

日期	111年04月01日(五)		
	用餐人數:48		
主食	素刈包	紅藜麥刈包	個
		紫薯刈包(個
		南瓜刈包	個
		紅麩刈包(個
		芹菜去葉(0.5
主菜	素酸菜麵	麵腸片	4
		酸菜絲	1
		花生糖粉1	6包
副菜	素洋芋沙拉	馬鈴薯小丁	3.5
		冷凍玉米粒	1
		小黃瓜小丁	0.5
		胡蘿蔔小丁	0.2
		葡萄乾(340	1盒
		達人披薩絲	1包
青菜	素高麗菜	高麗菜切片	4
		胡蘿蔔絲(0.2
		薑絲	0.1
湯品	素珍珠紅茶拿	麥香紅茶包	2包
		奶粉	0.4
		粉圓(2.2)	1.5

日期	111年04月06日(三) 用餐人數:48		111年04月07日(四) 用餐人數:48		111年04月08日(五) 用餐人數:48				
主食	優酪乳	養樂多優酪 瓶	胚芽飯	胚芽米		燕麥飯	燕麥粒		
	芹菜去葉(0.5		白米(學)			白米(學)		
主菜	素什錦炒飯	高麗菜切片	2	素古都肉燥	小豆干丁(2.5	糖醋豆腸	炸豆腸-切	2
		洗選蛋(Q)	1		豆薯小丁(1		杏鮑菇	2
		素火腿切丁	1		鵪鶉蛋	1		小黃瓜片厚	1
		冷凍玉米粒	1		乾香菇(小	0.05		彩色甜椒片	1
		鴻喜菇	0.4		香菇素肉燥	3條		木耳絲-(Q)	0.2
		胡蘿蔔小丁	0.5					鳳梨片(565	2罐
		冷凍毛豆仁	1						
副菜	素沙嗲嫩豆腐	嫩四角油腐	55個	素三彩腰果	馬鈴薯小丁	2	素椒鹽毛豆	冷凍毛豆莢	4
		美味大師花	1罐		冷凍玉米粒	2		八角粒(母	包
		福芝麻醬5	1罐		杏鮑菇	1		小磨坊香辣	盒
		碎花生	0.6		冷凍三色丁	1.5			
		孜然粉-小	1罐		生腰果	0.5			
					生香菇	0.5			
青菜	素蚵仔白	蚵仔白菜切	4	素油荳	油菜切(TAP	4	有機蔬	有機蔬菜	4
		胡蘿蔔絲(0.2		金絲菇	0.2		秀珍菇	0.2
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1
湯品	素牛蒡湯	牛蒡切片(0.3	素味噌豆腐	非基改豆腐	2.4	素地瓜芋圓	黃地瓜小丁	1.5
		白蘿蔔大丁	1.5		黃豆芽(Q)	0.5		九份芋圓	1.2
		黑蠔菇	0.4		乾海帶芽(0.05			
		薑片	0.1		十全味噌(1			

日期	111年04月11日(一) 用餐人數:48				111年04月12日(二) 用餐人數:48				111年04月13日(三) 用餐人數:48				111年04月14日(四) 用餐人數:48				111年04月15日(五) 用餐人數:48			
主食	麥片 飯	麥片			糙米 飯	糙米			麵食	芹菜去葉(0.5		紫米 飯	黑糯米(紫			小薏仁 飯	大麥仁		
		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	素黑胡椒干片	豆干片(非	3	素鹹酥雞	素鹽酥雞	4	素金瓜炒米粉	新竹炊粉(2	素親子素雞	素雞片-非	4	素泡菜年糕	油腐丁(非	3					
		綠豆芽(Q)	2		九層塔	0.3		高麗菜切片	2		洗選蛋(Q)	1		大白菜切片	1					
		秀珍菇-優	0.5		素蚵仔酥	3		南瓜去皮切	1.5		生香菇	0.4		素泡菜	1					
		胡蘿蔔絲(0.2					油片絲(非	0.6		冷凍玉米粒	1		韓式年糕-	1					
		台塑素黑胡	1罐					胡蘿蔔絲(0.2		胡蘿蔔片(0.2		胡蘿蔔片(0.5					
							木耳絲-(Q)	0.2	白芝麻粒	0.1	冷凍毛豆仁	1								
							乾香菇絲	0.04												
副菜	素西芹鮮燴	西芹片	2.5	素白菜滷	大白菜切片	4	素什錦滷味	大黑豆干切	2.5	素螞蟻上樹	寬冬粉(3kg)	0.7	素玉米蒸蛋	洗選蛋(Q)	3					
		杏鮑菇	1		熟花生	1		冷凍玉米塊	3		高麗菜切片	2		冷凍玉米粒	0.6					
		玉米筍(去	1		冷凍芋頭丁	0.6		鵪鶉蛋	1		炸豆包切絲	0.4		胡蘿蔔絲(0.3					
		彩色甜椒片	1		金針菇	0.5		素米血丁(1		胡蘿蔔絲(0.5		乾海帶芽(0.04					
		木耳絲-(Q)	0.2		胡蘿蔔片(0.3		胡蘿蔔中丁	0.5		木耳絲-(Q)	0.5								
敏豆切	1	乾香菇(小	0.04	薑片	0.1	滷包	1PC	芹菜去葉(0.1											
青菜	素高麗菜	高麗菜切片	4	素青江菜	青江菜切(4	素蚵仔白	蚵仔白菜切	4	素油荳	油菜切(TAP)	4	素有機蔬	有機蔬菜	4					
		胡蘿蔔片(0.2		生香菇	0.2		胡蘿蔔絲	0.2		黑蠔菇	0.2		秀珍菇-優	0.2					
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1					
湯品	素青木瓜湯	青木瓜大丁	2	素四神湯	山藥大丁(2	素酸白菜湯	酸白菜(0.6	1包	素結頭丸子	結頭菜大丁	3	素芋頭西米	冷凍芋頭小丁	2					
		角螺(非基	0.2		大麥仁	0.3		大白菜切片	1		素小清丸(0.3		西谷米	0.4					
		胡蘿蔔大丁	0.1		皮絲(3k)	0.2		油豆皮-非	0.3		芹菜去葉(0.1		奶粉	0.2					
		薑片	0.1		四神藥包(1包		杏鮑菇	1					椰漿400ml	1罐					
					薑片	0.1		薑片	0.1											

日期	111年04月25日(一) 用餐人數:48		111年04月26日(二) 用餐人數:48		111年04月27日(三) 用餐人數:48		111年04月28日(四) 用餐人數:48		111年04月29日(五) 用餐人數:48	
主食	黑芝麻 白米(學) 芹菜去葉(0.5)		蕎麥 白米(學) 芹菜去葉(0.5)	飯	優酪乳	養樂多優酪 瓶 芹菜去葉(0.5)	有機糙米	白米(有機) 有機糙米 芹菜去葉(0.5)	小薏仁	大麥仁 白米(學) 芹菜去葉(0.5)
主菜	素壽喜燒 凍豆腐	凍豆腐(非 3	炸大豆包(55個	素義大利麵	細白油麵 8	素油腐丁(非 3	豆腐丁(非 3	四方干(非 2.5	冷凍玉米塊 1.5	
		大白菜切片 1.5	紅番茄去蒂 0.7	小豆干丁(1.5	馬鈴薯大丁 1	沙茶茶豆干丁	杏鮑菇 1			
		黑蠔菇 0.4	檸檬 0.2	冷凍玉米粒 1	南瓜去皮大丁 1	胡蘿蔔大丁 0.5	鵪鶉蛋 0.4			
		油豆皮-非 0.1	九層塔 0.1	紅番茄去蒂 0.6	胡蘿蔔大丁 0.5	冷凍毛豆仁 0.2	胡蘿蔔大丁 0.5			
		胡蘿蔔片(0.5	檸檬汁 1罐	冷凍毛豆仁 1	冷凍毛豆仁 0.2	工研素食咖 1盒	薑片 0.1			
		木耳絲-(Q) 0.2		胡蘿蔔小丁 0.5			花椒粉(母 包			
		全素燒肉醬 1罐		台塑素蘑菇 2罐						
				番茄醬500m 1罐						
				台塑素義大 1罐						
副菜	素雙色花椰	冷凍青花菜 3	蒲瓜粗條(3.5	酥炸鮮蔬	黃地瓜大丁 3	素小黃瓜片厚 3	洗選蛋(Q) 4			
		冷凍花椰菜 2	黑蠔菇 0.5	山藥球(紫 100個	杏鮑菇 0.6	義式烘蛋				
		彩色甜椒片 0.5	寬冬粉(3kg 0.2	茄子(Q) 1	玉米筍(去 0.5	胡蘿蔔絲(0.2				
		木耳絲-(Q) 0.2	胡蘿蔔絲(0.5	九層塔 0.1	胡蘿蔔片(0.5	冷凍毛豆仁 0.2				
		嫩薑絲 0.1	木耳絲-(Q) 0.2		木耳絲-(Q) 0.2	紅甜椒絲(0.3				
						黃甜椒絲(0.3				
				達人披薩絲 1						
				義式起司粉						
青菜	素青江	青江菜切(4	油菜切(TAP 4	素蚵仔白	蚵仔白菜切 4	素高麗	高麗菜切片 4	有機蔬菜 4		
		生香菇 0.2	秀珍菇-優 0.2	胡蘿蔔絲(0.2	胡蘿蔔絲(0.2	有機蔬	生香菇 0.2			
		薑絲 0.1	薑絲 0.1	薑絲 0.1	芹菜去葉(0.1	芹菜去葉(0.2				
湯品	素酸辣湯	非基改豆腐 1.2	鮮竹筍切片 2	素玉米濃湯	洗選蛋(Q) 0.7	素羅宋湯	大白菜切片 1.5	素白木耳 0.1		
		筍絲 0.5	胡蘿蔔片(0.2	馬鈴薯小丁 0.7	馬鈴薯小丁 0.7	紅番茄去蒂 0.7	蓮子(無心 0.6			
		金絲菇 0.5	皮絲(3k) 0.1	冷凍玉米粒 0.5	冷凍玉米粒 0.5	金絲菇 0.4	桂圓 0.1			
		洗選蛋(Q) 0.2	芹菜去葉(0.1	胡蘿蔔小丁 0.3	胡蘿蔔小丁 0.3	皮絲(3k) 0.1	紅棗 0.15			
		酸菜絲 0.4		素火腿切丁 1	素火腿切丁 1	芹菜去葉(0.1				
		木耳絲-(Q) 0.2		奶粉 0.1	奶粉 0.1					
		胡蘿蔔絲(0.1								