## 2022年9月3週午餐菜單

		9月12日		720	Ţ		9月13日	_	720	Ţ	<u> </u>	2022 <del>1-</del> 9万2 9月14日	Ξ.	夏末年 720	_ ,		9月15日 四 720 人 9月16日 五 720							720	Ţ
			規格	數量	單位	菜名		規格	數量	<u>人</u> 單位	菜名		規格	# 數量	單位	菜名		規格	數量	人 單位	菜名		五 規格	數量	單位
<del>-</del>		良材	枕恰	数里	单1/1.	米石 白米	艮材	規恰	數里	里111	米石	艮例	規恰	製里	里111		良材	規恰	数里	里1江		艮州	規恰	数里	₽₩.
土食	芝麻飯									粥					黎麥飯					地瓜 飯					
R	以	馬鈴薯	34	1.0	以又	雞丁		50	1		肉絲		25	1	以又	帶骨雞腿排(100G) 720		份	以	肉丁		38	kg		
主菜	咖哩百頁	<u> </u>	大丁 中丁	24	kg 1ra		洋蔥	片	10	kg kg		内線 筍絲(12KG)		23	kg 箱		带骨雞腿排(10		20	份		豬腳丁		16	
		日貝立) 洋蔥	大丁	9	kg		<sup>注恩</sup> 新鮮鳳梨	去皮切丁				<u>旬線(12<b>K</b>G)</u> 生香菇	片			1	薑片	のが角切	2U 1				中丁	3	kg
		į	大丁	9	kg		新鮮木耳		14 2	kg	-                 	<u>土育姑</u> 紅蘿蔔	絲	8	kg	滷	<u>量</u> 月 蔥段		0.5	<u>斤</u> 斤	筍	紅蘿蔔 薑母片	十 1	3	kg 斤
		紅蘿蔔		2	kg		新縣小牛	月 切段	<u>Z</u>	kg		紅維省		3	kg 桶	雞	<u>滷包</u> 醬油		8	小包桶	乾豬			1	 斤
		小磨坊咖哩	衍(buug		盒		恩	り段	1	kg		醬油	5L	1	州	腿		£T.	8		豬	蒜仁 筍干*濕的	T-H CH	10	_
							ナキナナリタ:	ara	1	7~		乾香菇	絲	1	厂厂	排		5L	1		腳		切段	12	kg
		÷4		1			蕃茄醬	3KG	1	桶		ケエカギエナ		0.0	1	3/1					74-7	可樂(2L) 終決	CI	4	大罐
		熟黑芝麻		2	斤							紅蔥碎		0.2	kg	-						醬油	6L	10	桶
H		紅黎米		L	kg	<del>  -</del>	山東石芸	少口 かみ	20	1	+	油蔥酥(600G)		2	包 1		V□ H-64		10	1		地瓜	中丁	10	kg -L.7E
副菜	素香	雞蛋	.1	38	kg	螞蟻	山東白菜	粗絲	38	kg	鹹	去骨雞胸丁	LTI l/cr	50	kg	-	粗肉絲	OTT	12	kg		豆腐	中丁	6	大阪
		洋蔥	小丁	8	kg		冬粉3KG		3	包.		甜不辣片CAS	切除	22	kg	金	金針菇	切2	8	kg	番	瘦絞肉	エー	10	kg
		玉米粒	محمل ارد	14	kg		絞肉	1.6	10	kg		九層塔		1	kg	絲	豆薯	絲	34	kg	茄	洋蔥	中丁	10	kg
	鮪	松珍素鮪魚	沙扯	3	kg	上	紅蘿蔔	絲	4	kg	酥	蒜末	7 (200 )	1	斤	銀	木耳	絲	4	kg	豆	番茄	中丁	14	kg
	魚					樹	蔥	切珠	1	kg	雞 	牛頭牌沙茶粉		1	包	柳	紅蘿蔔	絲	4	kg	腐	葱	切段	<u>l</u>	kg
	蛋					1324)	醬油	5L	2	桶		地瓜粉	20KG	1	袋	אפוי	芹菜(去葉)	切段	2	kg	<i>"</i> "	可果美蕃茄醬	3KG	l	桶
		→ dd + +	1.1	40	1	$\vdash \vdash$	ンキンマナ <b>た</b>	rn rn	10	1		小磨坊胡椒蟹			包		<b>→ 1</b> /4/ 1 1/ <del>+</del> 1- <b>1</b>	Last	50	1	+	<b>→</b> 1.6640	I.TICH	50	1
蔬菜	紅K	高麗菜	片	48	kg		清江菜	段	49	kg		青花菜	切	49	kg	-	有機大陸妹	切	50	kg		有機鵝白菜	切段	50	kg
		紅蘿蔔	片	2	kg	炒	蒜末		2	斤		玉米筍(去殼)	片	3	kg	炒大	蒜末		2	斤		++-1.		2	
	炒高麗菜	蒜末		2	斤	清						蒜末		2	斤							蒜末		2	斤
						江										陸									
						菜										妹									
						´'`										- //"									
			LTL 4	10	1		わば	4-7	25	1				1			丁.甘贡	1.1	25	1				10	1
湯	關東煮湯	玉米段	切4	12	kg	冬	冬瓜	中丁	25	kg						黄	大黄瓜	片	25	kg	紅 豆	紅豆		12	kg
		白蘿蔔	中丁	10	kg		中排骨		9	kg							珍珠魚丸CA	18	7	kg		大薏仁	G	14	kg
		小黑輪(15g)	<b>7</b> /1.	8	kg		蔥珠		l	kg						瓜		T/1.			薏	飛燕煉乳2.2K		1	包
		芹菜	珠	1	kg	排										魚	芹菜	珠	1	kg	仁	鮮奶家庭號1.8		7	桶
		柴魚		2	大包	骨										九				$\vdash$	鮮	衛生冰塊10K0	j	1	包
	120					湯										湯					奶奶	二砂糖		7	包
177.3	L III	J. III		20.4	//3	જ ㅁ	111 사소		700	//1						고프	L H		720	113	M				
	水果			394	份 份		鮮奶		720	份	-	/#: //\		<u> </u>	//1		水果		720	份		/#: //\			113
餐	刀	、果-備份		20		無	<b>并奶-備份</b> 20			份		備份	44		份	水果-備份		20		份	備份				份
steste		主食類	肉魚豆蛋 2.10		蔬菜		主食類 肉魚豆蛋			蔬菜		主食類	肉魚豆蛋 2.90		蔬菜	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜
營		5.00			0.90		4.60	2.20		1.30	+-	4.80			0.60	-	4.00 2.7			0.80		5.80	3.0		0.80
養		水果類		油脂類			水果類			熱量		水果類					水果類	油脂類		熱量 652.50		水果類	油脂類		熱量
分		1	2.30		693.50		0			623.00		0	2.8		694.50		1		2.00			0	2.00		741.00
析	蛋白質 蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	肪	醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	护	醣類
	er dede auto	Company to be		* / H							Ļ														
<b>*</b> *	営養	師審核:	□通過					□不通過(原因:			)														

主任:

校長:

午餐秘書: