

3-1 食譜設計富有變化,相同菜式未於一週內出現

山腳中一〇三學年第一學期學生午餐食譜計表(第一週) 預估總值: \$95,413 平均每日: \$19,083 平均每人每日: \$2,414																			
9月1日(星期一)					9月2日(星期二)					9月3日(星期三)					9月4日(星期四)				
783人(預估:\$24,878)					783人(預估:\$13,279)					783人(預估:\$17,951)					783人(預估:\$16,525)				
主廚					主廚					主廚					主廚				
米食					米食					米食					米食				
配 料					配 料					配 料					配 料				
數量					數量					數量					數量				
油鹽	48kg	香菇	29kg	粉	溫體瘦夾心肉片	48kg	椒	雞柳1"冷燻	83kg	咕	溫體瘦夾心肉片	40kg	粉	溫體瘦夾心肉片	40kg	咕	溫體瘦夾心肉片	40kg	咕
馬鈴薯*大	26kg	蒜	0.5Kg	粉	地瓜*	10Kg	麻	香茅	0.6kg	咕	洋蔥(帶皮)	1kg	粉	洋蔥(帶皮)	1kg	咕	洋蔥(帶皮)	1kg	咕
紅蘿蔔	4Kg	肉	0.3Kg	粉	絞蒜仁	0.3Kg	雞	辣椒仁	0.3Kg	咕	青椒	5kg	粉	青椒	5kg	咕	青椒	5kg	咕
丁	40kg	小	40kg	粉	蒸肉粉1斤-飛馬	13包	雞	檸檬	1Kg	咕	甜	5kg	粉	甜	5kg	咕	甜	5kg	咕
公	1包	油	1包	粉						咕	油	0.3Kg	粉	油	0.3Kg	咕	油	0.3Kg	咕
板	60Kg	南	36Kg	粉	花枝漿3K(包)	3包	茶	洗選雞半	42Kg	粉	什	105Kg	粉	什	105Kg	粉	什	105Kg	粉
紅蘿蔔	1Kg	南	40Kg	粉	白蘿蔔*	45Kg	碗	火腿丁1K立大	2包	粉	乾	0.3Kg	粉	乾	0.3Kg	粉	乾	0.3Kg	粉
洋蔥去皮*加工	8Kg	青	1Kg	粉	紅蘿蔔	3Kg	蒸	香菇小朵(生)	0.6Kg	粉	雞	0.3Kg	粉	雞	0.3Kg	粉	雞	0.3Kg	粉
木耳絲(生)*	1Kg	年	28張	粉	烏蛋	5Kg		鮮味棒3K中華	1Kg	粉	溫	5Kg	粉	溫	5Kg	粉	溫	5Kg	粉
絞蒜仁	0.2Kg			粉	木耳絲(生)*	2Kg		絞蒜仁	0.6Kg	粉	高	13Kg	粉	高	13Kg	粉	高	13Kg	粉
黑胡椒粒,1斤飛馬	1包			粉	絞蒜仁	0.3Kg		年糕紙(厚)	1Kg	粉	紅	2Kg	粉	紅	2Kg	粉	紅	2Kg	粉
				粉	金絲菇(美)	8Kg				粉	木	3Kg	粉	木	3Kg	粉	木	3Kg	粉
				粉						粉	青	0.6Kg	粉	青	0.6Kg	粉	青	0.6Kg	粉
				粉						粉	芹	2Kg	粉	芹	2Kg	粉	芹	2Kg	粉
魷(白)*麵線6K	1包	有	庫存	粉	銀	絲豆芽	58Kg	有	青菜**有機*白備	庫存	粉	庫存	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉
絲瓜	72Kg	機	0.3Kg	粉	雞	魷雞胸(整個)	9個	機	絞蒜仁	0.3Kg	粉		粉						
青蔥	1Kg	蔬		粉	冬	絞蒜仁	0.5Kg	蔬					粉						
海帶結-乾	7Kg	牛	10Kg	粉	瓜	冬瓜*	32Kg	地					粉						
肉絲*	3Kg	旁	24Kg	粉	瓜	蛤仔*	5Kg	瓜	地瓜*	庫存	粉								

照片

9月8日(星期一)				9月9日(星期二)				9月10日(星期三)				9月11日(星期四)				9月12日(星期五)			
中秋節				米食				米食				米食				米食			
菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量	
宮保雞丁	雞胸丁*冷藏 青蔥 蒜味花生 去皮蒜仁*	72Kg 4Kg 4Kg 0.3Kg		海結燒肉	肉角* 大豆干丁8g" 海帶結乾 紅蘿蔔 薑片	45Kg 48Kg 9Kg 4Kg 0.3Kg		蒸魷魚片	鯔香片(5)鮑魚*大 薑絲 絞蒜仁	783個 2Kg 0.6Kg		京都排骨	軟骨丁3K包" 溫體瘦夾心肉丁 馬鈴薯*大 紅蘿蔔 醬油鹽3.15K*	6Kg 36Kg 40Kg 6Kg 庫存					
冬瓜燴肉片	肉片* 冬瓜* 紅蘿蔔 薑絲	21Kg 70Kg 4Kg 1.2Kg		原味蒸蛋	洗選雞蛋 絞蒜仁 年糕紙(厚)	38Kg 0.3Kg 28張		蠍蟻上樹	絞肉A90%* 冬粉-大包5斤龍品 冬粉1斤(14支) 高麗菜*去外葉 紅蘿蔔 木耳絲(生)" 乾蝦仁 乾香菇絲	4Kg 6包 2包 12Kg 2Kg 2Kg 0.3Kg 0.3Kg		火腿丁K立大√	溫體瘦絞肉 洗選雞蛋 玉米粒(2.1K)" 洋蔥(帶皮) 毛豆仁* 青蔥 紅蘿蔔小丁	4包 3Kg 24Kg 3瓶 3Kg 5Kg 2Kg 5Kg					
有機蔬菜	青菜**有機*自備 絞蒜仁	庫存 0.3Kg		時節蔬菜	青菜(綠) 絞蒜仁	66Kg 0.3Kg		有機蔬菜湯	青菜**有機*自備 絞蒜仁	庫存 0.3Kg		香菇雞湯	香菇小朵(生) 杏鮑菇(中朵) 雞胸丁*冷藏 薑片	25Kg 庫存					
蘿蔔丸子湯	白蘿蔔* 虱目小魚丸3K包" 大骨切**"	32Kg 2包 3Kg		蓮藕湯	蓮藕切片 大骨切**"	22Kg 3Kg													
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			
5.8 2.8 2.3 3.6 836				6.2 3.8 0.9 1.8 823				6.6 3.8 1.1 1.4 838				6.0 2.2 0.4 1.0							

說明：食譜設計富有變化,相同菜式未於一週內出現(二)



照片

山腳國中一〇三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第三週)																						
9月15日(星期一)				9月16日(星期二)				9月17日(星期三)				9月18日(星期四)				9月19日(星期五)						
785人(預估\$22,729)				785人(預估\$15,631)				785人(預估\$13,483)				785人(預估\$11,631)				785人(預估\$26,411)						
米食				米食				米食				米食				麵食						
主	配	料	數量	主	配	料	數量	主	配	料	數量	主	配	料	數量	主	配	料	數量			
雞胸丁*冷藏	60Kg	花生	溫體瘦夾心肉丁	40Kg	雞胸丁*冷藏	55Kg	雞胸丁(5-6)洞	785個	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg		
油	20Kg	大豆干丁8g	25Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	雞胸丁3K**	35Kg	
雞	薑片	0.5Kg	煮花生	5Kg	雞	薑片	0.5Kg	煮花生	5Kg	雞	薑片	0.5Kg	煮花生	5Kg	雞	薑片	0.5Kg	煮花生	5Kg	雞	薑片	0.5Kg
雞	青蔥	1Kg	紅蘿蔔	3Kg	雞	青蔥	1Kg	紅蘿蔔	3Kg	雞	青蔥	1Kg	紅蘿蔔	3Kg	雞	青蔥	1Kg	紅蘿蔔	3Kg	雞	青蔥	1Kg
雞	綠油5L(素)金蘭*	庫存	絞蒜仁	0.5Kg	雞	綠油5L(素)金蘭*	庫存	絞蒜仁	0.5Kg	雞	綠油5L(素)金蘭*	庫存	絞蒜仁	0.5Kg	雞	綠油5L(素)金蘭*	庫存	絞蒜仁	0.5Kg	雞	綠油5L(素)金蘭*	庫存
白蘿蔔*	32Kg	田	溫體瘦絞肉	3Kg	白蘿蔔*	32Kg	田	溫體瘦絞肉	3Kg	白蘿蔔*	32Kg	田	溫體瘦絞肉	3Kg	白蘿蔔*	32Kg	田	溫體瘦絞肉	3Kg	白蘿蔔*	32Kg	田
小油豆腐丁**	15Kg	國	玉米粒(2.1K)*	10個	小油豆腐丁**	15Kg	國	玉米粒(2.1K)*	10個	小油豆腐丁**	15Kg	國	玉米粒(2.1K)*	10個	小油豆腐丁**	15Kg	國	玉米粒(2.1K)*	10個	小油豆腐丁**	15Kg	國
小魚輪條3K包	3包	寶	毛豆仁10K(順祥-件)	1件	小魚輪條3K包	3包	寶	毛豆仁10K(順祥-件)	1件	小魚輪條3K包	3包	寶	毛豆仁10K(順祥-件)	1件	小魚輪條3K包	3包	寶	毛豆仁10K(順祥-件)	1件	小魚輪條3K包	3包	寶
米血糕3K整塊*	3包	寶	馬鈴薯*大	25Kg	米血糕3K整塊*	3包	寶	馬鈴薯*大	25Kg	米血糕3K整塊*	3包	寶	馬鈴薯*大	25Kg	米血糕3K整塊*	3包	寶	馬鈴薯*大	25Kg	米血糕3K整塊*	3包	寶
虱目小魚丸3K包*	2包	寶	紅蘿蔔小丁	8Kg	虱目小魚丸3K包*	2包	寶	紅蘿蔔小丁	8Kg	虱目小魚丸3K包*	2包	寶	紅蘿蔔小丁	8Kg	虱目小魚丸3K包*	2包	寶	紅蘿蔔小丁	8Kg	虱目小魚丸3K包*	2包	寶
柴魚片-半斤	1包	寶	絞蒜仁	0.5Kg	柴魚片-半斤	1包	寶	絞蒜仁	0.5Kg	柴魚片-半斤	1包	寶	絞蒜仁	0.5Kg	柴魚片-半斤	1包	寶	絞蒜仁	0.5Kg	柴魚片-半斤	1包	寶
青菜(綠)	65Kg	有	青菜**有機*自備	庫存	青菜(綠)	65Kg	有	青菜**有機*自備	庫存	青菜(綠)	65Kg	有	青菜**有機*自備	庫存	青菜(綠)	65Kg	有	青菜**有機*自備	庫存	青菜(綠)	65Kg	有
絞蒜仁	0.3Kg	有	絞蒜仁	0.3Kg	絞蒜仁	0.3Kg	有	絞蒜仁	0.3Kg	絞蒜仁	0.3Kg	有	絞蒜仁	0.3Kg	絞蒜仁	0.3Kg	有	絞蒜仁	0.3Kg	絞蒜仁	0.3Kg	有
竹筍*大	40Kg	青	青木瓜	30Kg	竹筍*大	40Kg	青	青木瓜	30Kg	竹筍*大	40Kg	青	青木瓜	30Kg	竹筍*大	40Kg	青	青木瓜	30Kg	竹筍*大	40Kg	青
龍骨丁3K包"	3Kg	瓜	紅蘿蔔片	2Kg	龍骨丁3K包"	3Kg	瓜	紅蘿蔔片	2Kg	龍骨丁3K包"	3Kg	瓜	紅蘿蔔片	2Kg	龍骨丁3K包"	3Kg	瓜	紅蘿蔔片	2Kg	龍骨丁3K包"	3Kg	瓜
		排	龍骨丁3K包"	3Kg			排	龍骨丁3K包"	3Kg			排	龍骨丁3K包"	3Kg			排	龍骨丁3K包"	3Kg			排
		骨					骨					骨					骨					骨
		湯					湯					湯					湯					湯

說明：食譜設計富有變化,相同菜式未於一週內出現(三)

照片

山腳國中一〇三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十一週)																								
預估總價: \$85,174					平均每日: \$17,035					平均每人每日: \$21.7														
11月10日(星期一)					11月11日(星期二)					11月12日(星期三)					11月13日(星期四)					11月14日(星期五)				
785人(預估\$20,754)					785人(預估\$13,974)					785人(預估\$15,079)					785人(預估\$16,785)					785人(預估\$18,582)				
主廚 主料 配 料 數量					主廚 主料 配 料 數量					主廚 主料 配 料 數量					主廚 主料 配 料 數量					主廚 主料 配 料 數量				
主 菜	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
副 菜	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
湯 羹	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
時 蔬	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
麵 粉	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
雜 糧	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg	雞腿切丁*	40Kg	雞腿切丁*冷藏	10Kg				
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				
8 2.4 0.8 1.0 2.6 853					6.0 3.0 1.2 3.4 828					6.5 2.5 3.0 2.7 840					7.4 1.9 1.3 3.4 847					6.0 2.5 1.0 1.0 2				
組: 永得有限公司					執行秘書:					審核:					校長:					山腳國中一〇三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十一週)				

說明：食譜設計富有變化,相同菜式未於一週內出現(四)

c.edu.tw/Menu.aspx

034507 蘆竹區：山腳國中：2014/11/3 供餐模式：自辦

每日菜單 供應商簡介

中小學菜單

供應商：永得有限公司

主餐	主菜	副菜	青菜	湯品
胚芽白米飯	蒸鮭魚片	醬冬瓜燒肉	時節蔬菜	海芽蛋花湯

菜別	菜單名稱	食材明細	品牌	來源	檢驗標章
主餐	胚芽白米飯	胚芽米		益榮行	
主菜	蒸鮭魚片	鮭魚片-鮭魚5"		福洋*	
		青蔥		長宏行.	
		薑絲		陳清美.	
		溫體瘦夾心肉片		永軒 (鋪)*	

說明：上傳網路食譜設計富有變化,相同菜式未於一週內出現(一)

c.edu.tw/Menu.aspx

034507 蘆竹區：山腳國中：2014/11/5 供餐模式：自辦

每日菜單 供應商簡介

中小學菜單 幼兒園菜單

供應商：永得有限公司

主餐	主菜	副菜	青菜	湯品
香Q白米飯	粉蒸肉	黑胡椒豆腐	時節蔬菜	味噌豆芽湯

菜別	菜單名稱	食材明細	品牌	來源	檢驗標章
主餐	香Q白米飯			晨耀哥	
主菜	粉蒸肉	溫體瘦夾心肉片		永軒 (鋪)*	
		地瓜*		淳品蔬菜*	
		豌豆仁		陳清美.	
		蒸肉粉1斤-嚴馬		藝多厨*	
		豆腐4.5K(鋪)."		津悅-豆腐*	

說明：上傳網路食譜設計富有變化,相同菜式未於一週內出現(二)



照片

034507 蘆竹區：山腳國中：2014/11/10 供餐模式：自辦

每日菜單 供應商簡介

供應商：永得有限公司

菜別	菜單名稱	食材明細	品牌	來源	檢驗標章
主食	胚芽米白飯	胚芽米		益榮行	
主菜	麻油雞丁	雞腿切丁*		大成雞肉*	CAS
		雞腿切丁*冷藏		大成雞肉*	CAS
		米血紅3K整塊*, 仔		自利*	
		山藥		陳清美,	
		薑片		陳清美,	

2014/11/10 中小學菜單 幼兒園

- 八德區
- 大園區
- 大溪區
- 中壢區
- 平鎮區
- 桃園區
- 復興區
- 新屋區
- 楊梅區
- 龍潭區
- 龜山區
- 蘆竹區
- 觀音區

說明：上傳網路食譜設計富有變化,相同菜式未於一週內出現(三)

照片

034507 蘆竹區：山腳國中：2014/11/7 供餐模式：自辦

每日菜單 供應商簡介

供應商：永得有限公司

菜別	菜單名稱	食材明細	品牌	來源	檢驗標章
主食	鮭魚炒飯	洗選雞蛋*		鴻祥雞蛋,	
主食	鮭魚炒飯	鮭魚碎肉1K		安得利*	
		溫體瘦絞肉		源德(福)	
		紅蘿蔔小丁		宏美*	
		玉米粒(2.1K)*		台糖*	CAS
		洋蔥(帶皮)		李沐宗,	
		毛豆仁*		宏美*	
		青蔥		長宏行,	

2014/11/7 中小學菜單 幼兒園

- 八德區
- 大園區
- 大溪區
- 中壢區
- 平鎮區
- 桃園區
- 復興區
- 新屋區
- 楊梅區
- 龍潭區
- 龜山區
- 蘆竹區
- 觀音區

說明：上傳網路食譜設計富有變化,相同菜式未於一週內出現(四)

