星期	一			二			三			四			五			六			日	
日期	7月7日	配料	數量	7月8日	配料	數量	7月9日	配料	數量	7月10日	配料	數量	7月11日	配料	數量	7月12日	配料	數量	7月13日	配料
早餐	芋頭肉絲鹹粥	米 鹽 芋頭 肉絲	30 0.2 3 3	茄汁鯖魚湯麵	鯖魚罐麵條 鹽	9 20 0.2	饅頭/銀絲卷 豆漿 果醬	銀絲卷	300粒	火腿丁蛋粥	米 火腿丁 雞蛋 鹽	30 3 9 2	肉包/甜包子	肉包	600粒	皮蛋肉絲粥	米 皮蛋 肉絲 雞蛋	30 50 3 20斤	清粥	米
					甘藍	3		黃豆果醬	15 9				紅茶/綠茶	紅茶 砂糖	3 2					
				少年:水煮蛋	雞蛋	30個	少年:九層塔炒蛋	雞蛋 鹽 沙拉油	10 0.1 適量	少年:炒醬油蛋	雞蛋 醬油 鹽	10 1 0.1	少年:茶葉蛋	雞蛋 紅茶包	30個	少年:水煮蛋	雞蛋	30	少年:蔥花炒蛋	雞蛋 青蔥 鹽
	少年:肉鬆	肉鬆	9																	
午餐	簡食			蔥爆肉片	肉片 青蔥 鹽 醬油 沙拉油	24 3 0.2 1 少許	簡食			香酥白口魚	白口魚 胡椒鹽 油炸油	24 1 適量	簡食			香酥雞腿	雞腿 胡椒鹽 油炸油	45 1 適量	醬爆雞丁	洋蔥 光雞丁 大蒜 鹽 沙拉油
	香菇肉絲炒麵	香菇絲 肉絲 麵條 鹽 沙拉油	6 9 20 0.2 少許	螞蟻上樹	冬粉 醬油 鹽 胡蘿蔔	36 3 0.2 2	肉燥炒米粉	肉醬罐 米粉 鹽 沙拉油	6 20 0.1 少許	胡瓜炒肉片	胡瓜 肉片 鹽 沙拉油	40 9 0.2 少許	豬腳燴飯	豬腳 醬油 滷包 鹽 沙拉油	24 10 1 0.1 少許	菜脯炒蛋	菜脯 雞蛋 鹽 沙拉油	15 20 0.1 少許	青椒炒肉片	青椒 肉片 醬油 沙拉油
	紫菜蛋花湯	紫菜	10	冰品:枸杞木耳	枸杞 白木耳 二砂	3 1 3	蘿蔔排骨湯	蘿蔔	10	冰品:仙草	仙草 二砂	48 3	胡瓜魚丸湯	胡瓜 魚丸	10 3	冰品:檸檬愛玉	檸檬 二砂 愛玉	6 2 48	金針排骨湯	金針 肩胛排 鹽
		雞蛋 鹽	3 少許		粉圓 砂糖	3 3		排骨	3						炒鮮蔬	愛玉 砂糖	24 3	炒鮮蔬	二砂	
	少年:炸芝麻球	芝麻球 油炸油	1 適量	少年:炒豆包	豆包 醬油 鹽	2 1 0.1	少年:甜不辣	甜不辣 胡椒鹽 油炸油	3 0.2 適量	少年:滷油豆腐	滷包 醬油 油豆腐 鹽	3 適量 3 0.1	少年:春捲	春捲 油炸油	1 適量	少年:洋蔥炒肉片	洋蔥 肉片 沙拉油 鹽	3 1 少許 0.1	少年:甘藍炒肉絲	甘藍 肉絲 沙拉油 鹽
		肉角	24		雞排	45		黑豆鼓	2		洋蔥	10		絞肉	30		黑豆鼓	2		酸菜

數量
30
9
9
10
1
少許
10
24
1
0.2
少許
30
9
6
少碎
10
3
0.2
3
3
1
少許
0.1
12

24
0.2
少許
40
2
少許
少許
9
2