

星期	一			二			三			四			五			六			日	
日期	7月14日	配料	數量	7月15日	配料	數量	7月16日	配料	數量	7月17日	配料	數量	7月18日	配料	數量	7月19日	配料	數量	7月20日	配料
早餐	芋頭肉絲鹹粥	米肉絲 芋頭鹽	30 3 0.2	甘藍肉絲麵	麵條 肉絲鹽	40 3 0.2	饅頭/銀絲卷 豆漿果醬	銀絲卷	240粒	清粥	米	30	肉包/甜包子	包子	600粒	皮蛋肉絲粥	米鹽 皮蛋	30 0.2 60 20	清粥 油炸花生鹹蛋	米
					甘藍	3		黃豆果醬	15 9	辣蘿蔔麵筋	9 9		紅茶/綠茶二砂	紅茶二砂	9 3					
	少年:肉鬆	肉鬆	3	少年:水煮蛋	雞蛋	30個	少年:馬鈴薯蛋	雞蛋馬鈴薯鹽沙拉油	10 3 0.2 少許	少年:炒蛋	雞蛋沙拉油鹽	10 少許 0.2	少年:蔥蛋	雞蛋青蔥鹽沙拉油	10個	少年:水煮蛋	雞蛋	30	少年:胡蘿蔔炒蛋	雞蛋胡蘿蔔鹽
午餐	簡食			彩椒雞丁	光雞雞彩椒醬油鹽沙拉油	30 10 1 0.2 少量	簡食			秋刀魚	秋刀魚胡椒鹽油炸油	30 1 適量	簡食			香酥雞翅	雞翅胡椒粉油炸油	24 1 適量	香腸	香腸鹽沙拉油
	滷肉飯	絞肉	36	玉米粒炒蛋	玉米粒	30	沙茶肉絲炒麵	沙茶醬洋蔥麵醬油鹽	3 1 22 1 1	炒大黑豆干	豆干大蒜鹽醬油沙拉油	36 1 0.2 3 0.3	肉醬炒米粉	米粉肉醬罐鹽沙拉油	22 9 0.2 少許	洋蔥炒蛋	洋蔥雞蛋鹽沙拉油	30 20斤 0.2 少許	蒜味豆包	油豆包大蒜薑辣椒鹽
		滷包鹽	1 0.2		雞蛋鹽	20斤 0.2		雞蛋鹽	20斤 0.2		洋蔥炒蛋	洋蔥雞蛋鹽		20斤 0.2	蒜味豆包		大蒜薑			
		醬油沙拉油	10 少許		醬油沙拉油	0.2 少許		醬油鹽	1 1		醬油沙拉油	3 0.3		肉醬炒米粉	肉醬罐鹽沙拉油		9 0.2 少許	洋蔥炒蛋		洋蔥雞蛋鹽
	苦瓜排骨湯	苦瓜	10	冰品：冬瓜粉圓湯	冬瓜粉圓	15 6	苦瓜排骨湯	肩胛排骨瓜	6 10	冰品：仙草	仙草二砂	48 3	大頭菜排骨湯	大頭菜	10	冰品：檸檬愛玉二砂	檸檬愛玉二砂	6 48 3	苦瓜排骨湯	苦瓜肩胛排鹽
		肩胛排鹽	3 少許		二砂	6		鹽	0.2		仙草	24		排骨鹽	6 1	炒鮮蔬	砂糖	3	炒鮮蔬	
				炒鮮蔬						炒鮮蔬										
	少年:青椒炒肉絲	肉絲青椒胡椒粉鹽沙拉油	2 1 1 0.1 少許	少年:香腸	香腸油炸油	2 適量	少年:炒豆包	豆包醬油鹽	3 1 0.1	少年:小熱狗	小熱狗油炸油	3 適量	少年:滷雞翅	雞翅滷包醬油鹽	2 3 適量 0.2	少年:炒豆干	豆干大蒜沙拉油鹽	3 1 少許 0.1	少年:沙茶炒肉片	肉片沙茶醬沙拉油鹽

[illegible]

數量
30
10 1 少許
18 0.1 少許
45 2 1 1 0.2
10 3 0.2
2 1 少許 0.2

36
10
1
<u>10</u>
10
10
0.2
<u>9</u>
9
<u>3</u>