

星期	一			二			三			四			五			六			日							
日期	10月09日	配料	數量	10月10日	配料	數量	10月11日	配料	數量	10月12日	配料	數量	10月13日	配料	數量	10月14日	配料	數量	10月15日	配料	數量					
早餐	鹹粥	肉絲 甘藍 紅絲	3 5 1	饅頭	麵粉 砂糖 雞蛋	32 3 30	清粥			肉絲湯麵	肉絲 白麵	3 5	饅頭	麵粉 砂糖 雞蛋	32 3 30	鹹粥	肉絲	3	清粥			3				
				豆漿	黃豆 砂糖	15 6	辣什錦	辣什錦	15									紅蘿蔔絲	5	豆漿	黃豆 砂糖	15 6	豆漿	黃豆 砂糖	15 6	
				桔子醬	桔子醬	9	鹹蛋	青菜心	15					豆漿	黃豆 砂糖		15 6							花瓜	花瓜	15
	少年:荷包蛋	沙拉油	少許											草莓醬	草莓醬		9									
		蛋	30				少年:炒蛋	蛋	30					少年:水煮蛋	蛋		30									
午餐	紅燒肉片	豬腳 醬油 滴包	48 適量 3	秋刀魚	秋刀魚 大豆油	36 適量	梅干肉片	豬肉片 醬油 梅干	40 少許 10	白口魚	雞翅 油炸油	40 適量	紅燒肉角	醬油 肉角	適量 30	雞腿	沙拉油	少許	滷雞翅	醬油 雞翅 滴包	適量 10 3					
	螞蟻上樹	冬粉 肉絲	12 3	滷百頁豆腐	百頁豆腐 醬油 滴包	24 適量 3	三色豆腐	三色豆 豆腐	3 36	韭菜炒肉絲	肉絲 韭菜 沙拉油	24 5 少許	木耳炒肉絲	木耳 肉絲	3 4	什錦白菜	白菜 紅蘿蔔絲 木耳絲	35 1 1	菜脯炒豆干丁	菜脯 沙拉油 豆干	4 少許 36					
	炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬							
	薏仁QQ湯	QQ 薏仁 砂糖	1 2 6	冬瓜排骨湯	冬瓜 排骨	10 6	胡瓜排骨湯	胡瓜 排骨	5 3	枸杞木耳湯	枸杞 砂糖 木耳	10 2 5	馬鈴薯紅蘿蔔湯	馬鈴薯 紅蘿蔔	10 1	玉米排骨湯	玉米 排骨	10 25	紅豆湯	紅豆 砂糖	適量 少許					
	少年:滷雞翅	雞翅 醬油 滴包	3 適量 3	少年:滷蛋	蛋 醬油 滴包	3 適量 3	少年:炒肉絲甘藍	肉絲 沙拉油 甘藍	1 少許 1	少年:滷雞排	雞排 醬油 滴包	3 適量 3	少年:雞腿	雞腿 沙拉油	3 少許	少年:紅燒油豆包	油豆包 沙拉油 醬油	1 少許 適量	少年:洋蔥炒肉絲	洋蔥 沙拉油 肉絲	1 少許 1					
	木耳炒肉絲	木耳 沙拉油	6 少許	彩椒雞丁	雞丁 洋蔥 彩椒	適量 30 15 5	香菇肉燥	香菇 肉燥 沙拉油	9 30 少許	三杯肉角	肉角 薑 沙拉油 醬油	36 3 少許 少許	筍乾肉角	筍乾 豬肉 沙拉油 醬油	15 24 少許 適量	蘿蔔滷肉角	蘿蔔 肉角 醬油	10 35 適量	黑胡椒雞丁	雞丁 沙拉油	10 少許					

