			嫩四角豆腐	50pc		鴻禧菇有機	0.6							
						葡萄乾	1盒					油豆皮非基	0.3	
												洗選蛋追溯	0.6	
1月17日週三		青醬義大利麵	白油麵	6	溫莎拉	節瓜	2	菠菜	履歷菠菜截	4	黃瓜湯	大黃瓜厚片	1.5	紅豆0.3 花豆0.2 薏仁0.2
			玉米粒富士	0.6		洋芋中丁	2		嫩薑絲	0.2		小水丸	1斤	
			生香菇	0.3		紅甜椒切	0.3		紅蘿蔔絲追	0.6		油豆腐丁傳	0.3	
			奶粉公斤	0.5		蕃茄去蒂履	1					芹菜去葉追	0.2	
			紅蘿蔔小丁	0.2		葡萄乾公斤	0.3							
			素蝦仁台灣	1斤		腰果生	0.3							
			乳酪粉包	1包		和風醬素小	1罐							
			九層塔作清	0.3		鮮奶	1罐							
			素培根	1										
1月18日週四	薑黃飯	菇菇煎餅	白精靈菇	0.5	蕃茄燴豆腐	板豆腐	1板	蒜香青江菜	履歷青江菜	4	臘八粥	紅豆履歷		薑黃粉同葷
			金針菇	0.8		蕃茄去蒂履	1		嫩薑絲	0.2		桂圓公斤	0.2	
			素火腿	1條		鮮香菇	1		金針菇追溯	0.6		小米	0.2	
			玉米粒富士	1		油豆皮	0.3					水煮花生片	0.2	
			高麗菜絲	1								圓糯米	0.4	
			麵粉	2								紫米黑糯米	0.4	
			洗選蛋	15顆								二砂包糖一	2包	
1月19日週五	紅藜飯	筍香油腐	嫩油腐丁	3	芥菜燴三鮮	芥菜仁切追	3	翠綠油菜	履歷油菜截	4	黑糖豆花	豆花二公斤	2盒	
			素米血450g	2包		生香菇片追	0.2		嫩薑絲	0.2		黑糖四百五	1包	
			鮮筍片	1		素蝦仁台灣	1斤		鮑魚菇追溯	0.6		濕粉圓大珍	0.6	
			鈕菇 50g	1包								二砂包糖一	2包	
			甜豆加工	0.3		紅蘿蔔絲追	0.6							