

星期	一			二			三			四			五			六			日			
日期	1月15日	配料	數量	1月16日	配料	數量	1月17日	配料	數量	1月18日	配料	數量	1月19日	配料	數量	1月20日	配料	數量	1月21日	配料	數量	
早餐	鹹粥		3 0.5	饅頭	麵粉 糖 蛋	32 3 30個	皮蛋肉 粥	米	8	鹹粥	米 肉絲 青蔥	24 3 5	饅頭	麵粉 糖 蛋	32 3 30個	鹹粥	米 肉絲 青蔥	24 3 5	清粥	米	8	
				豆漿	黃豆 糖	15 6	辣什錦	花瓜 辣什錦	9 9				豆漿	黃豆 糖	15 6				花瓜 豆漿	花瓜 豆漿	9 9	
	少年:肉鬆	肉鬆	適量	花生醬			少年:肉鬆	肉鬆	適量				少年:肉鬆	肉鬆	適量							
午餐	椒汁雞丁	胡椒雞丁 沙拉油	少許 39 少許	香酥雞翅	油炸油 麵粉 雞翅	適量 2 8	當歸鴨	當歸鴨 沙拉油	10 36 少許	紅燒雞丁	雞肉 糖 醬油	40 適量 適量	南瓜米粉	豬絞肉 醬油 米粉	6 適量 36	香菇肉燥	豬絞肉 紅蔥頭 香菇	5 2 適量	秋刀魚	秋刀魚 油炸油	36 適量	
	香酥熱狗	熱狗 麵粉 油炸油	0.5 40 適量	辣蘿蔔炒蛋	蘿蔔 蛋 沙拉油	1 24 少許	三色菜豆腐	豆腐 三色菜	36 1	香腸	香腸	45 1	香酥肉排	肉排 油炸油	10 適量	調味魚排	魚排 油炸油	10 5	香酥蝦捲	蝦捲 油炸油 地瓜粉	3 適量 6	
	薏仁QQ湯	砂糖	適量	胡瓜羹湯	太白粉	適量	馬鈴薯紅片湯	前腿肉片	10	紅豆甜湯	砂糖	適量	玉米貢丸湯	玉米貢丸	10	胡瓜排骨湯	胡瓜	3	芋頭西米露湯	芋頭 西米露	適量	
		薏仁 QQ	10 6		胡瓜 肉羹	6 6		酸菜	6		紅豆	6		肉角	6		炒鮮蔬			炒鮮蔬	砂糖 西米露	少許 適量
	炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬						
	少年:咖哩肉角	咖哩粉 紅蘿蔔丁 馬鈴薯丁 肉角	適量 0.5 0.5 1.5	少年:沙茶炒肉絲	沙茶醬 沙拉油 肉絲	適量 少許 1	少年:香酥魚排	油炸油 魚排	適量 36	少年:滷雞翅	滷包 醬油 雞翅	3 適量 3	少年:洋蔥炒肉絲	洋蔥 肉絲 沙拉油	2 1 少許	少年:三色菜炒蛋	三色菜 蛋 沙拉油	1 2 少許	少年:青椒炒肉絲	青椒 炒肉絲	25 3	
晚餐	韭菜炒肉絲	韭菜 肉絲 沙拉油	12 30 少許	瓜仔肉	花瓜 豬肉 沙拉油	12 36 少許	油蔥雞腿	雞腿 油 青蔥	10 適量 5	筍干肉角	筍干 肉角 沙拉油	12 36 少許	香酥雞翅	麵粉 雞翅	5 10	咖哩雞	沙拉油 咖哩 雞丁	1 2 7	紅燒肉角	肉角 醬油 紅蘿蔔	36 適量 6	
	糖醋排骨	油炸油 豬排 麵粉	適量 36 10	洋蔥炒肉片	洋蔥 肉片 沙拉油	10 適量 少許	花枝炒肉絲	花枝肉 沙拉油 肉絲	36 少許 3	花胡瓜炒花枝	花胡瓜 花枝 沙拉油	45 少許 少許	蔥燒干片	蔥 干片 沙拉油	2 5 少許	椒鹽魷魚	魷魚 油炸油 白蘿蔔 紅蘿蔔	1 3 1	洋蔥炒肉絲	洋蔥 肉絲 沙拉油	2 3 少許	
	炒鮮蔬	糖醬油	少許	炒鮮蔬			炒鮮蔬			炒鮮蔬									炒鮮蔬			
	白蘿蔔排骨湯	白蘿蔔	5	金針排骨湯	金針	1	番茄豆腐湯	小白菜	5	排骨白蘿蔔湯	排骨	5	苦瓜排骨湯	苦瓜	5	炒鮮蔬			玉米濃湯	玉米粒	3	

		排骨	5		排骨	5		豆腐	6		白蘿蔔	10	炒鮮蔬	排骨	5				火腿丁	適量
--	--	----	---	--	----	---	--	----	---	--	-----	----	-----	----	---	--	--	--	-----	----