

星期	一			二			三			四			五			六			日				
日期	02月12日	配料	數量	02月13日	配料	數量	02月14日	配料	數量	02月15日 (初夕)	配料	數量	02月16日 (初一)	配料	數量	02月17日 (初二)	配料	數量	02月18日	配料			
早餐	鹹粥	肉絲 青菜 米	5 2 30	饅頭	麵粉 砂糖 雞蛋	32 3 適量	清粥	米 辣什錦 青菜心	3 3 3	肉絲湯麵	雞蛋麵 肉絲 青蔥	5 3 1	饅頭	麵粉 砂糖 雞蛋	32 3 適量	鹹粥	肉絲 青菜 米	3 9 30	清粥	米 豆漿 花瓜			
				豆漿	黃豆 砂糖	20 6	辣什錦						豆漿	黃豆 砂糖	20 6								
							青菜心						草莓醬		10								
	荷包蛋 (少年)	雞蛋	10	桔子醬		10	炒蛋(少年)	雞蛋	10				水煮蛋(少年)	雞蛋	10								
午餐	滷豬腳	豬腳 醬油	36 適量	秋刀魚	秋刀魚 油炸油	20 適量	梅干肉片	筍干 肉角	9 36	咖哩豬肉角	咖哩 肉角	6 48	紅燒肉角	肉角 醬油	45 9	香酥雞翅	雞翅 油炸油	30 適量	麵輪肉角	麵輪 肉角			
	螞蟻上樹	冬粉 肉絲	16 15	滷百頁豆腐	百頁豆腐 醬油	10 適量	三色豆腐	豆腐 三色菜	30 25	韭菜炒肉絲	韭菜 肉絲	48 25	人參雞腿(加菜)	雞腿 人參酒包	45 5	糖醋排骨(加菜)	排骨 沙拉油	30 少許	菜脯炒豆干丁	菜脯 豆干			
	炒鮮蔬			炒鮮蔬			胡瓜排骨湯	排骨 胡瓜	5 15	枸杞木耳湯	枸杞 木耳絲	0.6 10	青花椰菜炒花枝	花椰菜 花枝肉	40 36	炒鮮蔬			炒鮮蔬				
	薏仁QQ湯	薏仁 QQ糖	12 適量 少許	冬瓜排骨湯	冬瓜 肉排	5 3													芹菜炒花枝肉	芹菜 花枝肉	30 30	紅豆湯	紅豆 糖
														球莖甘藍排骨湯	甘藍 小腩排	12 6	玉米排骨湯	玉米 小腩排	10 6				
	滷雞翅(少年)	雞翅 醬油	15 適量	滷蛋(少年)	雞蛋 醬油	10 適量	肉絲炒甘藍(少年)	肉絲 甘藍	2 3	滷雞排(少年)	雞排 醬油	3 適量	雞腿(少年)	雞腿	5	紅燒油豆包(少年)	豆皮 醬油	6 適量	洋蔥炒肉絲(少年)	洋蔥 肉絲			
	木耳肉絲	木耳絲 肉絲	6 3	彩椒雞丁	彩椒 雞丁	10 36	香菇肉燥	肉絞 香菇絲	36 12	三杯雞丁	光雞丁 雞油	36 適量	彩椒雞丁	雞丁 彩椒	36 10	蘿蔔肉角	蘿蔔 肉角	10 36	滷雞排	豬排 醬油			
	香酥春捲	春捲 油炸油	36 適量	高麗菜炒豆包	甘藍 油豆包	40 36	紅絲拌豆絲	豆干絲 紅蘿蔔	36 10	筍干蹄膀(加菜)	筍干蹄膀	90包	紅燒羊肉爐(加菜)	羊肉燒	90包	極品佛跳牆(加菜)	佛跳牆	90包	香嫩雞塊	雞塊			



數量
30
3
3
少許
10
30
18
36
15
適量
6
3
48
適量
24



3

3