

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	五穀飯	麻油豆干	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		有機福山萵苣		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											

