

	主食	第一道	第二道	第三道	第四道
03/21 (一)午	白米飯 農糧米 50kg	打拋豬肉 粗絞肉(貴) 48kg 洋蔥(剝) 15kg 全紅蕃茄 15kg 九層塔 0.6kg 蒜仁(kg) 1.2kg 蔥 1kg 900g泰式酸辣醬(瓶) 8瓶 純檸檬汁1L來來 2罐	聰明鮭魚蛋 1.8k鮭魚罐1/100 3罐 洋蔥(剝) 20kg 蛋(kg) 36kg 紅蘿蔔(清) 2kg 蔥 1kg	炒油菜 油菜(上) 60kg 蒜仁(kg) 1.2kg	味噌湯 味噌(kg) 6kg 非4.3k豆腐板菜 5板 蔥 1kg 柴魚片(包) 2包
營養分析:蛋白質: 35.6克 脂肪: 33.5克 醣類: 68.5克 熱量: 735卡 全穀雜糧類: 4份 豆魚蛋肉類: 3.7份 蔬菜類: 1.7份 油脂與堅果: 0份 水果: 0份 乳品: 0份					
03/22 (二)午	糙米飯 糙米 6kg 農糧米 50kg	麻油菇菇雞 雞排丁 54kg 杏鮑菇QRC 15kg 薑片(kg) 0.6kg 蒜仁(kg) 0.6kg 3L大益麻油(桶) 1桶	紅燒油豆腐 非55g四角油腐pc菜 660pc 小磨坊萬用滷包(10入) 5pc	炒豆芽菜 豆芽菜 56kg 濕木耳 1kg 蒜仁(kg) 1.2kg	針菇肉絲湯 金針菇(學) 10kg 肉絲(貴) 12kg 薑絲(kg) 0.6kg 油酥(包)學 1包
營養分析:蛋白質: 24.7克 脂肪: 16.5克 醣類: 66.5克 熱量: 527卡 全穀雜糧類: 4份 豆魚蛋肉類: 2.2份 蔬菜類: 1.3份 油脂與堅果: 0.1份 水果: 0份 乳品: 0份					
03/23 (三)午	紅麵線 紅麵線(kg) 15kg	麵線糊 紅麵線(kg) 0kg 肉絲(貴) 24kg 大白菜(剖去心) 25kg 蛋(kg)和記 10kg 紅蘿蔔(清) 3kg 濕木耳 3kg 金針菇(學) 10kg 油酥(包)學 2包 蒜泥kg 1.8kg 冬蝦 0.6kg	芋泥包 32g芋泥包(奇美)pc 660pc	炒菠菜 菠菜(上) 68kg 蒜仁(kg) 1.2kg	紅燒獅子頭 獅子頭(30g)pc 640pc 小磨坊萬用滷包(10入) 5pc
營養分析:蛋白質: 24.3克 脂肪: 18克 醣類: 41.5克 熱量: 436.5卡 全穀雜糧類: 2.2份 豆魚蛋肉類: 2.6份 蔬菜類: 1.7份 油脂與堅果: 0份 水果: 0份 乳品: 0份					
03/24 (四)午	五穀飯 五穀米kg 6kg 農糧米 50kg	香酥魚排 60g御師傳香酥魚排(CAS) 640pc 18L福壽沙拉油 2桶 1#香辣黑胡椒鹽(1斤) 1包	胡瓜金針露 胡瓜(清) 45kg 金針菇(學)QRC 15kg 肉絲(貴) 6kg 紅蘿蔔(清) 2kg 蒜仁(kg) 1.2kg	炒青江菜 青江菜(上) 60kg 蒜仁(kg) 1.2kg	虱目魚丸湯 (小)虱目魚丸(kg) 15kg 芹菜(清)去頭 1.8kg
營養分析:蛋白質: 29.1克 脂肪: 30.5克 醣類: 77克 熱量: 715卡 全穀雜糧類: 4.5份 豆魚蛋肉類: 2.6份 蔬菜類: 1.9份 油脂與堅果: 0份 水果: 0份 乳品: 0份					
03/25 (五)午	白米飯 農糧米 50kg	蔥爆豬柳 豬柳(貴) 45kg 洋蔥(剝) 20kg 紅蘿蔔(清) 3kg 蒜仁(kg) 1.2kg 蔥 1kg	滷貢丸 大貢丸(24g)kg 16kg 蔥 1kg	炒高麗菜 高麗菜(對剖去心) 60kg 濕木耳 1kg 蒜仁(kg) 1.2kg	南瓜排骨湯 金瓜(去籽) 30kg 上排丁(貴) 6kg 薑片(kg) 0.6kg
營養分析:蛋白質: 31.7克 脂肪: 20克 醣類: 77克 熱量: 631.5卡 全穀雜糧類: 4.7份 豆魚蛋肉類: 3份 蔬菜類: 1.3份 油脂與堅果: 0份 水果: 0份 乳品: 0份					
03/26 (六)午	油麵 細白油麵(kg)雅一 105kg	義大利麵 絞肉(貴) 36kg 玉米三色cas 6kg 3K台鳳玉米罐1/100 4罐 毛豆(A) 3kg 洋蔥(剝) 15kg 3K蘑菇醬 2罐 3.15K可果美蕃茄醬/桶 2罐	炸麥克雞塊 麥克雞塊pc(學) 3200pc 18L福壽沙拉油 1桶	炸薯條 薯條 40kg 3.15K可果美蕃茄醬/桶 1罐	檸檬愛玉 5K愛玉(1/50)盒菜 22桶 檸檬(kg) 3kg 台糖1K二砂包 20包
營養分析:蛋白質: 46.2克 脂肪: 41克 醣類: 73克 熱量: 866卡 全穀雜糧類: 4.8份 豆魚蛋肉類: 5.2份 蔬菜類: 0.2份 油脂與堅果: 0份 水果: 0份 乳品: 0份					