

星期	一			二			三			四			五			六			日		
日期	5月07日	配料	數量	5月08日	配料	數量	5月09日	配料	數量	5月10日	配料	數量	5月11日	配料	數量	5月12日	配料	數量	5月13日	配料	數量
早餐	鹹粥	甘藍 紅蘿蔔絲 肉絲	5 1 3	饅頭	麵粉 糖 蛋	32 適量 30個	清粥	白米		肉絲湯麵	白麵 肉絲 蔬菜類	20 3 3	饅頭	麵粉 糖 蛋	32 適量 30個	鹹粥	肉絲 芋頭	3 10	清粥	米 豆漿 花瓜	3 3 3
				豆漿	黃豆 糖	15 適量	辣什錦 青菜心	辣什錦 青菜心	3 3				豆漿	黃豆 糖	15 適量						
				果醬	桔子醬								果醬	草莓醬							
	少年:荷包蛋	雞蛋	6				少年:炒蛋	雞蛋	6				少年:滷蛋	雞蛋	6						
		沙拉油	少許					沙拉油	少許					醬油	適量						
午餐	滷豬腳	豬腳 滷包 醬油 沙拉油	30 2 適量 少許	秋刀魚	秋刀魚 沙拉油	20 少許	梅干肉片	梅干菜 肉片 醬油	10 6 少許	咖哩雞丁	光雞丁 咖哩 醬油	36 3 少許	紅燒肉角	肉角 醬油 滷包 沙拉油	36 適量 3 少許	香酥雞腿	雞腿 油炸油	36 適量	麵輪肉角	麵輪 肉角 醬油	6 36 適量
	螞蟻上樹	冬粉 肉絲 紅蘿蔔	18 3 3	滷百頁豆腐	百頁豆腐 滷包 醬油 沙拉油	20 3 適量 少許	三色豆腐	三色菜 豆腐 醬油 沙拉油	20 30 少許 少許	韭菜炒肉絲	韭菜 肉絲 沙拉油	10 3 少許	蕃茄炒蛋	蕃茄 雞蛋 青蔥 沙拉油	10 20 3 少許	椒鹽魚排	魚 胡椒鹽 油炸油	30 3 適量	開陽白菜	包心白 沙拉油	10 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 QQ圓 砂糖	6 4 3	冬瓜排骨湯	冬瓜 肩胛排	10 3	胡瓜貢丸湯	胡瓜 貢丸	10 5	枸杞木耳湯	枸杞 木耳 糖	適量 適量 少許	大頭菜排骨湯	球莖甘藍 肩胛排	10 3	芋頭排骨湯	芋頭 肩胛排	10 3	紅豆湯	紅豆 砂糖	10 適量
	少年:滷雞翅	雞翅 滷包 醬油	3 1 少許	少年:滷蛋	雞蛋 醬油 滷包	3 少許 1	少年:肉絲炒甘藍	肉絲 甘藍 沙拉油	0.5 2 少許	少年:滷雞排	雞排 滷包 醬油	3 1 適量	少年:雞腿	雞腿 油炸油	3 適量	少年:紅燒油豆包	滷包 醬油 油豆包	1 適量 13	少年:洋蔥炒肉絲	洋蔥 肉絲 醬油	3 2 少許
木耳炒肉絲	木耳 肉絲 醬油 沙拉油	3 6 少許 少許	彩椒雞丁	青椒 光雞丁 醬油 沙拉油	10 36 少許 少許	香菇肉燥	香菇 肉絞 醬油 沙拉油	5 6 適量 少許	三杯雞丁	光雞丁 醬油 大蒜 薑片 豆干 青蔥	36 適量 2 2 20 2	彩椒雞丁	光雞丁 青椒 醬油 沙拉油 胡椒	36 10 少許 少許 3	蘿蔔肉角	醬油 沙拉油 蘿蔔 肉角 油炸油	適量 少許 10 36 適量	滷雞排	雞排 醬油 滷包	36 少許 3	
香酥春	春捲	36	甘藍炒油豆包	甘藍 油豆包	35 20	滷油豆	滷包	3	香酥鹽酥	排骨酥	20	椒鹽米	芋頭丸	24	香酥雞排	雞塊	36				

