日期	111年10月31日(一) 用餐人數:53		111年11月01日(二) 用餐人數:53		111年11月02日(三) 用餐人數:53		111年11月03日(四) 用餐人數:53		111年11月04日(五) 用餐人數:53	
主食	黑芝麻粒(		燕麥粒		芹菜去葉(	0.5	糙米		五穀米(不	
	白米(學)		白米(學)				白米(學)		白米(學)	
	芹菜去葉(	0.5	芹菜去葉(	0.5			芹菜去葉(	0.5	芹菜去葉(	0.5
主菜	素酸菜麵腸	麵腸片	3.5	素鹽酥雞	素鹽酥雞	4	素炸醬麵	細白油麵	8	素咖哩嫩腐	嫩油丁(非	3.5	素紅燒小豆輪	豆輪(迷你	0.6
		杏鮑菇	1.5		地瓜薯條	2		皮絲(3k)	0.5		馬鈴薯大丁	1.8		胡蘿蔔大丁	0.2
		酸菜絲	0.8		九層塔	0.2		小豆干丁(	2.5		胡蘿蔔大丁	0.3		白蘿蔔大丁	1.5
		紅辣椒	0.1					生香菇	0.5		茄子(Q)	0.5		熟花生	0.3
		薑絲	0.1					小黃瓜小丁	1		紅地瓜大丁	0.5		油腐丁(非	1
								胡蘿蔔小丁	0.3		都梁椰漿粉	1		薑片	0.1
								乾香菇絲	0.04		印度咖哩粉	1罐			
								甜麵醬200g	1罐						
副菜	素大根滷	白蘿蔔大丁	2.5	素玉米四色	冷凍玉米粒	2	素冰心地瓜	冷凍烤番薯	60條	素法式吐司	白吐司	60片	素魚香蘿蔔糕	洗選蛋(Q)	0.3
		油腐丁(非	0.8		馬鈴薯小丁	1.3					洗選蛋	20個		半邊硬殼花	0.1
		素米血丁(	0.8		芋頭小丁(	1					無鹽奶油	1條		蘿蔔糕(素	6
		海帶結	0.5		胡蘿蔔小丁	0.3					糖粉	0.2			
		胡蘿蔔大丁	0.3		青豆仁	0.3					鮮奶(936mlc)	1瓶			
		芹菜去葉(	0.1												
青菜	素青江菜	青江菜切(	4	素福山萵	福山萵苣切	4	素油菜	油菜切(TAP	4	素蚵仔白	蚵仔白菜切	4	素有機蔬	有機蔬菜	4
		黑蠔菇	0.2		生香菇	0.2		秀珍菇-優	0.2		胡蘿蔔絲(	0.2		杏鮑菇	0.2
		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2
湯品	素青菜蛋花	小白菜切(	1	素刺瓜鮮菇	大黃瓜大丁	2	素金針湯	金針(100g	0.1	素瓠瓜湯	蒲瓜大丁(	2	素仙草凍奶	仙草凍(5k)	
		洗選蛋(Q)	0.8		杏鮑菇	0.4		豆薯大丁(	1.5		油豆皮-非	0.2		奶粉	
		油豆皮-非	0.2		金絲菇	0.3		皮絲(3k)	0.2		芹菜去葉(	0.1		麥香紅茶包	包
					薑絲	0.1		薑絲	0.1		素小清丸	0.2		台糖貳砂(	包

日期	111年11月07日(一) 用餐人數:53			111年11月08日(二) 用餐人數:53			111年11月09日(三) 用餐人數:53			111年11月10日(四) 用餐人數:53			111年11月11日(五) 用餐人數:53		
主食	麥片飯	麥片		胚芽飯	胚芽米		優酪乳	養樂多優酪	瓶	多穀飯	多穀米(20k		蕎麥飯	麥角(蕎麥	
		白米(學)			白米(學)			芹菜去葉(	0.2		白米(學)			白米(學)	
		芹菜去葉(	0.2		芹菜去葉(	0.2					芹菜去葉(	0.2		芹菜去葉(	0.2
主菜	素味噌凍腐	凍豆腐(非	3.5	素麻婆豆腐	盤裝豆腐切	4.3	素野菇燉飯	冷凍玉米粒	1.5	素椒鹽豆腸	炸豆腸-切	3.5	素義式油腐	油腐丁(非	2
		白蘿蔔大丁	1.8		黑蠔菇	1		炸豆包切絲	1		黃地瓜大丁	2		素甜不辣(	1
		牛蒡切片(	0.3		冷凍三色丁	1		白精靈菇	1		敏豆去頭尾	0.8		馬鈴薯大丁	2
		蒟蒻小卷(	0.65					彩色甜椒絲	0.3		九層塔	0.1		紅番茄去蒂	1
		胡蘿蔔大丁	0.3					青豆仁	0.3					彩色甜椒片	0.3
		十全味噌(	1					洋菇盒(200g)	2盒					可果美番茄	罐
副菜	素海味南瓜	南瓜去皮切	4	素木須什錦	黑木耳(朵	2	素沙茶滷豆干	四方干(非	2	素螞蟻上樹	寬冬粉(3kg	0.8	素香菇蒸蛋	洗選蛋(Q)	3.5
		素蟳味絲(	0.3		小黃瓜絲	1		冷凍青花菜	2		綠豆芽(Q)	2		生香菇	0.3
		洗選蛋(Q)	0.2		刀削麵	1		玉米穗切段	1		木耳絲-(Q)	0.3		乾海帶芽(	0.1
		雪白菇(美	0.2		洗選蛋(Q)	0.5		杏鮑菇	1		胡蘿蔔絲(	0.3			
		鴻喜菇	0.2		秀珍菇-優	0.3		鵪鶉蛋(Q)	0.5		皮絲(3k)	0.2			
		芹菜去葉(	0.1		粗蒜末	0.1		薑片	0.1		芹菜去葉(	0.1			
青菜	素油菜	油菜切(TAP	5	素高麗菜	高麗菜切片	5	素青江菜	青江菜切(	5	素蚵仔白	蚵仔白菜切	5	素有機蔬	有機蔬菜	5
		杏鮑菇	0.2		生香菇	0.2		雪白菇(美	0.2		胡蘿蔔絲(	0.2		黑蠔菇	0.2
		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2
湯品	素玉米穗湯	玉米穗切段	1.5	素洋芋海結湯	馬鈴薯大丁	2	素泡菜湯	大白菜切片	1.5	素冬瓜丸子湯	冬瓜大丁(	2	素芋頭西米露	芋頭小丁(	
		大黃瓜片厚	0.8		胡蘿蔔大丁	0.3		素泡菜	0.5		素小清丸(	0.4		西谷米	
		油豆皮-非	0.2		海帶結	0.4		金絲菇	0.5		素排骨丁(	0.4		奶粉	
		芹菜去葉(	0.1		薑絲	0.1		角螺(非基	0.2		薑絲	0.1		都梁椰漿粉	
								薑絲	0.1					台糖貳砂(	包

日期	111年11月14日(一) 用餐人數:53			111年11月15日(二) 用餐人數:53			111年11月16日(三) 用餐人數:53			111年11月17日(四) 用餐人數:53			111年11月18日(五) 用餐人數:53		
主食	小米飯	小米		小薏仁	大麥仁		優酪乳	養樂多優酪	瓶	燕麥飯	燕麥粒		有機糙米	有機糙米	
		白米(學)			白米(學)			芹菜去葉(	0.2		白米(學)			白米(有機	
		芹菜去葉(	0.2		芹菜去葉(	0.2					芹菜去葉(	0.2		芹菜去葉(	0.2
主菜	素香酥豆腐	盤裝豆腐切	4.3	素拌干丁	小豆干丁(	3.5	素芋香皮蛋	高麗菜切絲	2	素洋芋燒雞	素雞片-非	3.5	素鐵板鮑菇百	百頁豆腐丁	3.5
		茄子片厚(	0.8		冷凍玉米粒	1.5		芋頭小丁(	1.5		馬鈴薯大丁	2		杏鮑菇	1.5
		黃地瓜切片	1.5		豆薯小丁(	1.2		生香菇	0.4		乾香菇(小	0.05		綠豆芽(Q)	1
					花瓜罐(396g)	1罐		皮蛋	6個		胡蘿蔔大丁	0.3		彩色甜椒片	0.4
								胡蘿蔔小丁	0.3		紅番茄去蒂	0.8		素黑胡椒醬(85	1罐
								芹菜去葉(	0.1						
副菜	素和風關東	白蘿蔔大丁	2	素奶香青蔬	冷凍青花菜	2.8	素廟口豆腐	嫩四角油腐	55個	素瓠瓜鮮菇	蒲瓜粗條(	4	素虎皮蛋	白煮蛋	55個
		油腐丁(非	1		馬鈴薯大丁	1.5		台式泡菜	1		鴻喜菇	0.4			
		素米血丁(	1		玉米筍去皮	0.4		小黃瓜絲	0.4		木耳絲-(Q)	0.3			
		素黑輪(全	0.5		胡蘿蔔中丁	0.3					胡蘿蔔絲(	0.3			
		胡蘿蔔中丁	0.3		奶粉	0.2					薑絲	0.1			
		芹菜去葉(	0.1												
青菜	素蚵仔白	蚵仔白菜切	5	素高麗	高麗菜切片	5	素油菜	油菜切(TAP	5	素青江	青江菜切(	5	素有機蔬	有機蔬菜	5
		胡蘿蔔絲(	0.2		生香菇	0.2		秀珍菇-優	0.2		雪白菇(美	0.2		黑蠔菇	0.2
		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2
湯品	素榨菜皮絲	榨菜絲(CAS	1.2	素酸辣湯	非基改豆腐	1.2	素海芽蛋花	乾海帶芽(	0.1	素火鍋湯	大白菜切片	1.5	素燒仙草	燒仙草原汁	
		皮絲(3k)	0.2		金絲菇	0.5		洗選蛋(Q)	0.6		玉米穗切段	0.8		九份芋圓	
		冬粉(3K)	0.3		筍絲	0.4		油豆皮-非	0.2		金絲菇	0.5		半邊硬殼花	
					洗選蛋(Q)	0.3		薑絲	0.1		胡蘿蔔片(	0.3		台糖貳砂(	包
					胡蘿蔔絲(	0.2					芹菜去葉(	0.1			
					木耳絲-(Q)	0.2									

日期	111年11月22日(二) 用餐人數:53			111年11月23日(三) 用餐人數:53			111年11月24日(四) 用餐人數:53			111年11月25日(五) 用餐人數:53		
主食	紅藜麥	紅藜麥		優酪乳	養樂多優酪	瓶	紫米飯	黑糯米(紫		胚芽飯	胚芽米	
		白米(學)			芹菜去葉(	0.2		白米(學)			白米(學)	
		芹菜去葉(	0.2					芹菜去葉(	0.2		芹菜去葉(	0.2
主菜	素海苔雙拼	炸豆腸-切	3.5	素泡菜炒烏龍	小烏龍麵	8	素佃煮雞腿	素雞腿(奶	55支	素紅燒豆包	炸豆包切四	1.5
		薯條1/4"	3		高麗菜切片	2		薑片	0.1		油腐丁(非	2
		海苔粉			素泡菜	0.8		白芝麻粒	0.1		彩色甜椒絲	0.4
		話梅粉(1斤/			皮絲(3k)	0.3		紫蘇梅(600g	1罐		杏鮑菇	2
					小黃瓜絲	0.5		可果美番茄	罐		冷凍皇帝豆	0.5
					鴻喜菇	0.4		濃縮烏梅汁	桶			
					胡蘿蔔片(	0.3						
副菜	素五更什錦	非基改豆腐	2.4	素水餃	素食水餃	160個	素白菜滷	大白菜切片	4.5	素五香毛豆莢	冷凍毛豆莢	4.5
		麵腸片	0.8					黑蠔菇	0.4		小磨坊香辣	盒
		白精靈菇	1					木耳絲-(Q)	0.3		八角粒(母	包
		酸菜絲	0.4					胡蘿蔔絲(	0.3			
		角螺(非基	0.2					油豆皮-非	0.2			
		薑絲	0.1					乾香菇絲	0.05			
		乾辣椒										
青菜	素蚵仔白	蚵仔白菜切	5	素油菜	油菜切(TAP	5	素青江菜	青江菜切(	5	素有機蔬	有機蔬菜	5
		杏鮑菇	0.2		生香菇	0.2		金絲菇	0.2		胡蘿蔔絲(	0.2
		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2
湯品	素大瓜珍菇湯	大黃瓜片厚	2	素玉米濃湯	馬鈴薯小丁	1	素蘿蔔排骨湯	白蘿蔔大丁	1.5	素紅豆薏仁湯	履歷紅豆	
		秀珍菇-優	0.4		冷凍玉米粒	1		海帶結	0.4		大麥仁	
		薑絲	0.1		南瓜去皮小	0.5		小三角油豆	0.8		台糖貳砂(	包
					洗選蛋(Q)	0.3		芹菜去葉(	0.1			
					胡蘿蔔小丁	0.2						
					奶粉	0.2						

日期	111年11月28日(一) 用餐人數:53			111年11月29日(二) 用餐人數:53			111年11月30日(三) 用餐人數:53			111年12月01日(四) 用餐人數:53			111年12月02日(五) 用餐人數:53		
主食	黑芝麻飯	黑芝麻粒(		蕎麥飯	麥角(蕎麥		履歷豆漿	陽光樂豆乳	罐	糙米飯	糙米		小薏仁飯	大麥仁	
		白米(學)			白米(學)			芹菜去葉(	0.2		白米(學)			白米(學)	
		芹菜去葉(	0.2		芹菜去葉(	0.2					芹菜去葉(	0.2		芹菜去葉(	0.2
主菜	素京醬干絲	粗白干絲(	3.5	素奶油嫩油	嫩油丁(非	3.5	素咖哩椰漿湯麵	白油麵	8	素雲菜捲	炸素雲菜捲	55條	素番茄蛋豆腐	盤裝豆腐切	4.3
		高麗菜切絲	2		冷凍青花菜	2.5		高麗菜切片	2					洗選蛋(Q)	2
		小黃瓜絲	0.8		雪白菇(美	0.5		生豆包切絲	0.8					紅番茄去蒂	1
		芹菜去葉(	0.1		鴻喜菇	0.5		馬鈴薯大丁	0.8					可果美番茄	罐
		甜麵醬200g	2罐		奶粉	0.2		素小清丸(	0.5						
					無鹽奶油-	1條		金絲菇	0.3						
								木耳絲-(Q)	0.3						
								胡蘿蔔絲(	0.3						
								工研素食咖	2盒						
								椰漿400ml	2罐						
副菜	素腰果四色	馬鈴薯小丁	2	素芹香海茸	海茸	4.2	素酥炸什錦	素鹹酥雞	4.5	素雙色花椰	冷凍青花菜	3	素酸菜麵腸	麵腸片	3
		小豆干丁(	1.5		胡蘿蔔絲(	0.3		地瓜薯條	2		冷凍花椰菜	2		杏鮑菇	1.2
		冷凍三色丁	0.4		芹菜去葉(	0.2		話梅粉(1斤/			玉米筍去皮	1		酸菜絲	0.7
		冷凍玉米粒	1		九層塔	0.1					胡蘿蔔片(	0.3		紅辣椒	0.1
		生腰果	0.2												
青菜	素福山萵	福山萵苣切	5	素青江菜	青江菜切(	5	素油菜	油菜切(TAP	5	素有機綠豆	綠豆芽(有	5	素蚵仔白	蚵仔白菜切	5
		生香菇	0.2		杏鮑菇	0.2		秀珍菇-優	0.2		胡蘿蔔絲(	0.2		胡蘿蔔絲(	0.2
		薑絲	0.2		薑絲	0.2		薑絲	0.2		木耳絲-(Q)	0.2		薑絲	0.2
											薑絲	0.2			
湯品	素冬瓜鮮菇湯	冬瓜大丁(	2	素海芽味噌湯	非基改豆腐	1.2	素黑糖銀絲卷	黑糖銀絲卷	55PC	素豆薯蛋花湯	豆薯粗絲(	1.5	素黑糖山粉圓	山粉圓	
		黑蠔菇	0.4		大白菜切片	1					洗選蛋(Q)	0.7		黑糖	包
		薑片	0.1		乾海帶芽(	0.1					油豆皮-非	0.2		鳳梨罐(3k)	罐
					芹菜去葉(	0.1								台糖貳砂(	包
					十全味噌(	1								檸檬	
														麥香紅茶包	包