

第95/GM/87號批示

本文為非正式公佈文本，在此僅供參考。

鑑於護理總督以第18/86號批示核准了澳門保安部隊膳食補助的人均耗用量試用表；

經觀察該表使用一年以來的經驗，為配合本地的飲食習慣和保持相應的熱量及營養，建議作出修改；

根據經四月二十六日第5/80/M號法律重新修訂的十二月三十日第24/78/M號法律第五條，以及四月二十日第34/85/M號法令第二十九條的規定，並行使《澳門組織章程》第十五條第一款b項及第二款所定的權限，現規定：

核准附於本批示的澳門保安部隊食品人均耗用量表，該表自一九八七年十月一日起生效。

一九八七年九月三十日於澳門總督府

總督
文禮治

澳門保安部隊食品人均耗用量表

(一九八七年十月一日起生效)

表一

?包人均每日最高耗用量

人均耗用量	克	替代品	克
- 一級?包.....	200	- 鹽水餅乾.....	180

表二

早餐材料的人均最高耗用量

人均耗用量	克	替代品	克
-糖.....	30		
-咖啡粉.....	15	美祿或同類食品.....	a) 15
-牛奶.....	50	{ 奶粉.....	25
		{ 淡奶.....	50
		{ 植物牛油.....	25
-牛油.....	25	{ 果醬或同類食品.....	40
		{ “卡夫”芝士.....	30

a) 可在每周內輪流以美祿或同類食品替代咖啡粉。

表三
每月湯類

名稱	月份			
	28日	29日	30日	31日
豆湯.....	14	15	16	16
三角豆湯.....	10	11	12	12
蔬菜湯.....	14	14	14	16
?湯.....	8	8	8	8
肉湯.....	4	4	4	4
青菜湯.....	4	4	4	4
雜肉蔬菜湯.....	2	2	2	2
總計：.....	56	58	60	62

表四

每月?菜類

基本材料的名稱	月份			
	28日	29日	30日	31日
一級牛扒肉或豬扒肉.....	8	8	8	9
供燒烤的一級肉或肋骨.....	6	6	6	6
二級及三級牛肉.....	5	6	7	7
母?/春?.....	9	9	9	9
香腸.....	2	2	2	2
雜碎/肝臟/頭及豬蹄.....	4	4	4	4
馬介休.....	4	4	5	5
鮮魚.....	13	14	14	15
罐頭魚.....	1	1	1	1
鴨.....	1	1	1	1

羊.....	1	1	1	1
兔.....	1	1	1	1
乳豬.....	1	1	1	1
總計：.....	56	58	60	62

每道?菜基本材料的人均耗用量

人均耗用量	克	替代品	克
一級牛扒肉或豬扒肉.....	200		
供燒烤的二級牛肉.....	200	{ 供燒烤的豬肉.....	200
		{ 豬肋骨.....	250
二級及三級牛肉.....	250		
母?/春?.....	300	鴨/兔.....	300
香腸.....	150	羊肉.....	250
雜碎/肝臟.....	150	乳豬.....	200
頭及豬蹄.....	250		
鮮魚.....	300	{ 乾淨的急凍魚.....	250
		{ 魚柳.....	200
罐頭魚.....	120		

註：人均牛肉可食用部分不得少於上指重量的75%。

表五

湯類及?菜類其他材料的人均每月耗用量

名稱	月份			
	28日	29日	30日	31日
南瓜（克）	400	400	400	400
米（克）	7,280	7,540	7,800	8,060
橄欖油（升）	1.240	1.260	1.280	1.280
水欖（克）	360	360	360	360
豬油（克）	20	20	20	20
馬鈴薯（克）	10,080	10,440	10,800	11,160
洋蔥（克）	420	420	420	420
胡蘿蔔（克）	850	900	950	970
肉腸（克）	220	220	220	220
血腸（克）	30	30	30	30
肉精粒（粒）	3	3	3	3
?精粒（粒）	3	3	3	3
鮮豌豆（克）	120	120	120	120
?粉（克）	80	80	80	80
粉腸（克）	80	80	80	80
豆（克）	1,540	1,620	1,700	1,700
穀（克）	580	650	720	720

蔬菜（克）	4,720	4,820	4,920	4,920
植物牛油（克）	320	320	320	320
粉、？（克）	1,060	1,060	1,060	1,060
蘿蔔（克）	420	465	510	530
油（升）	0.570	0.570	0.570	0.570
蛋（隻）	16	16	16	16
腌菜（克）	60	60	60	60
鮮番茄（克）	500	530	530	560
濃縮番茄醬（克）	90	90	90	90
肥豬肉（克）	200	200	200	200
調味料				
鹽（克）	800	800	800	800
醬油（升）	0.110	0.110	0.110	0.110
醋（升）	0.110	0.110	0.110	0.110
酒（升）	0.250	0.250	0.250	0.250
番紅花、蒜、咖喱粉、芫荽、甜椒粉、小茴香、薄荷、歐芹、胡椒粉及檸檬等	適量	適量	適量	適量

表六
飯後甜品及茶的人均每日耗用量

人均耗用量	克	替代品	克
各式水果.....	250/300 a)	西瓜.....	600
茶點.....	30		

a) 水果為主的飯後甜品，可每周兩次以糕點、甜點、布丁或雪糕替代。

表七

燃料人均每日耗用量

（一）使用汽油作燃料：

供應70人或以下.....	0.600升
71至150人.....	0.550升
151至250人.....	0.450升
251至350人.....	0.400升
351至450人.....	0.350升
451至550人.....	0.300升
550人以上.....	0.250升

（二）使用丁烷氣或丙烷氣：

供應80人或以下.....	0.180千克
---------------	---------

81至200人.....	0.170 千克
201至350人.....	0.150 千克
351至500人.....	0.140 千克
500人以上.....	0.130 千克