

供應人數：53

日期	2月22日 星期一			2月23日 星期二			2月24日 星期三			2月25日 星期四			2月26日 星期五						
飯	地瓜飯			十穀米飯			特餐			紅米燕麥飯			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	酥炸三寶	甜芋頭糕	3	紅燒豆包捲	素豆包捲	55P	清水素米糕	長糯米	1	茄汁豆包	1/4炸豆包	2.6	塔香百頁	百頁切	2				
		素甜不辣	2		小黃瓜	2		乾香菇絲	0.05		青椒大丁	0.8		杏鮑菇Q	1				
		四季豆	1		素烤肉醬	1小瓶		香菜	0.1		紅椒大丁Q	0.8		胡蘿蔔大丁Q	0.3				
		九層塔	0.1		味霖	庫存		碎豆輪	0.2							九層塔	0.1		
		椒鹽粉			香菜	0.03					素蔥酥	1小包		鳳梨罐	1中罐			青花椰切	1
											鵪鶉蛋	2		洗選蛋	20P			乾鈕菇	0.05
		先送十穀米									毛豆仁1K	0.5						鮮玉米筍Q	0.1
		地瓜去皮大丁									(一半庫存用)								
副食一	青花鮮菇	綠花椰切Q	3	日式蒸蛋	洗選蛋	3	奶油玉米穗	奶油	1小條	沙茶腐皮素白菜	大白菜大丁CAS	3	咖哩黃金蛋	水煮蛋	55P				
		杏鮑菇大丁Q	1					玉米穗	55pc		木耳	0.2				三色豆	1		
		鮑魚菇	1		素魚板片	0.3					胡蘿蔔片	0.5				素咖哩	1罐		
		在地胡蘿蔔去皮	0.5								油皮1.8K	0.1						香菜	0.1
		金針菇	0.2		玉米粒	1					鴻喜菇	0.1							
					生香菇片	0.4													
					裸紙	3pc													
時蔬青菜	三色黃芽	黃豆芽Q	3.3	香炒油菜	油菜CAS	4.2	蒜香高麗菜	高麗菜CAS	4.3	有機青松菜	有機青松菜切	4.3	香炒青江菜	青江菜切Q	4.3				
		木耳	0.1		薑絲	0.1		在地胡蘿蔔去皮	0.2		薑絲	0.1		薑絲	0.1				
		在地胡蘿蔔去皮	0.2		金針菇	0.4		薑絲	0.1		生香菇	0.5		鮑魚菇	0.3				
		薑絲	0.1																
湯	蘿蔔素丸湯	蘿蔔CAS	1	海芽味噌湯	乾海芽	0.1	胡瓜鮮菇湯	胡瓜去皮Q	2	結頭菜湯	結頭菜大丁CAS	1.7	紫米紅豆椰奶	紫米	0.5				
					芹菜去葉	0.2		袖珍菇	0.5		素羊肉	0.6		紅豆	1				
		紅蘿蔔大丁	0.6		豆腐切	1		金針菇	0.2		香菜	0.05		奶粉	0.5				
		芹菜Q	0.1					芹菜	0.1		胡蘿蔔大丁Q	0.2		椰奶	3小罐				
		素清丸	1																
					味噌	3小包													
營養供應比例	熱量(大卡)	725	熱量(大卡)	753.5	熱量(大卡)	625	熱量(大卡)	715	熱量(大卡)	657.5									
	全穀根莖類(份)	5.5	全穀根莖類(份)	5.5	全穀根莖類(份)	5.5	全穀根莖類(份)	5.5	全穀根莖類(份)	5.5									
	豆魚肉蛋類(份)	2.5	豆魚肉蛋類(份)	3.1	豆魚肉蛋類(份)	1.3	豆魚肉蛋類(份)	2.2	豆魚肉蛋類(份)	1.7									
	蔬菜類(份)	1.6	蔬菜類(份)	1.3	蔬菜類(份)	1.2	蔬菜類(份)	2.1	蔬菜類(份)	1.3									
	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.3	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.5	油脂類(份)	2.5									
	水果類(份)		水果類(份)		水果類(份)		水果類(份)		水果類(份)										
	乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)		乳品類(份)										

供應廠商：中投蔬果有限公司

午餐秘書

校長

*請午餐秘書於學期期間每月20日前，將下個月菜單送至學校及視導區營養師處，進行菜單審查。