

日期	113年10月28日(一) 用餐人數:1611		113年10月29日(二) 用餐人數:1611		113年10月30日(三) 用餐人數:1611		113年10月31日(四) 用餐人數:1611		113年11月01日(五) 用餐人數:1611		
主食	黃地瓜大丁	24	小麥	20	主食變化	胚芽米	20	胚芽飯	無鹽奶油-	4條	
	紫地瓜大丁	12	白米(學)			白米(學)			小磨坊薑黃	0.3	
	白米(學)					海苔粉	0.3		薑末	2	
									白米(學)		
主菜	豬肉丁(CAS)	66	薑鴨丁(Q)	127	蔥烏龍麵	187	吸血翅小腿(CAS)	3222PC	紅豆輪(迷你)	19	
	豬腳丁(QR)	56	母玉米穗切段	21	香豬肉片(CAS)	57	紅番茄(TAP)	10	燒白蘿蔔大丁	52	
	豬鵝蛋(Q)	15	鴨高麗菜切片	23	椒洋蔥絲	20	鬼洋蔥大丁	10	小豆腐丁(非)	30	
	腳胡蘿蔔大丁	8	米血丁(CAS)	21	麻小黃瓜絲(Q)	20	嫩蒜泥	1	豆胡蘿蔔大丁	8	
	四方干(非)	30	薑片	2	麵木耳絲-(Q)	7	雞青蔥	1.5	輪薑片	1	
	薑片	2	角螺(非基)	4.8	麵胡蘿蔔絲(Q)	7		可果美番茄	2罐	蒜仁	1
	藥燉排骨中藥包	10包			麵青蔥	2				青蔥	1
					麵白芝麻粒	1					
副菜	大黃瓜片厚	99	肉末盤裝豆腐切丁	110	炸蝦捲30G(C)	3222條	蟲芋頭絲(Q)	50	魚蘿蔔糕(100)	1640PC	
	鮮魷魚圈(CAS)	15	末杏鮑菇	18	蝦餅(圓形)	2.4	黃地瓜切絲	60	香中一洗選蛋	10	
	魷鴻喜菇	12	燒粗絞肉(CAS)	9	捲青蔥	2	蒜末	3	蘿半邊硬殼花生	2	
	魷胡蘿蔔絲(Q)	8	豆胡蘿蔔小丁	8	蒜仁	1.5	青蔥	2	糕蒜泥	1	
	木耳絲-(Q)	8	腐青蔥	1			乾辣椒	0.6	青蔥	2	
	粗蒜末	1	粗蒜末	1			葡萄乾(340)	5盒			
青菜	油菜切(TAP)	130	蚵仔白菜切	135	青江青菜切(Q)	130	巫冷凍青花菜	156	有機有機蔬菜	130	
	秀珍菇-優	6	仔胡蘿蔔絲(Q)	6	江杏鮑菇	6	婆豬肉絲(CAS)	6	蔬黑蠔菇	6	
	粗蒜末	1	仔粗蒜末	1	菜粗蒜末	1	野菜胡蘿蔔絲(Q)	3	菜蒜末	1	
湯品	關白蘿蔔大丁	35	海乾海帶芽(Q)	1.5	芹冬瓜大丁(Q)	56	南南瓜去皮小丁	30	綠綠豆	24	
	煮金絲菇	10	芽中一洗選蛋	19	香珍珠虱目魚	15	瓜馬鈴薯小丁	12	豆大麥仁(洋)	20	
	冷凍小黑輪	15	蛋大骨(CAS)	12	魚大骨(CAS)	12	濃洋蔥小丁	10	仁白糖貳砂(Q)	20包	
	生香菇	3	花青蔥	1	丸薑絲	1	湯中一洗選蛋	12			
	胡蘿蔔大丁	12	湯薑絲	1			粗絞肉(CAS)	6			
	龍骨丁(CAS)	12					杏鮑菇	9			
	雙魚柴魚片	2包					胡蘿蔔小丁	5			
	芹菜去葉(Q)	1					奶粉	5			

日期	113年11月04日(一) 用餐人數:1612		113年11月05日(二) 用餐人數:1611		113年11月06日(三) 用餐人數:1611		113年11月07日(四) 用餐人數:1611		113年11月08日(五) 用餐人數:1611	
主食	芝麻飯	黑芝麻粒(1.5 白米(學)	紫米飯	黑糯米(紫 20 白米(學)	主食變化	白米(學)	糙米飯	糙米 20 白米(學)	多穀飯	多穀米(20k 20 白米(學)
	蒙古烤肉	豬肉片(CAS 111 杏鮑菇 25 洋蔥片 15 彩色甜椒片 5 豆干片(非 20 綠豆芽(Q) 15 九層塔 1.5	香酥魚排	虱目魚排(75g 1640PC 蝦餅(圓形 1.8 粗蒜末 1 青蔥 1		嘉義雞肉飯	去皮雞清肉絲 60 粗絞肉(CAS 24 小黃瓜片厚 16 紅蔥頭末 4 粗蒜末 1 蒜泥 1	麻油雞	冷藏骨腿切 138 米血丁(CAS 30 角螺(非基 4.8 薑片 2 福壽胡麻油 1桶 高麗菜切片 25	蒸黃金豆腐
副菜	傅家白菜滷	大白菜切片 131 豬肉片(CAS 12 木耳絲-(Q) 8 胡蘿蔔絲(8 油豆皮-非 4.8 乾香菇絲 1 粗蒜末 1	腰果四色	冷凍玉米粒 53 馬鈴薯小丁 50 雞清肉丁(18 胡蘿蔔小丁 8 生腰果 5 粗蒜末 1	雙色地瓜球	山藥球(紫地瓜球 3280個 地瓜薯條 48	麻婆豆腐	薄豆腐切丁 16板 油腐丁(非 30 粗絞肉(CAS 6 冷凍三色丁 12 粗蒜末 1 青蔥 1	麻藥蛋	白煮蛋 1640個 洋蔥小丁 20 青蔥 3 蒜泥 2 白芝麻粒 1
	青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜切 135 金絲菇 6 粗蒜末 1	油菜	油菜切 130 粗絞肉 6 紅蔥頭末 1.5	高麗菜	高麗菜切片 135 胡蘿蔔片 6 粗蒜末 1	青菜	青江菜切(130 生香菇 6 粗蒜末 1	有機蔬菜
湯品	玉米濃湯	中一洗選蛋 15 洋蔥小丁 15 馬鈴薯小丁 20 冷凍玉米粒 20 絞肉(CAS) 6 奶粉 5 杏鮑菇 6	海芽味噌湯	盤裝豆腐切丁 12板 乾海帶芽(1 洋蔥絲 16 大骨(CAS) 12 青蔥 1 味榮味噌- 15 雙魚柴魚片 2包	綜合湯	盤裝豆腐切丁 7板 豬血丁 24 小三角油豆腐 10 小貢丸 8 大骨 12 芹菜去葉 1	榨菜肉絲湯	冷藏榨菜絲 32.4 豬肉絲(CAS 9 冬粉(3K) 6.5 青蔥 1	芋頭西米露	芋頭小丁(38 西谷米 10 奶粉 5 都梁椰漿粉 3 台糖貳砂(20包

日期	113年11月11日(一) 用餐人數:1611		113年11月12日(二) 用餐人數:1611		113年11月13日(三) 用餐人數:1611		113年11月14日(四) 用餐人數:1440		113年11月15日(五) 用餐人數:1611	
主食	紅藜麥	1.8	燕麥粒	20	拉麵-細	210	胚芽米	18	大麥仁(洋)	20
	白米(學)		燕麥飯		紅燒排骨		白米(學)		小薏仁飯	
主菜	豬柳(CAS)	108	三杯雞	138	紅燒肉	40	刺沙魚丁(CAS)	224	八寶拌醬	97
	洋蔥絲	40	杏鮑菇	27	豚骨拉麵	21	洋蔥大丁	9	豆薯小丁	48
	綠豆芽(Q)	36	胡蘿蔔大丁	8	排骨	15	蒜泥	1	洋蔥小丁	19
	粗蒜末	1	九層塔	3	胡蘿蔔大丁	8	泰式甜辣醬	4罐	豆輪(迷你)	6
	黑胡椒醬(2.7k)	2桶	蒜仁	1	紅番茄去蒂	16	乾辣椒	0.6	粗蒜末	1
	無鹽奶油-454g	2條	薑片	1	生香菇	12	青蔥	2	乾香菇絲	1
					小貢丸	12	油腐丁(非)	14		
					酸菜絲	8.1				
					青蔥	2				
					薑片	2				
					滷包	10PC				
	副菜	油腐丁(非)	105	肉燥	100	酥炸雞翅	1640PC	金茸冬瓜	89	越式白煮蛋
雙魚柴魚絲		3包	粗絞肉(CAS)	12	蒜泥	2	金絲菇	14	越式茄子(Q)	18
白芝麻粒		1	紅蔥頭末	2	新光十三香	1盒	豬肉絲(CAS)	11	越南米線454g/包	12包
青蔥		1.5	青蔥	2	中一洗選蛋	5	木耳絲-(Q)	7	九層塔	2
蒜泥		1	乾香菇絲	0.8	低筋麵粉	5	胡蘿蔔絲	7	檸檬汁	3罐
彩色甜椒片		8					粗蒜末	1	蒜泥	1
青菜	油菜切(TAP)	130	高麗菜	135	蚵仔白菜	135	青江菜切	117	有機蔬菜	130
	秀珍菇-優	6	胡蘿蔔片	6	黑蠔菇	6	生香菇	6	鴻喜菇	6
	粗蒜末	1	粗蒜末	1	粗蒜末	1	粗蒜末	1	粗蒜末	1
湯品	黃地瓜小丁	32	肉羹湯	40	古早味	1640個	牛奶鍋	36	黑糖	15
	馬鈴薯小丁	16	筍絲(醃)	12	紅豆餅		高麗菜切片	5	山粉	30包
	冷凍玉米粒	13	肉羹	12			胡蘿蔔片	18	檸檬	2
	洋蔥小丁	13	中一洗選蛋	8			玉米穗切段	4.3	鳳梨罐(3k)	6罐
	中一洗選蛋	8	木耳絲-(Q)	6			角螺	8	台糖貳砂	20包
	胡蘿蔔小丁	6	胡蘿蔔絲	6			豬肉片	5	麥香紅茶包	15包
	奶粉	8	粗蒜末	1			奶粉			
			雙魚柴魚片	1包						
水果			芹菜去葉	1					鮮奶	1223瓶
									光泉鮮豆漿	468罐

日期	113年11月18日(一) 用餐人數:1611		113年11月19日(二) 用餐人數:1611		113年11月20日(三) 用餐人數:1611		113年11月21日(四) 用餐人數:1611		113年11月22日(五) 用餐人數:1611				
主食	小米	20	蕎麥	20	主食變化	白米(學)	五穀飯	五穀米(不)	20	芝麻飯	黑芝麻粒	0.8	
	白米(學)		白米(學)			白米(學)		白米(學)	白米(學)		0.8		
主菜	醬爆鴨丁	124	味噌肉片	80	高鈣海鮮粥	高麗菜切片	40	鹽酥雞	冷藏含皮雞	144	紅燒小豆輪	豆輪(迷你輪)	19
	鴨血丁(CAS)	42	虱目魚柳(29.4		冷凍玉米粒	12		百頁豆腐丁	25		冬瓜大丁	52
	四方干(非)	24	大白菜切片	30		吻仔魚	10		蒜泥	3		油腐丁	30
	九層塔	2	胡蘿蔔大丁	5		蝦仁	9		薑片	2		胡蘿蔔大丁	8
	薑片	1	馬鈴薯大丁	25		魷魚圈(CAS)	15		中一洗選蛋	6		薑片	1
	青蔥	1	粗蒜末	1		紅蔥頭末	2		九層塔	1.5		蒜仁	1
	十全甜麵醬	2箱	青蔥	1.5		芹菜去葉(1					青蔥	1
			味噌味噌-	12								乾香菇(小朵)	0.8
副菜	柴香大根	64	培根花椰	99	烤雞腿	雞腿D6(CAS)	1640PC	泰式寬粉	寬冬粉(3K)	24	魚香鍋貼	煎熟鍋貼28g	3280個
	玉米穗切段	33	冷凍白花菜	60		新光十三香	2盒		高麗菜切片	44		吻仔魚	2
	杏鮑菇	21	培根片(CAS)	12		薑片	1		粗絞肉(CAS)	12		青蔥	2
	冷凍小黑輪	15	胡蘿蔔絲(8		蒜仁	1		胡蘿蔔絲(6		半邊硬殼花生	6
	胡蘿蔔中丁	8	木耳絲-(Q)	8		烘焙紙	30PC		木耳絲-(Q)	6			
	芹菜去葉(1	粗蒜末	1					粗蒜末	1			
	雙魚柴魚片	2包							碎花生	1.8			
									檸檬汁	2罐			
青菜	蚵仔白菜切	135	福山萬苣切(T)	130	青江菜	青江菜切(130	有機綠豆芽	綠豆芽(有	130	地瓜葉	地瓜葉切(120
	鴻喜菇	6	粗絞肉	6		黑蠔菇	6		火腿片	500		粗蒜末	1
	粗蒜末	1	紅蔥頭末	1.5		粗蒜末	1		韭菜(Q)	3		枸杞(200g)	0.6
									粗蒜末	1			
湯品	砂鍋魚湯	30	香姑雞湯	30	芝麻包	晶鈺爆濃芝麻包	1640個	紫菜魚丸湯	切紫菜(絲)	0.8	九份芋圓湯	黃地瓜小丁	48
	沙魚丁(CAS)	24	冬瓜大丁(48					珍珠虱目魚	15		九份芋圓	24
	凍豆腐(非)	16	乾香菇(小)	1.5					中一洗選蛋	8		台糖貳砂(20包
	金絲菇	8	薑片	1					薑絲	1			
	角螺(非基)	3.6							青蔥	1			
	粗蒜末	1											
牛頭牌沙茶醬	1桶												
水果											鮮奶	光泉全脂鮮奶	1223瓶
												光泉鮮豆漿	468罐

