

用餐人數：16

素食

單位：

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量	
			材料	數量		材料	數量		材料	數量		材料	數量
3月 24日 週一	紫米飯 照燒豆腐	凍豆腐			金針菇炒蛋	洗選蛋		青江菜	青江菜		大黃瓜 杏鮑菇 嫩薑絲 鮮菇湯	大黃瓜	
		高麗菜				紅蘿蔔			嫩薑絲			杏鮑菇	
		毛豆仁				金針菇	0.3					嫩薑絲	
		紅蘿蔔										角螺	
		照燒醬											
3月 25日 週二	胚芽飯 甘藷燒豆干	豆干片	1.2		玉米鮮燴	玉米粒		元氣菠菜	菠菜		結頭菜 皮絲 頭皮絲湯	結頭菜	
		地瓜				素肉燥	2p		嫩薑絲			皮絲	
		杏鮑菇				紅蘿蔔			紅蘿蔔				
		五香粉				小黃瓜							
		醬油				洋芋							
		二砂糖				芋頭							
3月 26日 週三	麵食麵線	紅麵線			飄香滷蛋	水煮蛋		履歷蚵白菜	履歷蚵白菜		素高麗菜包子	素高麗菜包	
		鮮筍絲				白蘿蔔			嫩薑絲				
		炸豆包絲	0.3			麵輪							
		紅蘿蔔				薑片							
		木耳											
		包心白											
		鈕菇											
3月 27日 週四	糙米飯 彩椒豆腸	素沙茶醬	1pc		南瓜燴豆腐			高麗菜	高麗菜		蕃茄蛋花湯	蕃茄	
		炸豆腸	1			南瓜			紅蘿蔔			洗選蛋	
		腰果				豆腐							
		紅甜椒				素肉燥	1p						
		薑片				黑蠣菇	0.3						
		豆薯				紅蘿蔔							
3月 28日 週五	燕麥飯 炸物	雞蛋豆腐	5盒		炒年糕	包心白		福山萐蕎	福山萐蕎		榨菜絲 黃豆芽 油豆皮 豆芽湯	榨菜絲	
		地瓜去皮	0.3			木耳						黃豆芽	
		杏鮑菇	0.3			韓式年糕						油豆皮	
		樹薯粉				紅蘿蔔							
		椒鹽粉				粗黃干絲	0.1						

有 7 週

公斤