

日期	113年12月02日(一) 用餐人數:1519 (扣五光92人)			113年12月03日(二) 用餐人數:1611			113年12月04日(三) 用餐人數:1611			113年12月05日(四) 用餐人數:1611			113年12月06日(五) 用餐人數:1400 (扣四年級211人)				
主食	紅藜飯	紅藜麥	1.8	小慧仁飯	大麥仁(洋	20	主食變化	白米(學)		糙米飯	糙米	20	燕麥飯	燕麥粒		18	
		白米(學)			白米(學)			白米(學)			白米(學)						
主菜	冰糖豬腳	豬肉丁(CAS	57	南瓜起司雞	冷藏骨腿切	138	上海菜飯	青江菜切(	40	紅燒魚丁	鱈魚丁Q(鬼	141	酸菜黑豆干	大黑豆干切		89	
		豬腳丁(QR)	47		南瓜去皮大丁	40		冷凍玉米粒	24		油腐丁(非	40		酸菜絲	13.5		
		白蘿蔔大丁	38		洋蔥大丁(	16		豬肉絲(CAS	33		洋蔥大丁	24		花生粉	3		
		四方干(非	23		胡蘿蔔大丁	8		火腿丁(台	15		薑片	1		蒜泥	1		
		胡蘿蔔大丁	8		粗蒜末	1		乾香菇絲	1		蒜末	1		青蔥	2		
		冰糖(3k/包)	3		奶粉	5		粗蒜末	1		青蒜	1					
		薑片	1		康寶白汁粉(1K)	4包		冬蝦	2								
		青蔥	1		披薩絲(1K)	4		糯米	30								
副菜	脆炒洋芋條	馬鈴薯粗條	113	榨醬干丁	小豆干丁(	65	照燒獅子頭	大獅子頭(40g)	1640個	木須什錦	黑木耳(朵	56	起司馬鈴薯蒸蛋	馬鈴薯絲		22	
		豬肉絲(CAS	12		冷凍玉米粒	32		洋蔥片	16		刀削麵	33		蝦仁	5		
		胡蘿蔔絲(	8		洋蔥小丁	16		彩色甜椒片	8		小黃瓜絲(	24		洗選蛋	85		
		粗蒜末	1		粗絞肉(CAS	9		白芝麻粒	1		中一洗選蛋	10		義式起司粉(1k/包)	4包		
		青蔥	1		胡蘿蔔小丁	8		海苔絲(海	2包		豬肉絲(CAS	9		披薩絲(1k/包)	5包		
		黑胡椒醬(2.9k	2桶		冷凍毛豆仁	5		雙魚柴魚絲	2包		秀珍菇-優	9					
					十全甜麵醬(3K)	1箱					薑絲	1.5					
青菜	青江菜	青江菜切(	123	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	高麗菜	高麗菜切片	135	福山萵苣	福山萵苣切	130	有機蔬菜	有機蔬菜		113	
		雪白菇	6		秀珍菇-優	6		胡蘿蔔片	6		粗絞肉(CAS	6		生香菇	6		
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		紅蔥頭末	1		粗蒜末	1		
湯品	肉骨茶湯	玉米穗切段	37	番茄元氣湯	紅番茄去蒂	32	紫菜蛋花湯	切紫菜(絲	1.5	豬血湯	豬血丁	69	銀耳蓮子湯	白木耳		3	
		冬瓜大丁(	23		黃豆芽(Q)	20		中一洗選蛋	19		冷藏榨菜絲	13.5		蓮子(無心	4.5		
		角螺(非基	4.5		金絲菇	10		大骨(CAS)	9		大骨(CAS)	9		桂圓	1.8		
		龍骨丁(CAS	12		豬肉片	12		青蔥	1		韭菜(Q)	3		紅棗	0.6		
		薑片	1		青蔥	1		珍珠虱目魚丸	9		薑絲	1		台糖貳砂(	20包		
		蒜仁	1					薑絲	1		油蔥酥	2包					
		肉骨茶包50g	20包														

日期	113年12月09日(一) 用餐人數:1611			113年12月10日(二) 用餐人數:1611			113年12月11日(三) 用餐人數:1596 (扣田徑隊15人)			113年12月12日(四) 用餐人數:1596 (扣田徑隊15人)			113年12月13日(五) 用餐人數:1596 (扣田徑隊15人、501、502)		
主食	小米飯	小米	20	紫米飯	黑糯米(紫白米(學))	20	主食變化	拉麵-細	200	多穀飯	多穀米(20k)	20	胚芽飯	胚芽米	19
		白米(學)						白米(學)			白米(學)				
主菜	麻香豚肉	豬肉片(CAS)	111	滷香黃燜雞	冷藏骨腿切	138	清水排骨麵	綠豆芽Q	30	普羅旺斯燉肉	豬肉丁(CAS)	111	紅燒千層豆干	千層豆干	24
		高麗菜切片	40		冬瓜大丁(乾香菇(小	48		蚵仔白菜切	25		馬鈴薯大丁	40		白蘿蔔大丁	48
		米血丁(CAS)	24		胡蘿蔔大丁	1.5		紅蔥末	2		紅番茄去蒂	16		紅蘿蔔大丁	5
		角螺(非基)	4.8		薑片	8		小貢丸	15		洋蔥大丁	16		豆輪(迷你)	7.5
		薑片	1		薑片	1		乾香菇絲	1		胡蘿蔔大丁	8		薑片	1
		福壽胡麻油	1桶		蒜仁	1					番茄醬(4.5K)	2桶		蒜仁	1
					蔴瓜(3.8k/桶)	3桶					番茄糊(4.5K)	2罐		青蔥	1
														乾香菇(小朵)	1
副菜	螞蟻上樹	寬冬粉(3K)	24	小瓜鹹豬肉	小黃瓜片厚	65	排骨酥	排骨丁	48	花開富貴	青花菜加工	74	麻油燴菇菇	杏鮑菇	21
		綠豆芽(Q)	43		豆干片(非鹹豬肉切片	15		豬肉丁	81		冷凍白花菜	65		生香菇	21
		粗絞肉(CAS)	12		胡蘿蔔片(粗蒜末	8		蒜泥	1.5		豬肉片(CAS)	12		角螺(1.8k/包)	10.8
		木耳絲-(Q)	8			1		薑片	1		彩色甜椒片	8		胡蘿蔔大丁	8
		胡蘿蔔絲(粗蒜末	1					洗選蛋	6		粗蒜末	1		玉米穗切段	24
		芹菜去葉(	1											麵線	6
青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	青江菜	青江菜切(金絲菇	130	地瓜葉	地瓜葉切(粗蒜末	120	油菜	油菜切(TAP秀珍菇-優粗蒜末	130	有機蔬菜	有機蔬菜	125
		鴻喜菇	6		粗蒜末	6		粗蒜末	1		粗蒜末	6		胡蘿蔔絲(粗蒜末	6
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		枸杞(200g	0.6		粗蒜末	1		粗蒜末	1
湯品	海芽豆腐湯	乾海帶芽(盤裝豆腐切丁	1.5	關東煮湯	白蘿蔔大丁	57	藥膳蛋	水煮蛋	1625PC	田園蔬菜湯	大白菜切片	40	燒仙草	燒仙草原汁(5K)	70
		大骨(CAS)	12		冷凍小黑輪	12		乾香菇(小朵)	1.2		金絲菇	15		九份芋圓	38.4
		薑絲	1		杏鮑菇	9		蒜仁	1		木耳絲-(Q)	5		半邊硬殼花生	4
					大骨(CAS)	9		青蔥	1.5		胡蘿蔔絲(豬肉片(CAS	5		台糖貳砂(	20包
					芹菜去葉(柴魚片	1		燒酒雞中藥包(100g)	10包						
						2包		枸杞(200g)	0.2						
水果													鮮奶	光泉全脂鮮光泉鮮豆漿	1223瓶468罐

日期	113年12月16日(一) 用餐人數:1611			113年12月17日(二) 用餐人數:1611			113年12月18日(三) 用餐人數:1576 (扣躲避球35人)			113年12月19日(四) 用餐人數:1576 (扣躲避球35人)			113年12月20日(五) 用餐人數:1576 (二年級搓湯圓、扣躲避球35人)			
主食	芝麻飯	黑芝麻粒(	1.5	小麥飯	小麥	20	主食變化	白米(學)	蕎麥角(蕎麥	20	有機糙米飯	有機糙米	29			
		白米(學)			白米(學)			白米(學)		白米(有機		87				
主菜	醬炒魷魚肉片	豬肉片(CAS	78	梅子燒雞翅	雞翅(W7)	1640cc	魷魚羹飯	魷魚翅	30	泰式檸檬魚	沙魚片(80片	1605片	佛跳牆	油腐丁(非	47	
		魷魚翅	33		薑片	1.5		筍絲(醃)	12		蒜泥	1.5		大白菜切片	40	
		高麗菜切片	56		蒜仁	1.5		胡蘿蔔絲	5		檸檬	1.5		冷凍芋頭丁	24	
		洋蔥片	16		青蔥	1.5		木耳絲	5		檸檬汁	2罐		筍干(常溫	12	
		胡蘿蔔片(	8		紫蘇梅醬(3K)	2罐		肉羹	25		泰式魚露	1罐		角螺(非基	4.8	
		青蔥	1					沙茶醬(3k)	3罐		泰式甜辣醬	7罐		素排骨酥(3k/包)	9	
		粗蒜末	1					洗選蛋	25					胡蘿蔔絲(	8	
		金蘭烤肉醬5K	2桶					蒜泥	1					木耳絲-(Q)	8	
								九層塔	1.5					薑片	1	
														蒜仁	1	
														乾香菇(小	1	
		副菜	翠玉鮮菇		大黃瓜片厚	97		大阪燒高麗	高麗菜切片		110	丐幫滷味		翅小腿(CAS	1605PC	海帶干絲
黑蠔菇	10			豬肉片(CAS	12	百頁豆腐丁	40		粗白干絲(	33	青蔥		1			
豬肉絲(CAS	12			金絲菇	10	米血丁(CAS	24		豬肉絲(CAS	12	粗蒜末		1.5			
木耳絲-(Q)	8			木耳絲-(Q)	6	水晶餃(小	15		胡蘿蔔絲(	8	薯條1/4		12.5k			
胡蘿蔔絲(	8			胡蘿蔔片(	6	薑片	1		九層塔	2	蝦餅		4包			
粗蒜末	1			粗蒜末	1	青蔥	1		粗蒜末	1						
				日式照燒醬2.4K	2罐											
				柴魚片	2包											
青菜	菠菜	菠菜切(TAP	130	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	135	青江菜	青江菜切(	128	福山萵苣	福山萵苣切	128	有機綠豆芽	綠豆芽(有	128	
		生香菇	6		黑蠔菇	6		鴻喜菇	6		秀珍菇-優	6		台畜火腿片	490片	
		粗蒜末	1		粗蒜末	1		粗蒜末	1		紅蔥頭末	1		韭菜(Q)	3	
														粗蒜末	1	
湯品	馬鈴薯排骨湯	馬鈴薯大丁	58	冬瓜魚丸湯	冬瓜大丁(	57	彩色銀絲卷	彩色迷你銀絲卷(無底紙)	3210PC	豆薯花湯	豆薯粗絲(	47	冬至湯圓	五行小湯圓	30	
		胡蘿蔔大丁	8		珍珠虱目魚丸	12		海苔粉(300g/包)	0.3		薯中一洗選蛋	19		履歷紅豆	15	
		龍骨丁(CAS	12		大骨(CAS)	12		椒鹽粉	1盒		大骨(CAS)	12		黑糯米(紫	13	
		薑絲	1		薑絲	1					青蔥	1		台糖貳砂(	20包	
														湯圓材(白	5.4	
														湯圓材(紅	1.8	
水果												鮮奶	光泉全脂鮮	1223瓶		
													光泉鮮豆漿	468罐		

日期	113年12月23日(一) 用餐人數:1611			113年12月24日(二) 用餐人數:1588 (扣603)			113年12月25日(三) 用餐人數:1611			113年12月26日(四) 用餐人數:1611			113年12月27日(五) 用餐人數:1611		
主食	麥片	20	五穀飯	五穀米(不)	20	主食變化	白扁油麵	197	胚芽飯	胚芽米	20	小慧仁飯	大麥仁(洋)	20	
	白米(學)			白米(學)						白米(學)			白米(學)		
主菜	粗絞肉(CAS)	108	筍干鴨	鴨丁(Q)	127	紅醬義大利麵	粗絞肉(CAS)	45	蒲燒鮭魚	蒲燒鮭魚	1650片	小黃瓜炒素雞	素雞片-非	56	
	小豆干丁(	40		米血丁(CAS)	35		冷凍青花菜	40		百頁豆腐丁	25		小黃瓜片厚	40	
	鵝鶉蛋Q	15		筍干	25		冷凍玉米粒	32		白芝麻粒	1		杏鮑菇	36	
	乾香菇(小	1		薑片	1		洋蔥小丁	21		雙魚柴魚絲	6包		玉米筍去皮	10	
	紅蔥頭末	2		酸菜絲	6		胡蘿蔔小丁	10		海苔絲(海	2包		油花生	6	
				蒜仁	1		雪白菇(美	8		PP紙	100片		薑絲	1	
							番茄糊(4.5k)	2罐							
							義大利香料250g/包)	2包							
副菜	冬瓜大丁(	105	鐵板豆腐	油腐丁(非	80	麥克雞塊	麥克雞塊	3280片	什錦蘿蔔羹	白蘿蔔粗條	97	椒鹽毛豆莢	冷凍毛豆莢	140	
	生香菇	12		杏鮑菇	27					肉羹	18		粗蒜末	2	
	魷魚圈(CAS)	12		洋蔥大丁	13					金絲菇	9		八角	1包	
	木耳絲-(Q)	8		粗絞肉(CAS)	12					木耳絲-(Q)	8		小磨坊香辣粉	1盒	
	胡蘿蔔絲(	8		胡蘿蔔片(	8					胡蘿蔔絲(	8				
	粗蒜末	1		粗蒜末	1					芹菜去葉(	1				
				青蔥	1										
				黑胡椒醬(2.9k)	2桶										
青菜	油菜切(TAP)	130	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	133	青江菜	青江菜切(	130	菠菜	菠菜切(TAP)	130	有機蔬菜	有機蔬菜	130	
	鴻喜菇	6		生香菇	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		粗蒜末	1	
湯品	酸白菜(3K)	15	三絲湯	高麗菜切條	48	巧達濃湯	馬鈴薯小丁	24	青木瓜燉雞湯	冷藏骨髓切	30	綠豆地瓜瓜湯	綠豆	16	
	大白菜切片	45		豬肉絲(CAS)	13		冷凍玉米粒	13		青木瓜大丁	48		地瓜大丁	40	
	豬肉片(CAS)	9		木耳絲-(Q)	8		中一洗選蛋	13		生香菇	9		台糖貳砂	20包	
	油豆皮-非	4.8		胡蘿蔔絲(	8		火腿丁(台	15		薑片	1		芋圓	9	
	薑絲	1		龍骨丁(CAS)	12		洋蔥小丁	10		枸杞(1斤)	0.6		地瓜圓	6	
							杏鮑菇	9							
							奶粉	5							
水果												豆漿	履歷豆奶	1691罐	

日期	113年12月30日(一) 用餐人數:1611			113年12月31日(二) 用餐人數:1611 (扣607)		
主食	地瓜飯	黃地瓜大丁	36	多穀飯	多穀米(20k	20
		白米(學)			白米(學)	
主菜	紅糟燒肉	豬肉丁(CAS	60	口水雞	冷藏含皮雞胸切	138
		排骨丁(CAS	50		小黃瓜絲(	35
		四方干(非	48		胡蘿蔔絲(	8
		洋蔥片	21		青蔥	1
		粗蒜末	1		薑片	1
		青蔥	1		蒜泥	1
		紅糟醬(3k)	3		乾辣椒	0.6
					碎花生	2
					芝麻醬(2.7k)	4桶
副菜	醬煮馬鈴薯	馬鈴薯大丁	80	傳香白菜	大白菜切片	127
		杏鮑菇	24		豬肉片(CAS	12
		韓式年糕-	22		木耳絲-(Q)	8
		青蔥	1.5		胡蘿蔔絲(	8
		白芝麻粒	1		油豆皮-非	4.8
		金蘭烤肉醬5k	2桶		乾香菇絲	1
		蒸煮麵	40包		粗蒜末	1
青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜(	135	青江菜	青江菜切(	128
		雪白菇(美	6		金絲菇	6
		粗蒜末	1		粗蒜末	1
湯品	芹香黑輪湯	結頭菜大丁	57	日式味噌湯	盤裝豆腐切	12板
		冷凍小黑輪	15		乾海帶芽(	1
		大骨(CAS)	12		洋蔥絲	16
		芹菜去葉(	1		大骨(CAS)	12
					青蔥	1
					味榮味噌-	15
					柴魚片	2包