

用餐人數： 15

素食

單位： 公斤

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	湯類用量明細		水 果 飲 料	
			材 料	數 量		材 料	數 量		材 料	數 量		材 料	數 量		
12月 15日 週一	紫米飯	五香魯味	千層豆干		鮮菇蒸蛋	洗選蛋		油 菜	履歷油菜		蔬 菜 濃 湯	大白菜			
			杏鮑菇			紅蘿蔔			嫩薑絲	1p		地瓜			
			白蘿蔔			玉米粒						木耳			
			紅蘿蔔			生香菇						皮絲			
			薑									洋芋			
12月 16日 週二	五穀油豆飯	五穀豆干	大黑干 0.8		金沙結頭菜	結頭菜		菠 菜	菠菜		冬至湯圓	小湯圓		水果	
			高麗菜			熟鹹蛋			嫩薑絲			紅豆			
			素米血小 1P			杏鮑菇						水煮花生			
			麻油			百頁豆腐						二砂糖			
			薑片			紅蘿蔔									
12月 17日 週三	米食	上海菜飯	青江菜		梅香素肉排	素肉排 17pc		蚵 白 菜	蚵白菜		冬瓜鮮菇湯	冬瓜			
			紅蘿蔔			紫蘇梅 庫			嫩薑絲			金針菇			
			粗黃干絲 0.3			小瓜 0.3									
			玉米粒												
			乾香菇												
12月 18日 週四	燕麥飯	樹子蒸豆包	生豆包 17pc		炒年糕	包心白		青江菜	青江菜		豆薯蛋花湯	豆薯		水果	
			柑樹子			木耳			薑			洗選蛋			
			豆包不炸->調醬汁蒸			韓式年糕						紅蘿蔔			
			嫩薑絲			紅蘿蔔									
						角螺 0.1									
						蕃茄醬									
12月 19日 週五	糙米飯	宮保素雞	素雞切片 0.8		南瓜粉絲	南瓜		有機福山萐	有機福山萐		蕃茄豆腐湯	蕃茄		豆漿	
			紅蘿蔔			冬粉			嫩薑絲	1p		薄板豆腐			
			青椒			金針菇 0.2									
			杏鮑菇			木耳									
			花生片			素肉燥 1p									
			辣椒												

