

供應人數： 30 人

日期	9月 6//13/27 日 星期一			9月 7/14/28 日 星期二			9月 1/8/15/22/29 日 星期三			9月 2/9/16/23/30 日 星期四			9月 3/10/17/24 日 星期五					
項目	菜名	食材內容	每人份量(g)	菜名	食材內容	每人份量(g)	菜名	食材內容	每人份量(g)	菜名	食材內容	每人份量(g)	菜名	食材內容	每人份量(g)			
早點	紅豆酥餅	冷凍紅豆酥餅	100	珍珠丸	糯米	80	麵包	菠蘿麵包	200	筍香肉包	冷凍筍香肉包	200	鮭魚吐司	吐司	200			
					豬絞肉	5						10		冷凍鮭魚片	50			
												80						
	黑芝麻豆漿	黑芝麻(熟)	10	牛奶	全脂鮮乳	250	豆漿	豆漿	250	葡萄	葡萄	200	芒果	芒果	200			
		豆漿	250															
	午點	牛奶麥片	麥片	20	蔬菜蛋餅	蛋餅皮	50	檸檬山粉圓	檸檬汁	1	檸檬愛玉	愛玉	250	八寶粥	紅豆			
			全脂鮮乳	200		玉米粒	10		山粉圓	10		檸檬	5		綠豆			
				小黃瓜		10							薏仁					
				雞蛋		5							花豆					
香蕉		香蕉	200	蘋果	蘋果		鳳梨	鳳梨	200						蓮子			
																紅棗		
																	桂圓	
																	糯米	

食譜設計:潘如軒

園主任:王靖甯

【備註】

*若午餐由國小(中)部供應者，午餐右方欄位均免填寫。

*每人份量：請填寫每人攝取重量(公克)。