

日期	113年10月01日(二) 用餐人數:1611		113年10月02日(三) 用餐人數:1611		113年10月03日(四) 用餐人數:1611		113年10月04日(五) 用餐人數:1611					
主食	小 薏 仁 飯	*大麥仁(洋)	20	主 食 變 化	燕 麥 飯	*燕麥粒	20	胚 芽 飯	*胚芽米	20		
		白米(學)				白米(學)			白米(學)			
主 菜	紅 燒 滷 肉	豬肉丁(CAS)	60	海 鮮 麵 線	紅麵線	48	蜜 汁 魚 丁	鱈魚丁Q(鬼)	141	京 醬 干 片	豆干片(非)	88
		排骨丁(CAS)	50		大白菜切片	48		百頁豆腐丁	30		高麗菜切片	55
		白蘿蔔大丁	35		豬肉絲(CAS)	15		洋蔥大丁	15		洋蔥片	24
		千層豆干-	18		蝦仁	12		白芝麻粒	0.5		生香菇	9
		鵪鶉蛋(Q)	10		魷魚圈(CAS)	15		雙魚柴魚絲	5包		胡蘿蔔片(8
		胡蘿蔔大丁	5		胡蘿蔔絲(8		海苔絲(海	2包		粗蒜末	1
		薑片	1		筍絲(醃)	16		青櫛瓜(TAP	15		青蔥	1
		蒜仁	1		金絲菇	10		蒜泥	1		十全甜麵醬	2箱
		青蔥	1.5		芹菜去葉(1						
副 菜	雙 色 花 椰	冷凍青花菜	99	燒 烤 檸 檬 雞 翅	香檸三節翅	1640支	竹 筍 鮮 燴	鮮竹筍切粗	90	絲 瓜 燴 蛋	絲瓜片厚(97
		冷凍白花菜	60		烘焙紙	30PC		豬肉絲(CAS)	12		中一洗選蛋	32
		豬肉絲(CAS)	12					木耳絲-(Q)	8		寬冬粉(3K)	13
		玉米筍去皮	8					胡蘿蔔絲(8		雪白菇(美	13
		胡蘿蔔片(8					青蔥	2		胡蘿蔔絲(3
		粗蒜末	1					粗蒜末	1		薑絲	1
		乾香菇絲	1					筍干(常溫	20		青蔥	1
青 菜	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
		幼滑蝦醬	6罐		杏鮑菇	6		黑蠔菇	6		金絲菇	6
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1
		冬蝦	2									
湯 品	黃 瓜 魚 丸 湯	大黃瓜片厚	60	馬 拉 糕	原味馬拉糕	1640個	榨 菜 肉 絲 湯	冷藏榨菜絲	32.4	芋 香 西 米 露	芋頭小丁(38
		珍珠虱目魚	15					豬肉絲(CAS)	9		西谷米	10
		大骨(CAS)	12					冬粉(3K)	6.5		奶粉	5
		芹菜去葉(0.6					青蔥	1		都梁椰漿粉	3
											台糖貳砂(20包
水 果							鮮 奶	光泉全脂鮮	1232瓶			
								*光泉履歷豆	455罐			

日期	113年10月07日(一) 用餐人數:1611		113年10月08日(二) 用餐人數:1584 (扣408)		113年10月09日(三) 用餐人數:1611		113年10月10日(四) 用餐人數:1611		113年10月11日(五) 用餐人數:1509 (扣603、604、605、606)					
主食	黑芝麻粒(1.5 白米(學)		糙米	糙米	20	白米(學)	國慶日		麥片	20				
											白米(學)	白米(學)		
主菜	蒜泥白肉	豬肉片(CAS)	111	韓式炸雞	冷藏含皮雞	144	鹹豬肉炒飯	高麗菜切片	37	糖醋豆腸	炸豆腸-切	60		
		綠豆芽(Q)	44		韓式辣椒醬(3k)	1盒		鹹豬肉切片	33		百頁豆腐丁	45		
		小黃瓜絲(24		蒜泥	1		冷凍玉米粒	21		杏鮑菇	23		
		青蔥	1.5		達人披薩絲	5		中一洗選蛋	19		洋蔥大丁(15		
		蒜泥	2		中一洗選蛋	2		洋蔥小丁(13		彩色甜椒片	8		
		薑絲	1		韓式年糕-	15		胡蘿蔔小丁	8		粗蒜末	1		
		紅蔥頭末	2		地瓜薯條	25		冷凍毛豆仁	6		青蔥	1		
								青蒜	4.5		鳳梨罐(3k)	4罐		
								紅蔥頭末	1		可果美番茄糊	2罐		
								青蔥	1					
副菜	蒲瓜什錦	蒲瓜粗條(105	蘿蔔肉羹	白蘿蔔粗條	92	香滷雞腿	雞腿D6(CA	1640PC	柴香玉米蒸蛋	中一洗選蛋	90		
		金絲菇	15		肉羹	24		薑片	2		冷凍玉米粒	14		
		豬肉片(CAS	9		金絲菇	15		蒜仁	2		青蔥	1		
		胡蘿蔔絲(8		胡蘿蔔絲(8		小磨坊滷包	20PC		雙魚柴魚片	2包		
		木耳絲-(Q)	8		木耳絲-(Q)	8		新光十三香	1盒		PP紙	100片		
		粗蒜末	1		芹菜去葉(1					乾海帶芽(1		
		冬蝦	1								生香菇	6		
		乾香菇絲	0.8											
青菜	油菜	油菜切(TAP	130	青江菜	青江菜切(128	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	有機蔬菜	有機蔬菜	122		
		胡蘿蔔絲(6		黑蠔菇	6		金絲菇	6		胡蘿蔔絲(6		
		粗蒜末	1		蒜末	1		粗蒜末	1		蒜末	1		
湯品	青菜蛋花湯	小白菜切(32	魷魚蒜湯	鮮竹筍切片	64	綜合湯	盤裝豆腐切丁	29.4	綠豆蒜	綠豆仁	28		
		中一洗選蛋	21		龍骨丁(CAS	15		豬血丁	24		粉圓(2.2)	24		
		大骨(CAS)	12		乾魷魚切條	2		小三角油豆腐	10		黑糖	14包		
		青蔥	1		蒜末	1.5		珍珠虱目魚丸	8		台糖貳砂(14包		
					青蔥	1		大骨(CAS)	12		大骨(CAS)	12	桂圓(600g/盒)	1.8
								芹菜去葉(1		芹菜去葉(1		

日期	113年10月14日(一) 用餐人數:1611			113年10月15日(二) 用餐人數:1503 (扣401、403、405、408)			113年10月16日(三) 用餐人數:1611			113年10月17日(四) 用餐人數:1530 (扣404、406、407)			113年10月18日(五) 用餐人數:1611		
主食	小米	20	蕎麥飯	麥角(蕎麥)	19	主食變化	多穀米(20k)	19	香鬆飯	富貴香鬆(白米(學))	6包				
	白米(學)			白米(學)				白米(學)							
主菜	香菇肉燥	粗絞肉(CAS)	111	三杯魚丁	沙魚丁(CAS)	168	小卷米粉湯	埔里米粉乾	40	蒜味椒鹽檸檬雞	冷藏含皮雞	132	烏龍豆干	大黑豆干切	97
		小豆干丁(油腐丁(非乾香菇絲紅蔥頭末	50 25 1.5 2		洋蔥大丁	15		冷凍芋頭丁	30		馬鈴薯大丁	46		米血丁(CAS)	48
					杏鮑菇	18		高麗菜切片	25		彩色甜椒片	8		海帶結	20
					玉米穗切段	20		魷魚圈(CAS)	15		蒜片	2		胡蘿蔔大丁	8
					九層塔	2		豬肉絲(CAS)	12		檸檬	3		九層塔	2
					蒜泥	1		蝦仁	9		檸檬汁	3罐		蒜泥	1
								胡蘿蔔絲(冬蝦)	5 2						
								乾香菇絲	1						
								韭菜(Q)	2						
								紅蔥頭末	2						
副菜	培根洋芋	馬鈴薯大丁	95	海根落花生	海帶根	66	香酥雞塊	麥克雞塊	3222片	鐵板菇菇	小黃瓜片厚	53	麻油麵線蛋	白煮蛋	1640個
		洋蔥大丁(培根片(CAS)青豆仁	24 12 6		粗白干絲(豬肉絲(CAS)胡蘿蔔絲(熟花生)薑絲	37 15 5 5 1		薯條1/4"	18		杏鮑菇	31		手工白麵線	2.4
		胡蘿蔔大丁	6					話梅粉(1斤/)	0.6		冷凍青花菜	24		薑片	2
		粗蒜末	1								豬肉片(CAS)	15		枸杞(200g)	0.6
		小磨坊粗黑胡椒粒奶粉	1包 3								洋蔥大丁(胡蘿蔔片(無鹽奶油-	12 8 2條			
青菜	油菜	油菜切(TAP)	130	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	126	地瓜葉	地瓜葉切(粗絞肉(CAS)紅蔥頭末	130 6 2	有機綠豆芽	綠豆芽(有韭菜(Q)台畜火腿片粗蒜末	124 3 480片 1	青江菜	青江菜切(金絲菇粗蒜末	130 6 1
		胡蘿蔔絲(粗蒜末	6 1												
湯品	金針排骨湯	金針(90g)	11包	牛蒡湯	牛蒡切片(冬瓜大丁(生香菇)大骨(CAS)薑片	8 45 12 12 1	白玉排湯	白蘿蔔大丁	64	酸辣湯	盤裝豆腐-豬血丁	33.6 15	紅豆紫米湯	黑糯米(紫履歷紅豆西谷米	18 18 6
		鮮竹筍切片	30					龍骨丁(CAS)	12		筍絲(醃)	10		白糖貳砂(20包
		龍骨丁(CAS)	12					芹菜去葉(1		豬肉絲(CAS)	9			
		杏鮑菇	9								中一洗選蛋	8			
		玉米穗切段	18								胡蘿蔔絲(木耳絲-(Q)青蔥	6 6 1			
		薑片	1												
水果										鮮奶	光泉全脂鮮	1232瓶			
											光泉履歷豆	455罐			

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	油腐丁(非)	30
	胡蘿蔔大丁	8	米血丁(CAS)	21	麻小黃瓜絲(Q)	20	嫩蒜泥	1	小豆輪	8
	四方干(非)	30	薑片	2	麵木耳絲-(Q)	7	雞青蔥	1.5	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	魚香蘿蔔糕(100)	1640PC
	魷魚圈(CAS)	15	杏鮑菇	18	蝦餅(圓形)	2.4	黃地瓜切絲	60	中一洗選蛋	10
	鴻喜菇	12	燒粗絞肉(CAS)	9	捲青蔥	2	蒜末	3	半邊硬殼花生	2
	胡蘿蔔絲(Q)	8	豆腐胡蘿蔔小丁	8	蒜仁	1.5	青蔥	2	蒜泥	1
	木耳絲-(Q)	8	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	巫婆冷凍青花菜	156	有機蔬菜	130
	秀珍菇-優	6	胡蘿蔔絲(Q)	6	杏鮑菇	6	肉絲(CAS)	6	黑蠔菇	6
	粗蒜末	1	粗蒜末	1	粗蒜末	1	胡蘿蔔絲(Q)	3	蒜末	1
湯品	關東煮白蘿蔔大丁	35	海乾海帶芽(Q)	1.5	芹冬瓜大丁(Q)	56	南瓜南瓜去皮小丁	30	綠豆	24
	金絲菇	10	芽中一洗選蛋	19	香珍珠虱目魚	15	馬鈴薯小丁	12	大麥仁(洋)	20
	冷凍小黑輪	15	蛋大骨(CAS)	12	魚大骨(CAS)	12	洋蔥小丁	10	薏仁	
	生香菇	3	花青蔥	1	丸薑絲	1	中一洗選蛋	12	湯	
	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		