

星期	一			二			三			四			五			六			日		
日期	4月30日	配料	數量	5月01日	配料	數量	5月02日	配料	數量	5月03日	配料	數量	5月04日	配料	數量	5月05日	配料	數量	5月06日	配料	數量
早餐	鹹粥	木耳 肉絲	1 3	饅頭	麵粉 糖 蛋	32 3 30個	肉絲 麵	細麵 肉絲 蔬菜	40 3 3	玉米肉絲 粥	肉絲 玉米粒	3 10	饅頭	麵粉 砂糖 蛋	32 3 30個	鹹粥	木耳 肉絲	1 3	清粥 辣蘿蔔	辣蘿蔔	適量
				豆漿	黃豆 砂糖	15 6							豆漿					豆漿	豆漿		適量
				果醬	草莓醬	適量							果醬	百香果 醬	適量						
	少年:蔥 花炒蛋	沙拉油	少許				少年:滷 蛋	蛋	30個				少年:水 煮蛋	蛋	30個						
		蛋	30個					滷包	3												
			個					醬油	適量												
午餐	彩椒雞 丁	彩椒 雞丁 醬油 沙拉油	10 36 少許 適量	椒鹽白 口魚	胡椒粉 白口魚 油炸油	少許 36 適量	咖哩雞 丁	咖哩粉 雞丁	適量 36	肉絲炒花 胡瓜	肉絲 花胡瓜 沙拉油	3 10 少許	炒米粉	醬油 肉片 沙拉油 筍白筍	適量 36 少許 10	排骨酥	排骨酥 油炸油	36 適量	椒鹽雞 翅	椒鹽 雞翅 沙拉油	適量 40 少許
	菜圓蛋	碎圓 蛋 沙拉油 太白粉	24 24 少許 適量	三色炒 火腿丁	三色菜 火腿丁 沙拉油	30 5 少許	麻婆豆 腐	辣椒醬 沙拉油 豆腐 蔥	少許 少許 40 適量	豆干炒小 魚干	豆干 小魚干 沙拉油	1 36 少許	香酥雞 捲	雞捲 油炸油	36 適量	火腿蒸 蛋	火腿丁 雞蛋 沙拉油	3 40 少許	洋蔥炒 蛋	洋蔥 雞蛋 沙拉油	10 20 少許
	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	薏仁 砂糖 QQ	5 適量 適量	馬鈴薯 紅片湯	馬鈴薯 紅蘿蔔	10 1	金針雞 湯	金針 雞肉	2 6	綠豆QQ湯	砂糖 綠豆 QQ	2 10 5	白蘿蔔貢 丸湯	白蘿蔔 紅蘿蔔	10 2	冬瓜排 骨湯	冬瓜 排骨	10 6	紅豆QQ 湯	紅豆 水 QQ	適量 大量 適量
	少年:滷 豆包	滷包 豆包 醬油 沙拉油	1 3 適量 少許	少年:香 酥火腿	火腿 油炸油	3 適量	少年:洋 蔥炒蛋	洋蔥 蛋 沙拉油	3 20個 少許	少年:香 菇炒甘藍	香菇 沙拉油 甘藍	適量 少許 3	少年:調 味大排	調味大	3	少年:滷 油豆包	滷包 油豆包 醬油 沙拉油	2 適量 少許	少年: 洋蔥肉 絲	洋蔥 肉絲 沙拉油	2 1 少許
					粉蒸肉 角	地瓜 豬肉 沙拉油	10 36 適量	瓜仔肉 燥	瓜仔 豬絞肉 醬油	2 6 3	三杯雞丁	青蔥 薑 雞丁	3 3 36	黑胡椒 肉絲	黑胡椒 肉絲	適量 3	麵輪肉 角	麵輪 豬肉 沙拉油	3 36 少許	蘿蔔雞 丁	蘿蔔 雞丁 醬油

