

9月1週午餐菜單

	日			一			二			三			四			五											
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位		
主食																											
主菜																											
副菜																											
蔬菜																											
湯																											
附餐	備份				份	備份				份	備份				份	備份				份	備份				份	份	
營養分析	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	
		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量
	蛋白質	脂肪	醣類		蛋白質	脂肪	醣類		蛋白質	脂肪	醣類		蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類		蛋白質	脂肪	醣類		蛋白質	脂肪	醣類	

※經營營養師審核：通過 不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：

9月2週午餐菜單

	9月6日					9月7日					9月8日					9月9日					9月10日					9月11日					
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	
主食																															
主菜	番茄燉肉	豬肉丁 茄丁罐頭 番茄糊 大利香料 凍青豆 洋蔥 蒜仁 馬鈴薯		69 3 1 1 10 18 2 24	公斤 桶 桶 包 公斤 公斤 公斤 公斤	三杯雞	骨腿丁 鮑菇塊 老薑片 蒜仁 九層塔 清肉丁		50 24 2 1.6 2 24	公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤	台式米苔目	米苔目 油蔥酥 豬肉絲 豆芽菜 乾香菇 蘿蔔絲 韭菜 小魚丸 蝦米		90 2 24 22 0.6 5 8 20 0.80	公斤 包 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤	鐵板豆腐	粗豆腐 黑胡椒醬 凍三色豆 洋蔥		75 3 15 6	公斤 桶 公斤 公斤	叻沙豬肉	豬後腿片 蘿蔔塊 沙茶醬 咖哩粉 凍青豆仁 蒜切末 椰漿 馬鈴薯		66 4 1 2 6 2 16 24	公斤 公斤 桶 盒 公斤 公斤 罐 公斤	香滷雞腿	雞腿 滷包		1064 1	隻 封	
副菜	野菇燴鮮瓜	冬瓜 金針菇 秀珍菇 木耳		80 10 2 2.00	公斤 公斤 公斤 公斤	韭菜銀芽	豆芽菜 韭菜 黑胡椒粒		66 3 1	公斤 公斤 包	菜脯蛋	碎菜脯 雞蛋		20 52	公斤 公斤	雞茸玉米	雞茸 凍玉米粒 洋蔥 蒜碎		10 54 3 1.00	公斤 公斤 公斤 公斤	海帶干絲	紅蘿蔔絲 海帶絲 白干絲		6 40 17	公斤 公斤 公斤						
蔬菜	炒鮮蔬	時蔬 蒜切末		70.00 1.00	公斤 公斤	炒鮮蔬	時蔬 蒜切末 紅蘿蔔		70.00 1.00 3.00	公斤 公斤 公斤	炒鮮蔬	時蔬 蒜切末		70.00 1.00	公斤 公斤	CAS有機蔬菜	CAS有機蔬菜 蒜切末		70.00 1.20	公斤 公斤	炒鮮蔬	時蔬 蒜切末		70.00 1.00	公斤 公斤						
湯	油豆腐粉絲湯	油片絲 粉絲 榨菜絲 香菇 雞骨架		18 5 3 10 10	公斤 公斤 公斤 公斤 公斤	排骨酥湯	排骨酥 白蘿蔔		20 27	公斤 公斤	包子	肉包		1060	個	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁 砂糖		18 15 20	公斤 公斤 公斤	玉菜蛋花貢丸湯	大白菜 雞蛋 貢丸片		28 12 10	公斤 公斤 公斤	冬瓜魚丸湯	冬瓜 小魚丸 紅蘿蔔		34 14 4	公斤 公斤 公斤	
附餐	備份					牛奶	牛奶		1064	罐	水果	水果	水果	1064	份	備份					水果	水果	水果	1064	份	備份					
營養分析	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜			主食類	肉魚豆蛋	蔬菜			主食類	肉魚豆蛋	蔬菜			主食類	肉魚豆蛋	蔬菜			主食類	肉魚豆蛋	蔬菜			主食類	肉魚豆蛋	蔬菜			
		油脂類	熱量			油脂類	熱量				油脂類	熱量				油脂類	熱量				油脂類	熱量				油脂類	熱量				
	蛋白質	脂肪	醣類			蛋白質	脂肪	醣類			蛋白質	脂肪	醣類			蛋白質	脂肪	醣類			蛋白質	脂肪	醣類			蛋白質	脂肪	醣類			

※經營營養師審核：通過 不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：

9月4週午餐菜單

	9月19日					9月20日					9月21日					9月22日					9月23日					9月24日				
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位
主食																														
主菜																台式鹹粥	筍簽		12	公斤	綜合滷味	杏鮑菇		9	公斤	日式燒肉片	豬肉片		69	公斤
																	豬肉絲		27	公斤		蒟蒻捲		4	公斤		味霖		1	罐
																	蝦米		1.2	公斤		三角油豆腐		24	公斤		白芝麻粒		0.6	公斤
																	乾香菇		1	公斤		海帶結		18	公斤		洋蔥		20	公斤
																	紅蘿蔔		4	公斤		白蘿蔔		34	公斤		薑切絲		2.00	公斤
																	油蔥酥		3	包		紅蘿蔔		7	公斤		雞蛋		10.00	公斤
																	玉米粒		12	公斤		麵輪		2	公斤					
																	芹菜		2	公斤		滷包		1	包					
																	高麗菜		26	公斤										
																	紅蔥頭碎		1.2											
副菜																					薑絲南瓜	南瓜		75.00	公斤	雞茸豆腐煲	雞茸		8	公斤
																						薑絲		4.00	公斤		細豆腐		65	公斤
																						香菇		3	公斤		蒜碎		1	公斤
																						青蔥		1.2	公斤					
蔬菜																炒鮮蔬	時蔬		70.00	公斤	炒鮮蔬	時蔬		70.00	公斤	CAS有機蔬菜	CAS有機蔬菜		70.00	公斤
																	蒜切末		1.00	公斤		蒜切末		1.00	公斤		蒜切末		1.20	公斤
湯																芝麻包	芝麻包		1064	個	味噌湯	味噌		6	公斤	青瓜野菇湯	冬瓜		30.00	公斤
																						細豆腐		25	公斤		秀珍菇		18.00	公斤
																						紫菜		3	包		雞骨架		12.00	公斤
																						柴魚片		1	包		木耳		4.00	公斤
																						洋蔥		9	公斤					
附餐	備份			份	備份			份	備份			份	水果	水果		#####	份	備份			份	備份			份	備份			份	
營養分析	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜	主食類	肉魚豆蛋	蔬菜
		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量		油脂類	熱量
	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類	蛋白質	脂肪	醣類

※經營營養師審核：通過 不通過(原因：)

午餐秘書： 主任：

校長：

9月5週午餐菜單

	9月26日					9月27日					9月28日					9月29日					9月30日					10月1日				
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位
主食																														
主菜						清肉丁 60.00 公斤 馬鈴薯 38.00 公斤 紅蘿蔔 9.00 公斤 咖哩粉 2.00 盒	咖哩雞				豬柳 69.00 公斤 洋蔥 18.00 公斤 豆芽菜 15.00 公斤 黑胡椒醬 2.00 桶 蒜碎 1.20 公斤	鐵板豬柳				絞肉 36.00 公斤 番茄糊 4.00 桶 義大利香料 1.00 包 番茄醬 3.00 桶 洋蔥 18.00 公斤 三色丁 18.00 公斤 番茄 24.00 公斤 螺旋麵 160 包	茄汁肉醬義大利麵				粗豆腐 85.00 公斤 香菇 14.00 公斤 青豆仁 10.00 公斤 素絞肉 2.00 包 青蔥 2.00 公斤 木耳 6.00 公斤	素嚼子豆腐				宮保雞丁	清肉丁 70.00 公斤 碎味花生 5.00 公斤 不辣大辣椒 0.60 公斤 蒜末 1.20 公斤 薑末 1.20 公斤 杏鮑菇 18.00 公斤			
副菜						三色丁 36.00 公斤 貢丸片 18.00 公斤 玉米粒 12 公斤 蒜碎 0.60 公斤	三色燴貢片				1/4豆干 68 KG 小魚干 1.8 KG 蒜粗 1 KG	丁香豆干									塔香海茸	海茸 60.00 公斤 九層塔 2.00 公斤 辣大辣椒 0.6 公斤 蒜片 1.00 公斤	南瓜佃煮	南瓜 78 KG 日式醬油 2 桶 味霖 2 桶 薑絲 1.2 KG 紅蘿蔔 4 KG						
蔬菜						時蔬 70.00 公斤 蒜 切末 1.00 公斤	炒鮮蔬				時蔬 70.00 公斤 蒜 切末 1.00 公斤 紅蘿蔔 3.00 公斤	炒鮮蔬				時蔬 70.00 公斤 蒜 切末 1.00 公斤	炒鮮蔬				時蔬 70.00 公斤 蒜 切末 1.00 公斤	炒鮮蔬				CAS有機蔬菜	CAS有機蔬菜 70.00 公斤 蒜 切末 1.20 公斤			
湯						黃豆芽 36.00 公斤 雞骨架 10.00 公斤	黃豆芽湯				冬瓜 36.00 公斤 排骨 18.00 公斤 薑絲 1.20 公斤	冬瓜排骨湯				奶油 2.00 塊 麵粉 8.00 公斤 奶粉 3.00 袋 冷凍馬鈴薯 24.00 公斤 洋蔥 10.00 公斤	巧達濃湯				大白菜 35.00 公斤 花枝羹 18.00 公斤 紅蘿蔔 6.00 公斤 芹菜 1.00 公斤	花枝羹湯				筍片清湯	脆筍片 30 KG 雞骨架 12 KG 胡蘿蔔 8 KG 香菇 8 KG			
附餐										鮮奶 鮮奶 1064 份				水果 時令水果 1067 份							水果 時令水果 1064 份									
營養分析	備份		份		備份		份		備份		份		備份		份		備份		份		備份		份							
	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類		肉魚豆蛋		蔬菜							
	油脂類		熱量		油脂類		熱量		油脂類		熱量		油脂類		熱量		油脂類		熱量		油脂類		熱量							
	蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質		脂肪		醣類							

※經營營養師審核：通過 不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：