日期	112年10月02日(一) 用餐人數:1550		112年10月03日(二) 用餐人數:1550		112年10月04日(三) 用餐人數:1550		112年10月05日(四) 用餐人數:1550		112年10月06日(五) 用餐人數:1550	
主食	黑芝麻飯	黑芝麻粒(	1.6	小薏仁飯	*大麥仁(洋	20	優酪乳	養樂多優酪	1600瓶	燕麥飯	*燕麥粒	20	胚芽飯	*胚芽米	20
		白米(學)			白米(學)						白米(學)			白米(學)	
主菜	蒜泥白肉	豬肉片(CAS	108	瓜仔燒雞	冷藏骨腿切	138	鹹豬肉炒飯	高麗菜切片	35	蜜汁魚丁	沙魚丁(CAS	210	京醬干片	豆干片	60
		綠豆芽(Q)	42		冬瓜大丁(	40		鹹豬肉切片	33		地瓜薯條	45		油腐丁	40
		小黃瓜絲(	24		胡蘿蔔大丁	8		冷凍玉米粒	20		洋蔥大丁	20		高麗菜切片	48
		青蔥	1.6		薑片	1		洗選蛋(Q)	18		白芝麻粒	0.6		洋蔥片	30
		蒜泥	2		蒜仁	1		洋蔥小丁	12		柴魚絲80g	6包		胡蘿蔔片	8
		薑絲	1		乾香菇(小	1		胡蘿蔔小丁	8		海苔絲(海	2包		粗蒜末	1
		紅蔥頭末	2		蔭瓜3.8K	3桶		冷凍毛豆仁	6					青蔥	1
								青蒜	4.5					十全甜麵醬	2箱
								紅蔥頭末	1						
								青蔥	1						
副菜	蒲瓜什錦	蒲瓜粗條(	104	蛋酥白菜	大白菜切片	110	銀絲卷	超迷你銀絲	3100PC	竹筍鮮燴	鮮竹筍切粗	108	絲瓜燴蛋	絲瓜片厚	90
		金絲菇	15		洗選蛋(Q)	13		煉乳170g	10罐		豬柳(CAS)	12		洗選蛋	30
		豬肉片(CAS	9		豬肉片(CAS	12		巧克力醬(680g	2瓶		木耳絲-(Q)	8		寬冬粉	12
		胡蘿蔔絲(	6		胡蘿蔔絲(	9					胡蘿蔔絲(	8		雪白菇	12
		木耳絲-(Q)	6		木耳絲-(Q)	9					青蔥	1		胡蘿蔔絲	3
		粗蒜末	1		油豆皮-非	5.4					粗蒜末	1		薑絲	1
		冬蝦	1		粗蒜末	1								青蔥	1
		乾香菇絲	0.8		蝦皮	1									
青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	空心菜	空心菜切(	130	油菜	油菜切(TAP	130	青江菜	青江菜切(	130	有機蔬菜	有機蔬菜	130
		胡蘿蔔絲(	6		粗絞肉(CAS	6		杏鮑菇	6		黑蠔菇	6		金絲菇	6
		粗蒜末	1		紅蔥頭末	2		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1
湯品	玉米穗湯	玉米穗切段	45	青木瓜湯	青木瓜大丁	57	古早味綜合湯	盤裝豆腐切	7板	榨菜肉絲湯	榨菜絲(CAS	33	珍珠紅茶拿鐵	粉圓(2.2)	39
		白蘿蔔大丁	25		胡蘿蔔大丁	6		豬血丁	24		豬肉絲(CAS	9		奶粉	9
		龍骨丁(CAS	12		龍骨丁(CAS	12		小三角油豆	9		冬粉(3K)	6		麥香紅茶包	29包
		芹菜去葉(	1		薑片	1		珍珠虱目魚丸	8		青蔥	1		台糖貳砂(	20
					紅棗	0.6		大骨(CAS)	12						
								芹菜去葉(	1						

日期	112年10月11日(三) 用餐人數:1550			112年10月12日(四) 用餐人數:1550			112年10月13日(五) 用餐人數:1550		
主食	優酪乳	養樂多優酪	1600瓶	麥片飯	麥片	20	糙米飯	*糙米	20
					白米(學)			白米(學)	
主菜	豚骨拉麵	拉麵-細	186	韓式炸雞	冷藏含皮雞胸切	162	糖醋豆腸	炸豆腸-切	62
		高麗菜切片	38		韓式辣椒醬	3		百頁豆腐丁	47
		冷凍玉米粒	24		蒜泥	1		杏鮑菇	24
		豬肉片(CAS	12		達人披薩絲	5		洋蔥大丁	15
		蟳味絲(散	12		洗選蛋	2		彩色甜椒片	7
		小貢丸	12		韓式年糕	25包		粗蒜末	1
		角螺(非基	5.4					青蔥	1
		奶粉	6					鳳梨罐(3k)	4罐
		義式起司粉	3					番茄糊4.5K	2罐
副菜	香滷雞腿	雞腿D6(CA	1580PC	蘿蔔肉羹	白蘿蔔粗條	90	柴香玉米蒸蛋	洗選蛋(Q)	96
		薑片	2		肉羹	21		冷凍玉米粒	15
		蒜仁	2		金絲菇	15		青蔥	1
		滷包	20PC		胡蘿蔔絲(	6		雙魚柴魚片	2包
		十三香粉	2盒		木耳絲-(Q)	6		PP紙	100片
					芹菜去葉(	1		乾海帶芽	1
青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	青江菜	青江菜切(	130	有機蔬菜	有機蔬菜	130
		金絲菇	6		黑蠔菇	6		胡蘿蔔絲(	6
		粗蒜末	1		蒜末	1		蒜末	1
湯品	烤地瓜	冷凍烤番薯	1580PC	鮮筍湯	鮮竹筍切片	55	燕麥熟成冷露	*燕麥粒	28
					生香菇	9		冬瓜茶塊	15個
					龍骨丁(CAS	12		麥香紅茶包	20包
					芹菜去葉(	1		台糖貳砂(	20包

日期	112年10月16日(一) 用餐人數:1550			112年10月17日(二) 用餐人數:1550			112年10月18日(三) 用餐人數:1550			112年10月19日(四) 用餐人數:1550			112年10月20日(五) 用餐人數:1550		
主食	小米飯	小米	20	蕎麥飯	*麥角(蕎麥	20	優酪乳	養樂多優酪	1600瓶	多穀飯	*多穀米(20k	2	香鬆飯	富貴香鬆	6包
		白米(學)			白米(學)						白米(學)			白米(學)	
主菜	香菇肉燥	粗絞肉(CAS	108	黃豆醬魚	沙魚片(80片	1580片	藥燉肉片麵線	紅麵線	58	蒜味椒鹽檸檬雞	冷藏含皮雞	138	烏龍豆干	大黑豆干切9丁	60
		小豆干丁(	40		洋蔥片	15		大白菜切片	40		馬鈴薯大丁	46		炸豆包切四丁	40
		豆薯小丁(	25		青蔥	2		豬肉片(CAS	36		彩色甜椒片	6		百頁豆腐丁	30
		油腐丁(非	15		黃豆醬-5K	1桶		金絲菇	15		粗蒜末	2		米血丁	25
		乾香菇絲	1.5		薑絲	2		生香菇	9		檸檬	3		胡蘿蔔大丁	8
		紅蔥頭末	2					胡蘿蔔絲(	8		檸檬汁	3罐		九層塔	2
		梅干菜	6					薑汁	3罐					蒜泥	1
								藥燉排骨中藥	25包						
副菜	培根洋芋	馬鈴薯大丁	92	鮮蔬冬粉	冬粉(3K)	24	丐幫滷味	翅小腿(CAS	1580PC	番茄燴豆腐	盤裝豆腐切丁	20板	櫛瓜起司炒蛋	洗選蛋	80
		洋蔥大丁	24		高麗菜切片	42		四方干(非	48		紅番茄去蒂	25		青櫛瓜	25
		培根片(CAS	12		粗絞肉(CAS	15		米血丁(CAS	39		豬肉片	6		冷凍玉米粒	15
		青豆仁	6		木耳絲-(Q)	8		豆皮結	15		青蔥	1.5		胡蘿蔔小丁	8
		胡蘿蔔大丁	6		胡蘿蔔絲(	8		薑片	1		番茄糊4.5K	2罐		披薩絲	5包
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		蒜仁	1					起司粉	2
		粗黑胡椒粒	1包					青蔥	1					芹菜去葉	2
		奶粉	3					小磨坊滷包	2包						
青菜	油菜	油菜切(TAP	130	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	青江菜	青江菜切(	130	有機綠豆芽	綠豆芽(有	125	地瓜葉	地瓜葉切(	130
		金絲菇	6		生香菇	6		胡蘿蔔絲(	6		韭菜(Q)	3		枸杞(200g	0.6
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		蒜末	1		胡蘿蔔絲(	5		粗蒜末	1
											台畜火腿片	500片			
湯品	香蟹蛋花湯	洗選蛋(Q)	24	牛蒡湯	牛蒡切片(	7	青蔥吉拿棒	青蔥吉拿棒	1580PC	玉米濃湯	南瓜去皮小	28	地瓜芋圓湯	紅地瓜小丁	47
		蟳味絲(散	15		白蘿蔔大丁	40					冷凍玉米粒	24		九份芋圓	24
		小白菜切(	14		玉米穗切段	20					洋蔥小丁	15		台糖貳砂(	20包
		大骨(CAS)	12		大骨(CAS)	12					洗選蛋(Q)	9			
		青蔥	1		薑片	1					火腿丁(台	6			
											胡蘿蔔小丁	5			
											奶粉	5			

日期	112年10月23日(一) 用餐人數:1550			112年10月24日(二) 用餐人數:1550			112年10月25日(三) 用餐人數:1550			112年10月26日(四) 用餐人數:1550			112年10月27日(五) 用餐人數:1550		
主食	紅藜飯	紅藜麥	1.8	胚芽飯	*胚芽米	20	履歷豆漿	光泉履歷豆	1600罐	小薏仁飯	*大麥仁(洋	20	有機糙米飯	*白米(有機	87
		白米(學)			白米(學)						白米(學)			*有機糙米	29
主菜	筍丁蒸肉末	粗絞肉(CAS	108	咖哩雞	冷藏骨腿切	138	芋香鹹粥	高麗菜切片	35	日式蒲燒鯰魚	蒲燒鯰魚	1580pc	麻油燒豆腐	盤裝豆腐切丁	20板
		鮮竹筍小丁	50		馬鈴薯大丁	30		豬肉絲(CAS	39		百頁豆腐丁	25		高麗菜切片	40
		冷凍玉米粒	15		洋蔥大丁	15		芋頭小丁(	25		白芝麻粒	1		生香菇	15
		青蔥	2		茄子(Q)	9		冷凍玉米粒	24		柴魚絲	6包		雪白菇	12
		蒜泥	2		胡蘿蔔大丁	8		胡蘿蔔絲(	8		海苔絲	2包		鴻喜菇	6
		肉桂粉	1盒		印度咖哩粉	4罐		乾香菇絲	1		PP紙			胡蘿蔔片	5
					都梁椰漿粉	3		芹菜去葉(	1					薑片	1
								碎脯	3					枸杞	1
副菜	南瓜海鮮豆腐	盤裝豆腐切丁	18板	海根甜不辣	海帶根	106	泰式香茅雞翅	雞翅(W7)(	1580PC	金茸冬瓜	冬瓜大丁(	96	客家小炒	豆干片	90
		南瓜去皮大丁	45		白甜不辣切	15		洋蔥小丁	15		金絲菇	15		青龍辣椒	10
		蝦仁	12		胡蘿蔔絲(	8		香茅葉(乾	1包		豬肉絲(CAS	12		油花生	6
		蟳味絲(散	6		九層塔	2		泰式甜辣醬	8罐		木耳絲-(Q)	8		彩色甜椒絲	6
		冷凍毛豆仁	6		薑絲	1		泰式魚露	1罐		胡蘿蔔絲(	8		芹菜去葉	6
		粗蒜末	1					檸檬汁	2罐		粗蒜末	1			
		青蔥	1								蝦皮	1			
青菜	青江菜	青江菜切(	130	高麗菜	高麗菜切片	130	油菜	油菜切(TAP	130	有機蔬菜	有機蔬菜	130	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135
		胡蘿蔔絲(	6		胡蘿蔔片(	6		秀珍菇-優	6		生香菇	6		金絲菇	6
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		蒜末	1		蒜末	1		粗蒜末	1
湯品	肉骨茶湯	玉米穗切段	38	日式味噌湯	盤裝豆腐切丁	11板	焦糖布丁饅頭	焦糖布丁饅	1580個	韭香豬血湯	豬血丁	66	檸檬愛玉	愛玉凍切	120
		白蘿蔔大丁	20		洋蔥絲	15					榨菜絲(CAS	12		山粉圓	8
		角螺(非基	5.4		乾海帶芽(	1					大骨(CAS)	9		檸檬	2
		龍骨丁(CAS	12		大骨(CAS)	12					韭菜(Q)	3		冬瓜茶塊	30個
		薑片	1		青蔥	1					薑絲	1		台糖貳砂(	15包
		蒜仁	1		味榮味噌-	15					油蔥酥	2包		鳳梨去皮	15
		飛馬肉骨茶包	20包		雙魚柴魚片	2包								紅茶包	15包

日期	112年10月30日(一) 用餐人數:1550			112年10月31日(二) 用餐人數:1550			112年11月01日(三) 用餐人數:1550			112年11月02日(四) 用餐人數:1550			112年11月03日(五) 用餐人數:1550		
主食	地瓜飯	紅地瓜小丁	30	小麥飯	*小麥	20	優酪乳	養樂多優酪	1600瓶	燕麥飯	*燕麥粒	20	奶油薑黃飯	無鹽奶油	4條
		白米(學)			白米(學)						白米(學)			薑黃粉300g	1盒
														蒜末	2
														白米	
主菜	筍干豬腳	豬肉丁(CAS	63	薑母鴨	鴨丁(Q)	120	蔥香椒麻拌麵	烏龍麵	180	黑胡椒豬柳	豬柳(CAS)	108	紅燒小豆輪	豆輪(迷你	18
		豬腳丁(QR)	54		玉米穗切段	20		豬肉片(CAS	60		洋蔥絲	40		白蘿蔔大丁	50
		筍干(常溫	60		高麗菜切片	25		洋蔥絲	15		綠豆芽(Q)	24		油腐丁(非	30
		酸菜絲	6		米血丁(CAS	21		梅花片	6		彩色甜椒絲	12		胡蘿蔔大丁	8
		蒜仁	1		薑片	2		胡蘿蔔絲	5		粗蒜末	1		薑片	1
		薑片	1		角螺(非基改	5.4		青蔥	2		黑胡椒醬3K	2桶		蒜仁	1
								白芝麻粒	1.5		無鹽奶油-	2條		青蔥	1
								蒜泥	1.5						
								寶川花椒粉	1包						
副菜	大瓜鮮魷	大黃瓜片厚	96	金沙肉末豆腐	盤裝豆腐切小	22板	炸蝦捲	蝦捲30G(C	3100條	雙色花椰	冷凍青花菜	96	魚香蘿蔔糕	蘿蔔糕(100g	1580PC
		魷魚圈(CAS	15		杏鮑菇	15		蝦餅	4包		冷凍白花菜	58		洗選蛋(Q)	10
		鴻喜菇	12		粗絞肉	9		青蔥	2		豬肉片(CAS	12		半邊硬殼花生	2
		胡蘿蔔絲(	8		胡蘿蔔小丁	10		蒜仁	1.5		玉米筍去皮	8		蒜泥	1
		木耳絲-(Q)	8		鹹蛋黃	100個					胡蘿蔔片(	8		青蔥	2
		粗蒜末	1		青蔥	2					粗蒜末	1			
					蒜片	1									
青菜	油菜	油菜切(TAP	130	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	青江菜	青江菜切(	130	福山萵苣	福山萵苣切	130	有機蔬菜	有機蔬菜	130
		秀珍菇-優	6		胡蘿蔔絲(	6		杏鮑菇	6		生香菇	6		黑蠔菇	6
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		蒜末	1
湯品	油腐細粉湯	油腐丁(非	39	海芽蛋花湯	乾海帶芽(	1.5	芹香魚丸湯	冬瓜大丁(	55	酸辣湯	盤裝豆腐-絲	7板	綠豆薏仁湯	*綠豆	24
		冬粉(3K)	8		洗選蛋(Q)	19		珍珠虱目魚丸	15		豬血丁	15		*大麥仁(洋	18
		龍骨丁(CAS	12		大骨(CAS)	12		大骨(CAS)	12		筍絲	12		台糖貳砂(	20包
		芹菜去葉(	1		青蔥	1		薑絲	1		豬肉絲(CAS	9			
		冬菜(3k)	6		薑絲	1					洗選蛋(Q)	9			
											胡蘿蔔絲(	6			
											木耳絲-(Q)	6			
											青蔥	1			