

星期	一			二			三			四			五			六			日		
日期	10月27日	配料	數量	10月28日	配料	數量	10月29日	配料	數量	10月30日	配料	數量	10月31日	配料	數量	11月1日	配料	數量	11月2日	配料	數量
早餐	玉米粒 玉米粉	玉米粒 蛋 米	6 10	炸菜肉 鹹蛋	炸菜 肉絲 麵條	6 6 20	銀絲卷/ 豆漿	芋頭包 紅茶包	240 3	清粥	米 薑片	24 9	肉包/甜 白豆	包子	260	芋頭肉絲 粥	皮蛋 米 肉絲	50 24 6	清粥	米 香筍 豆漿	9 9
							果醬	果醬	9	薑片 麵筋			豆漿	黃豆 砂糖 葡萄果醬	15 6 9				香筍 豆漿		
													果醬	葡萄果醬	9						
	少年:水 煮蛋	雞蛋	30	少年:炒 蛋	雞蛋 沙拉油 鹽	20 少許 0.2	少年:水 煮蛋	雞蛋 青蔥 鹽	10 1 0.1	少年:蔥 花蛋	肉鬆	3	少年:水 煮蛋	雞蛋	30	少年:炒 蛋	雞蛋 沙拉油 鹽	20 少許 0.2	少年:水 煮蛋	雞蛋	30
午餐	簡食			蔥爆肉 片	肉片 青蔥 醬油 沙拉油	24 6 適量 少許	簡食			酥炸吳郭 魚	吳郭魚 油炸油 胡椒鹽	20 適量 0	簡食	米粉 海鮮醬	24 18	紅燒鴨	太空鴨 醬油 鹽 沙拉油	24 3 0.1 少許	醬燒雞 丁	光雞丁 醬油 大蒜 胡椒鹽	24 3 1 2
		肉絲	36	洋蔥炒 培根	洋蔥 培根 鹽 醬油 沙拉油	30 6 0.2 少許 少許		米粉 肉絲 豆芽菜 鹽 醬油	24 6 9 0.2 適量	甘藍炒肉 絲	甘藍 肉絲 鹽 醬油 沙拉油	36 9 0.2 少許 適量		麵條 肉絲 醬油 鹽	24 9 10 0.2		豆干 肉絲 鹽 沙拉油	30 6 0.1 適量		絲瓜 冬粉 鹽 沙拉油	30 10 少許 少許
		彩椒	10					肉醬炒米 粉													
		沙拉油	少許	炒鮮蔬			調味魚排	魚排	20	炒鮮蔬			大熱狗	大熱狗	20	炒鮮蔬			炒鮮蔬		
	蘿蔔排 骨湯	蘿蔔 排骨 肩胛排	10 3	冰品: 冷飲	枸杞 白木耳 二砂	3 3 3	蘿蔔排骨 湯	蘿蔔 肩胛排 鹽	10 3 0.2	冰品:仙 草	仙草 二砂	36 3	冬瓜魚丸 湯	冬瓜 魚丸 鹽	10 6 少許	冰品:檸 檬愛玉	檸檬 愛玉 砂糖	1 36 3	胡瓜排 骨湯	胡瓜 排骨 鹽	10 6 0.2
	少年:香 嫩雞塊	雞塊 油炸油	3 適量	少年:鹽 酥雞	鹽酥雞 胡椒鹽 油炸油	3 1 少許	少年:小 熱狗	小熱狗 油炸油	3 適量	少年:沙 茶炒肉片	肉片 醬油 沙拉油	3 適量 適量	少年:滷 雞翅	雞翅 滷包 青蔥 醬油 鹽	3 1 1 3 0.2	少年:洋 蔥炒肉片	洋蔥 肉片 沙拉油 鹽	3 1 少許 0.2	少年:滷 雞腿	雞腿 滷包 醬油 鹽	30隻 1 3 0.1
	紅燒雞 丁	光雞丁	24	瓜仔雞 丁	光雞丁	27	酸菜鴨	酸菜 太空鴨 鹽 沙拉油	6 24 0.2 少許	蒜泥白肉	肉片 大蒜 鹽 沙拉油	36 1 0.2 少許	瓜仔肉燥	花瓜 絞肉 醬油 沙拉油 鹽	6 24 6 適量 0.2	紅燒肉角	肉角	36	豆鼓排 骨	黑豆鼓	6
		彩椒 鹽 醬油 沙拉油	10 0.2 3 少許		花瓜 醬油 鹽	10 3 0.2											滷包 鹽 醬油 胡椒粉	1 0.2 6 2		排骨 醬油 鹽	24 1 0.2

[illegible]

I