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:1521 (扣五光4-6年級)			112年11月01日(三) 用餐人數:1550			112年11月02日(四) 用餐人數:1468 (扣602、607、608)			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	主食變化			燕麥飯	*燕麥粒	19	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)	102	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	38		白蘿蔔大丁	50
		筍干(常溫	60		高麗菜切片	22		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	11		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	91	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	55		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	7		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	133	青江菜	青江菜切(	130	福山萵苣	福山萵苣切	123	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	11		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)	8			
											胡蘿蔔絲(	6			
											木耳絲-(Q)	6			
											青蔥	1			

日期	112年11月06日(一) 用餐人數:1550		112年11月07日(二) 用餐人數:1364 (扣301、303、305-308、504)		112年11月08日(三) 用餐人數:1550		112年11月09日(四) 用餐人數:1550		112年11月10日(五) 用餐人數:1550	
主食	芝麻飯	黑芝麻粒(	紫米飯	*黑糯米(紫	優酪乳	養樂多優酪	糙米飯	*糙米	多穀飯	*多穀米(20k
		2		18		1600瓶		20		20
		白米(學)		白米(學)				白米(學)		白米(學)
主菜	香酥魚排	虱目魚排	油腐肉燥	粗絞肉(CAS	嘉義雞肉飯	去皮雞清肉絲	左宗棠雞	冷藏骨腿切	佛跳牆	油腐丁
		1600pc		99		60		138		50
		蝦餅		小豆干丁(		粗絞肉(CAS		杏鮑菇		大白菜切片
		3包		27		24		30		40
		粗蒜末		小三角油腐		小黃瓜片厚		洋蔥大丁		冷凍芋頭大丁
		1		20		14		16		21
		青蔥		洋蔥小丁		紅蔥頭末		彩色甜椒片		筍干
		1		10		4		7		12
				乾香菇(小		粗蒜末		粗蒜末		角螺(非基改
				1		1		1		10.8
				紅蔥頭末		蒜泥		青蔥		素排骨酥
				1.8		1		1		6
								乾辣椒		胡蘿蔔絲(
								1.2		5
										木耳絲
										5
										薑片
										1
										蒜仁
										1
										乾香菇
										1
副菜	傳家白菜滷	大白菜切片	腰果四色	冷凍玉米粒	沙茶滷豆干	四方干	大阪燒高麗	高麗菜切片	紅顏碎脯蛋	洗選蛋-褐
		126		45		62		106		93
		豬肉片(CAS		馬鈴薯小丁		冷凍青花菜		豬肉片(CAS		胡蘿蔔絲(
		12		42		48		12		25
		木耳絲-(Q)		雞清肉丁(CAS		炸豆腸-切		金絲菇		碎脯(CAS)
		8		18		20		10		18
		胡蘿蔔絲(		胡蘿蔔小丁		水晶餃(小		木耳絲-(Q)		青蔥
		8		8		24		6		2
		油豆皮-非		生腰果		胡蘿蔔大丁		胡蘿蔔片(		
		5.4		4.5		8		6		
		乾香菇絲		粗蒜末		薑片		粗蒜末		
		1		1		1		1		
		粗蒜末				蒜仁		照燒醬2K		
		1				1		2桶		
						小磨坊滷包		雙魚柴魚片		
						1包		2包		
青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	油菜	油菜切(TAP	福山萵苣	福山萵苣切	青江菜	青江菜切(	有機蔬菜	有機蔬菜
		135		115		130		130		130
		金絲菇		胡蘿蔔絲(		杏鮑菇		生香菇		黑蠔菇
		6		6		6		6		6
		粗蒜末		粗蒜末		粗蒜末		蒜末		蒜末
		1		1		1		1		1
湯品	青木瓜養生湯	青木瓜大丁	榨菜肉絲湯	榨菜絲(CAS	蘿蔔玉米湯	白蘿蔔大丁	酸辣湯	盤裝豆腐-絲	仙草凍奶茶	仙草凍(5k)切
		57		29		30		7板		135
		胡蘿蔔大丁		豬肉絲(CAS		冷凍玉米塊Q		豬血丁		奶粉
		6		9		30		15		9
		龍骨丁(CAS		冬粉(3K)		龍骨丁(CAS		筍絲		麥香紅茶包
		12		6		9		11		29包
		薑片		青蔥		芹菜去葉(		豬肉絲(CAS		台糖貳砂(
		1		1		1		9		20包
		紅棗280g				珍珠虱目魚丸		洗選蛋(Q)		
		2包				6		8		
								胡蘿蔔絲(		
								6		
								木耳絲-(Q)		
								6		
								青蔥		
								1		

日期	112年11月13日(一) 用餐人數:1550			112年11月14日(二) 用餐人數:1550			112年11月15日(三) 用餐人數:1550			112年11月16日(四) 用餐人數:1550			112年11月17日(五) 用餐人數:1550		
主食	紅藜飯	紅藜麥	1.8	燕麥飯	*燕麥粒	20	優酪乳	養樂多優酪	1600瓶	胚芽飯	*胚芽米	20	小薏仁飯	*大麥仁(洋	20
		白米(學)			白米(學)						白米(學)			白米(學)	
主菜	柚香燒肉	豬肉片(CAS	108	三杯雞	冷藏骨腿切	138	星洲湯麵	白油麵	220	避風塘魚丁	鯰魚丁-不包冰	125	八寶拌醬	小豆干丁(	95
		洋蔥絲	30		杏鮑菇	24		高麗菜切片	58		白甜不辣切	36		豆薯小丁(	46
		黃豆芽(Q)	20		胡蘿蔔大丁	9		豬肉片(CAS	24		蒜泥	1		洋蔥小丁	18
		黑蠔菇	12		九層塔	3		洋蔥中丁	18		青蔥	2		豆輪(迷你	6
		白芝麻粒	0.8		蒜仁	1		珍珠虱目魚丸	15					粗蒜末	1
		柚子醬1K	5罐		薑片	1		魷耳條	10					乾香菇絲	1
		冷凍青花菜	24					金絲菇	10						
								木耳絲	5						
								紅蔥頭末	2						
								粗蒜末	2						
								奶粉	5						
								小磨坊咖哩粉	2盒						
								康寶巴黎風	1罐						
								康寶香茅青	3罐						
								康寶海龍皇	2罐						
								香茅粉330g	1包						
副菜	脆炒洋芋條	馬鈴薯粗條	116	小瓜鹹豬肉	小黃瓜片厚	65	茶葉蛋	白煮蛋	1600pc	五更什錦	盤裝豆腐切	14板	鴛鴦粉絲	寬冬粉	12
		豬肉絲(CAS	12		豆干片	48		麥香紅茶包	10包		豬血丁	48		埔里米粉	10
		胡蘿蔔絲(	8		鹹豬肉切片	18					豬肉絲(CAS	12		黃豆芽	40
		粗蒜末	1		彩色甜椒片	7					酸菜絲	12		炸豆包切絲	15
		青蔥	1		粗蒜末	1					角螺(非基	5.4		木耳絲	8
		無鹽奶油-	3條								薑絲	1		胡蘿蔔絲	8
		黑胡椒醬3K	2桶								青蔥	2		白芝麻粒	1
											乾辣椒	0.6		粗蒜末	1
青菜	油菜	油菜切(TAP	130	青江菜	青江菜切(	130	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	高麗菜	高麗菜切片	135	有機蔬菜	有機蔬菜	135
		秀珍菇-優	6		生香菇	6		黑蠔菇	6		胡蘿蔔片	6		金絲菇	6
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1
湯品	地瓜濃湯	地瓜小丁	30	海芽味噌湯	盤裝豆腐切	11板	鍋貼	熟鍋貼	3200個	肉羹湯	大白菜切片	38	黑糖山粉圓	山粉圓	14
		馬鈴薯小丁	15		乾海帶芽(	1		蒜泥	1		筍絲	12		黑糖	30包
		冷凍玉米粒	12		洋蔥絲	15		青蔥	1.5		肉羹	12		檸檬	2
		洋蔥小丁	12		大骨(CAS)	12					洗選蛋-褐	8		鳳梨罐(3k)	6罐
		洗選蛋-褐	8		青蔥	1					木耳絲-(Q)	6		台糖貳砂(	20包
		胡蘿蔔小丁	6		味榮味噌-	15					胡蘿蔔絲(	6		麥香紅茶包	15包
		奶粉	6		雙魚柴魚片	2包					粗蒜末	1			
											雙魚柴魚片	2包			

日期	112年11月20日(一) 用餐人數:1550			112年11月21日(二) 用餐人數:1550			112年11月22日(三) 用餐人數:1550			112年11月23日(四) 用餐人數:1550			112年11月24日(五) 用餐人數:1550			112年11月25日(六) 用餐人數:1297		
主食	小米飯	小米	20	蕎麥飯	*麥角(蕎麥	20	優酪乳	養樂多優酪乳	1600罐	五穀飯	*五穀米(不	20	有機糙米飯	白米(有機	87	校慶炒麵	白油麵	12
		白米(學)			白米(學)						白米(學)			*有機糙米	29		高麗菜切絲	5
																	豬肉絲	3
																	胡蘿蔔絲	2
																	乾香菇絲	2
																	冬蝦	0.1
																	芹菜去葉	0.2
主菜	醬爆鴨丁	鴨丁(Q)	120	口水雞	冷藏含皮雞胸	138	台南虱目魚粥	高麗菜切片	50	義式番茄燒肉	豬肉丁(CAS	60	泡菜年糕	油腐丁(非	78	大亨堡	大亨堡	1300個
		米血丁(CAS	36		小黃瓜絲	30		冷凍玉米粒	25		排骨丁(CAS	51		大白菜切片	42		洋蔥絲	17
		高麗菜切片	30		胡蘿蔔絲	6		虱目魚柳(	28		馬鈴薯大丁	42		韓式年糕-	13		小黃瓜絲	17
		九層塔	2		青蔥	1		粗絞肉(CAS	12		番茄丁1.9K	10包		韓式泡菜(	15		番茄醬包	1300包
		薑片	1		薑片	1		生香菇	9		胡蘿蔔大丁	10		洋蔥片	15			
		青蔥	1		蒜泥	1		胡蘿蔔絲(	8		薑片	1		胡蘿蔔片(	8			
		十全甜麵醬3K	2箱		乾辣椒	0.6		紅蔥頭末	3		蒜仁	1		粗蒜末	1			
					碎花生	1.8		芹菜去葉(	1		義大利香料粉	2包		韓式辣椒醬3K	1盒			
					芝麻醬2.7K	4桶		薑絲	1									
副菜	日式雙瓜	紅地瓜大丁	65	和風關東煮	白蘿蔔大丁	63	唐揚豆乳雞翅	雞翅(W7)(	1600PC	鐵板菇菇	四方干	52	豆漿蒸蛋	洗選蛋-褐	96	麥克雞塊	麥克雞塊	2650片
		南瓜不去皮大	68		冷凍玉米塊	32		香蒜粉600g	1包		杏鮑菇	36		包裝豆漿	20			
		麥片	5		杏鮑菇	21		洗選蛋	2		生香菇	15		生香菇	9			
		味醂	2罐		冷凍小黑輪	15		豆腐乳900g	3罐		洋蔥大丁	16		PP紙	100片			
		照燒醬2K	4桶		胡蘿蔔中丁	8		小磨坊肉類醃漬粉	1包		豬肉片	12		梅花片	6			
					芹菜去葉(	1		低筋麵粉	5		胡蘿蔔片	7		冷凍玉米粒	9			
					雙魚柴魚片	2包					粗蒜末	1						
											無鹽奶油	2條						
青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	青江菜	青江菜切(	130	油菜	油菜切(TAP	130	地瓜葉	地瓜葉加工	130	有機綠豆芽	綠豆芽(有	125	青花菜	冷凍青花菜	84
		胡蘿蔔絲(	6		白精靈菇	6		黑蠔菇	6		粗蒜末	1		胡蘿蔔絲(	6		冷凍白花菜	72
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		枸杞(200g	0.6		韭菜(Q)	3		胡蘿蔔片(	5
														粗蒜末	1		粗蒜末	1
湯品	砂鍋魚湯	大白菜切片	30	海芽魚丸湯	乾海帶芽	0.8	叉燒包	叉燒包50g	1600個	榨菜豬血湯	豬血丁	66	芋頭西米露	芋頭小丁(	35	珍珠奶茶	粉圓(2.2)	33
		沙魚丁(CAS	24		珍珠虱目魚丸	15					榨菜絲(CAS	11.6		西谷米	10		麥香紅茶包	25PC
		凍豆腐(非	15		洗選蛋	6					大骨(CAS)	9		奶粉	5		台糖貳砂(	20包
		金絲菇	10		薑絲	1					韭菜(Q)	3		都梁椰漿粉	3		奶粉	5
		角螺(非基	3.6		青蔥	1					薑絲	1		台糖貳砂(	20包			
		粗蒜末	1								油蔥酥	2包						
		牛頭牌沙茶	1桶															

日期	112年11月28日(二) 用餐人數:1550			112年11月29日(三) 用餐人數:1550			112年11月30日(四) 用餐人數:1550			112年12月01日(五) 用餐人數:1550		
主食	麥片飯	麥片	20	履歷豆漿	履歷豆漿	1600罐	胚芽飯	*胚芽米	20	香鬆飯	富貴香鬆(	6包
		白米(學)						白米(學)			白米(學)	
主菜	親子丼	冷藏骨腿切	138	韓式拌飯	豬肉片(CAS	63	紅燒豬腳	豬肉丁	60	日式燒豆腐	盤裝豆腐切	20板
		洋蔥片	20		冷凍玉米粒	30		豬腳丁	51		炸豆包切4丁	20
		洗選蛋-褐	12		洋蔥絲	20		鵪鶉蛋	15		鴻喜菇	15
		生香菇	9		黃豆芽	20		胡蘿蔔大丁	30		白精靈菇	15
		冷凍玉米粒	8		胡蘿蔔絲	13		熟花生	6		薑絲	1
		胡蘿蔔片(	6		冷凍毛豆仁	7		薑片	1		烤肉醬5L	2罐
		白芝麻粒	1		韓式辣椒醬	3盒		蒜仁	1		海苔絲	3包
		青蔥	1		海苔絲100g	5包						
副菜	焗汁青蔬	冷凍青花菜	84	無骨香雞排	無骨香雞排	1600pc	芹香海帶三絲	海帶根	55	酸菜麵腸	麵腸片	68
		冷凍白花菜	70					豆干片	45		杏鮑菇	36
		培根片(CAS	12					豬肉絲	12		洋蔥絲	20
		通心麵(彎	7					白精靈菇	9		酸菜絲	18
		胡蘿蔔片(	8					紅蘿蔔絲	10		粗蒜末	1
		粗蒜末	1					芹菜去葉	5		紅辣椒	1
		奶粉	5					薑絲	1		九層塔	1.5
		康寶白汁粉	3包									
青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	油菜	油菜切(TAP	130	青江菜	青江菜切(	130	有機蔬菜	有機蔬菜	130
		杏鮑菇	6		金絲菇	6		黑蠔菇	6		胡蘿蔔絲(	6
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1
湯品	大瓜排骨湯	大黃瓜片厚	46	玉米穗湯	白蘿蔔大丁	30	牛奶火鍋湯	大白菜切片	38	紅豆紫米湯	*履歷紅豆	25
		秀珍菇-優	9		冷凍玉米塊	40		豬肉片(CAS	12		*紫米	10
		龍骨丁(CAS	12		大骨(CAS)	12		金絲菇	10		台糖貳砂(	20包
		薑絲	1		芹菜去葉(	1		蝦球	9		西谷米	8
		珍珠虱目魚丸	9					胡蘿蔔片(	6			
								大骨(CAS)	12			
								雙魚柴魚片	2包			
								奶粉	5			