| 日期 | 111年12月05日(一) 用餐人數:1508(扣五光) | | | 111年12月06日(二) 用餐人數:1569 | | | 111年12月07日(三) 用餐人數:1591 | | | 111年12月08日(四) 用餐人數:1563 | | | 111年12月09日(五) 用餐人數:1591 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 小米飯 | 小米 | 19 | 胚芽飯 | *胚芽米 | 20 | 優酪乳 | 養樂多優酪 | 1608瓶 | 地瓜飯 | 黃地瓜小丁 | 29 | 蕎麥飯 | *麥角(蕎麥 | 20 |
| | | 白米(學) | | | 白米(學) | | | | | | 白米(學) | | | 白米(學) | |
| 主菜 | 酸辣打拋豬 | 粗絞肉(CAS | 102 | 蒲燒鯰魚 | 蒲燒鯰魚45g | 1606片 | 奶香拉麵 | 拉麵-細 | 180 | 三杯雞 | 冷藏骨腿切 | 144 | 泡菜豆腐鍋 | 盤裝豆腐切丁 | 64.5 |
| | | 小豆干丁 | 47 | | 寬冬粉 | 24 | | 高麗菜切片 | 30 | | 杏鮑菇 | 24 | | 大白菜切片 | 60 |
| | | 洋蔥小丁( | 18 | | 洋蔥片 | 16 | | 冷凍玉米粒 | 15 | | 胡蘿蔔大丁 | 9 | | 韓式年糕 | 15 |
| | | 紅番茄去蒂 | 24 | | 白芝麻粒 | 1 | | 豬肉片(CAS | 12 | | 九層塔 | 3 | | 韓式泡菜 | 18 |
| | | 九層塔 | 2 | | 海苔絲 | 2包 | | 蟳味絲(散 | 12 | | 蒜仁 | 1 | | 金絲菇 | 15 |
| | | 粗蒜末 | 1 | | 紅辣椒 | 1 | | 小貢丸 | 12 | | 薑片 | 1 | | 生香菇 | 9 |
| | | 泰式甜辣醬 | 6罐 | | | | | 角螺(非基 | 5.4 | | | | | 角螺 | 7.2 |
| | | 檸檬汁 | 2罐 | | | | | 芹菜去葉( | 2 | | | | | | |
| | | | | | | | | 奶粉 | 5 | | | | | | |
| | | | | | | | | 義式起司粉 | 3 | | | | | | |
| 副菜 | 黃瓜鮮菇 | 大黃瓜片厚 | 107 | 海根甜不辣 | 海帶根 | 106 | 卡啦雞排 | 卡啦胸肉排 | 1625片 | 蛋酥蒲瓜 | 蒲瓜大丁 | 106 | 義式烘蛋 | 洗選蛋 | 105 |
| | | 豬肉片(CAS | 9 | | 白甜不辣切 | 24 | | | | | 豬肉絲 | 12 | | 芹菜去葉 | 2 |
| | | 黑蠔菇 | 8 | | 胡蘿蔔絲( | 8 | | | | | 木耳絲 | 8 | | 雪白菇 | 15 |
| | | 胡蘿蔔絲( | 7.5 | | 九層塔 | 2 | | | | | 胡蘿蔔絲 | 8 | | 彩色甜椒絲 | 15 |
| | | 粗蒜末 | 1 | | 薑絲 | 1 | | | | | 洗選蛋 | 6 | | 義式起司粉 | 2 |
| | | 梅花片 | 6 | | | | | | | | 粗蒜末 | 1 | | 乳酪絲 | 5包 |
| | | | | | | | | | | | 蝦皮 | 1 | | 番茄醬-軟袋 | 2袋 |
| 青菜 | 油菜 | 油菜切(TAP | 127 | 福山萵苣 | 福山萵苣切 | 132 | 蚵仔白菜 | 蚵仔白菜切 | 140 | 青江菜 | 青江菜切( | 131 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜 | 135 |
| | | 杏鮑菇 | 6 | | 粗絞肉 | 6 | | 胡蘿蔔絲( | 6 | | 金絲菇 | 6 | | 黑蠔菇 | 6 |
| | | 粗蒜末 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | 蒜末 | 1 |
| | | | | | 紅蔥頭末 | 1.5 | | | | | | | | | |
| 湯品 | 田園蔬菜湯 | 大白菜切片 | 38 | 紅白蘿蔔湯 | 白蘿蔔大丁 | 52 | 刈包 | 刈包-60g( | 1625個 | 海味冬瓜湯 | 冬瓜大丁( | 50 | 銀耳蓮子湯 | 白木耳 | 2.5 |
| | | 金絲菇 | 15 | | 胡蘿蔔大丁 | 8 | | | | | 源鴻億珍珠 | 12 | | 蓮子(無心 | 3.6 |
| | | 木耳絲-(Q) | 5 | | 大骨 | 9 | | | | | 龍骨丁(CAS | 12 | | 桂圓 | 1.8 |
| | | 胡蘿蔔絲( | 5 | | 芹菜去葉( | 1 | | | | | 薑絲 | 1 | | 紅棗 | 0.6 |
| | | 豬肉片(CAS | 9 | | 油腐丁 | 9 | | | | | | | | 台糖貳砂( | 20包 |

| 日期 | 111年12月12日(一) 用餐人數:1608 | | | 111年12月13日(二) 用餐人數:1596 | | | 111年12月14日(三) 用餐人數:1608 | | | 111年12月15日(四) 用餐人數:1608 | | | 111年12月16日(五) 用餐人數:1608 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 芝麻飯 | 黑芝麻粒( | 2 | 多穀飯 | *多穀米(20k | 20 | 優酪乳 | 養樂多優酪 | 1608瓶 | 糙米飯 | *糙米 | 20 | 小薏仁飯 | *大麥仁 | 20 |
| | | 白米(學) | | | 白米(學) | | | | | | 白米(學) | | | 白米(學) | |
| | | | | | | | | | | | | | | 黃豆奶 | 1608 |
| 主菜 | 薑母鴨 | 鴨丁(Q) | 129 | 蒜泥白肉 | 豬肉片(CAS | 111 | 西班牙燉飯 | 冷凍玉米粒 | 30 | 鹹酥雞 | 冷藏含皮雞 | 130 | 榨醬干丁 | 小豆干丁( | 100 |
| | | 米血丁(CAS | 39 | | 綠豆芽(Q) | 42 | | 洋蔥小丁( | 25 | | 百頁豆腐丁 | 25 | | 杏鮑菇 | 48 |
| | | 高麗菜切片 | 30 | | 小黃瓜絲 | 24 | | 粗絞肉(CAS | 15 | | 九層塔 | 2 | | 小黃瓜小丁 | 20 |
| | | 油豆皮-非 | 5.4 | | 青蔥 | 1.6 | | 魷魚圈(CAS | 18 | | 香蒜粉 | 1盒 | | 胡蘿蔔小丁 | 8 |
| | | 薑片 | 3 | | 蒜泥 | 2 | | 蝦仁 | 12 | | 香辣椒鹽粉 | 1盒 | | 粗蒜末 | 1 |
| | | | | | 薑絲 | 1 | | 鴻喜菇 | 12 | | 洗選蛋 | 3.5 | | 十全甜麵醬 | 2箱 |
| | | | | | 紅蔥頭末 | 2 | | 紅甜椒片( | 8 | | | | | | |
| | | | | | | | | 青豆仁 | 6 | | | | | | |
| | | | | | | | | 粗蒜末 | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | 青蔥 | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | 薑黃粉 | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | 義大利香料粉 | 1包 | | | | | | |
| | | | | | | | | 白胡椒粉 | 1包 | | | | | | |
| | | | | | | | | 咖哩粉 | 1盒 | | | | | | |
| 副菜 | 咖哩洋芋 | 馬鈴薯大丁 | 96 | 金茸冬瓜 | 冬瓜大丁( | 107 | 十三香烤雞腿 | 雞腿D6(CA | 1640PC | 麻油燴鮮菇 | 高麗菜切片 | 72 | 豆漿蒸蛋 | 洗選蛋(Q) | 105 |
| | | 洋蔥大丁( | 24 | | 金絲菇 | 15 | | 新光十三香 | 1盒 | | 杏鮑菇 | 48 | | 包裝非基改 | 10包 |
| | | 豬肉丁 | 15 | | 豬肉絲(CAS | 12 | | 薑片 | 2 | | 秀珍菇-優 | 12 | | 生香菇 | 9 |
| | | 胡蘿蔔大丁 | 8 | | 木耳絲-(Q) | 6 | | 青蔥 | 2 | | 豬肉片(CAS | 9 | | PP紙 | 50片 |
| | | 綠咖哩500g | 6包 | | 胡蘿蔔絲( | 6 | | 蒜泥 | 1 | | 胡蘿蔔片( | 6 | | | |
| | | | | | 粗蒜末 | 1 | | 烘焙紙 | 75PC | | | | | | |
| 青菜 | 青江菜 | 青江菜切( | 135 | 蚵仔白菜 | 蚵仔白菜切 | 140 | 高麗菜 | 高麗菜切片 | 135 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜 | 135 | 油菜 | 油菜切(TAP | 135 |
| | | 杏鮑菇 | 6 | | 胡蘿蔔絲( | 6 | | 胡蘿蔔片 | 6 | | 黑蠔菇 | 6 | | 秀珍菇-優 | 6 |
| | | 蒜末 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | 培根片 | 9 | | 蒜末 | 1 | | 蒜末 | 1 |
| | | | | | | | | 粗蒜末 | 1 | | | | | | |
| 湯品 | 酸辣湯 | 盤裝豆腐- | 34.4 | 海芽蛋花湯 | 海帶芽 | 1.5 | 關東煮湯 | 白蘿蔔大丁 | 32 | 大瓜鮮菇湯 | 大黃瓜大丁 | 50 | 紅豆紫米地瓜圓 | *黑糯米(紫 | 14 |
| | | 豬血丁 | 15 | | 洗選蛋(Q) | 20 | | 油腐丁(非 | 24 | | 金絲菇 | 15 | | 地瓜圓 | 32.4 |
| | | 筍絲 | 12 | | 大骨(CAS) | 12 | | 如記冷凍小 | 9 | | 龍骨丁(CAS | 12 | | 奶粉 | 6 |
| | | 豬肉絲(CAS | 9 | | 青蔥 | 1 | | 龍骨丁(CAS | 9 | | 薑絲 | 1 | | 台糖貳砂( | 20包 |
| | | 洗選蛋(Q) | 9 | | 薑絲 | 1 | | 胡蘿蔔大丁 | 6 | | | | | *履歷紅豆 | 10 |
| | | 胡蘿蔔絲( | 6 | | | | | 芹菜去葉( | 1 | | | | | | |
| | | 木耳絲-(Q) | 6 | | | | | 雙魚柴魚片 | 2包 | | | | | | |
| | | 青蔥 | 1 | | | | | | | | | | | | |

| 日期 | 111年12月19日(一) 用餐人數:1608 | | | 111年12月20日(二) 用餐人數:1315 | | | 111年12月21日(三) 用餐人數:1608 | | | 111年12月22日(四) 用餐人數:1505 | | | 111年12月23日(五) 用餐人數:1608 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 紅藜麥飯 | 紅藜麥 | 1.8 | 蕎麥飯 | -403.404.406.508.6年級 | | 優酪乳 | 養樂多優酪 | 1608瓶 | 五穀飯 | -401.402.405.407 | | 胚芽飯 | *胚芽米 | 20 |
| | | 白米(學) | | | *麥角(蕎麥 | 17 | | | | | *五穀米(不 | 19 | | 白米(學) | |
| | | | | | 白米(學) | | | | | | 白米(學) | | | | |
| 主菜 | 蜜汁魚柳條 | 虱目魚柳( | 96.6 | 粉蒸排骨 | 豬肉丁(CAS | 54 | 皮蛋瘦肉粥 | 皮蛋 | 100個 | 麻香干鍋燒雞 | 含皮雞胸丁 | 138 | 冬瓜燒豆輪 | 冬瓜大丁 | 50 |
| | | 白芝麻粒 | 0.5 | | 豬小排骨( | 45 | | 冷凍玉米粒 | 15 | | 小黃瓜絲 | 28 | | 小三角油豆腐 | 30 |
| | | 白甜不辣切絲 | 30 | | 黃地瓜大丁 | 42 | | 豬肉絲(CAS | 12 | | 紅蘿蔔絲 | 5 | | 迷你小豆輪 | 6包 |
| | | 蒜泥 | 1 | | 青蔥 | 2 | | 碎脯(CAS) | 9 | | 半邊硬殼花生 | 5 | | 乾鈕菇 | 1.5 |
| | | 青蔥 | 1 | | PP紙 | 50片 | | 胡蘿蔔小丁 | 5 | | 蒜泥 | 1.5 | | 薑片 | 1 |
| | | 黑芝麻粒 | 0.5 | | 飛馬蒸肉粉 | 8包 | | 木耳絲-(Q) | 5 | | 芝麻醬2.7K | 3桶 | | 蒜仁 | 1 |
| | | | | | | | | 芹菜去葉( | 1 | | | | | 青蔥 | 1.5 |
| | | | | | | | | 青蔥 | 1 | | | | | | |
| 副菜 | 砂鍋白菜滷 | 大白菜切片 | 122 | 鴛鴦粉絲 | 冬粉(3K) | 10 | 蜂蜜橙汁雞翅 | 雞翅(W7)( | 1640PC | 柴香大根 | 白蘿蔔大丁 | 95 | 椒鹽毛豆莢 | 冷凍毛豆莢 | 140 |
| | | 金絲菇 | 15 | | 埔里米粉乾 | 9 | | 光泉純柳橙 | 4罐 | | 豬肉丁(CAS | 12 | | 粗蒜末 | 2 |
| | | 豬肉片(CAS | 12 | | 高麗菜切片 | 45 | | 香吉士 | 50個 | | 海帶結 | 10 | | 八角粒(母 | 1包 |
| | | 胡蘿蔔絲( | 6 | | 粗絞肉(CAS | 12 | | 蜂蜜(3k) | 1罐 | | 如記冷凍小 | 12 | | 小磨坊香辣 | 1盒 |
| | | 木耳絲-(Q) | 6 | | 木耳絲-(Q) | 6 | | | | | 胡蘿蔔大丁 | 6 | | | |
| | | 油豆皮-非 | 4.8 | | 胡蘿蔔絲( | 6 | | | | | 粗蒜末 | 1 | | | |
| | | 乾香菇絲 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | | | | 芹菜去葉( | 1 | | | |
| | | 粗蒜末 | 1 | | | | | | | | 雙魚柴魚片 | 2包 | | | |
| 青菜 | 蚵仔白菜 | 蚵仔白菜切 | 140 | 福山萵苣 | 福山萵苣切 | 112 | 青江菜 | 青江菜切( | 135 | 油菜 | 油菜切(TAP | 127 | 有機銀芽 | 綠豆芽(有 | 130 |
| | | 胡蘿蔔絲( | 6 | | 杏鮑菇 | 6 | | 生香菇 | 6 | | 金絲菇 | 6 | | 韭菜(Q) | 3 |
| | | 粗蒜末 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | 蒜末 | 1 | | 胡蘿蔔絲( | 6 |
| | | | | | 紅蔥頭末 | 1.5 | | | | | | | | 粗蒜末 | 1 |
| 湯品 | 玉米濃湯 | 冷凍玉米粒 | 12 | 日式味噌湯 | 盤裝豆腐切 | 35 | 芋泥包 | 晶鈺芋泥包 | 1640個 | 冬至鹹湯圓 | 五行小湯圓 | 33 | 人氣綠豆蒜 | 綠豆仁 | 24 |
| | | 馬鈴薯小丁 | 24 | | 洋蔥絲(Q) | 12 | | | | | 福山萵苣切 | 23 | | 粉圓(2.2) | 24 |
| | | 洋蔥小丁( | 16 | | 乾海帶芽( | 1.3 | | | | | 紅蔥頭末 | 2 | | 西谷米 | 12 |
| | | 洗選蛋(Q) | 9 | | 大骨(CAS) | 12 | | | | | 芹菜去葉( | 1 | | 台糖貳砂( | 20包 |
| | | 火腿丁 | 6 | | 青蔥 | 1 | | | | | 乾香菇絲 | 1 | | | |
| | | 奶粉 | 3 | | 味榮味噌- | 15 | | | | | 蝦皮 | 1 | | | |
| | | 奶油濃湯粉 | 3包 | | 雙魚柴魚片 | 2包 | | | | | | | | | |

| 日期 | 111年12月26日(一)<br>用餐人數:1608 | | | 111年12月27日(二)<br>用餐人數:1608 | | | 111年12月28日(三)<br>用餐人數:1608 | | | 111年12月29日(四)<br>用餐人數:1608 | | | 111年12月30日(五)<br>用餐人數:1608 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 麥片飯 | *麥片 | 20 | 小米飯 | *小米 | 20 | 黑豆醬 | 陽光樂豆乳 | 1608罐 | 紫米飯 | 黑糯米(紫 | 20 | 有機糙米 | 白米(有機 | 90 |
| | | 白米(學) | | | 白米(學) | | | | | | 白米(學) | | | *有機糙米 | 30 |
| 主菜 | 藥燉豬腳 | 豬肉丁(CAS | 57 | 砂鍋魚丁 | 沙魚丁(CAS | 193 | 魷魚羹飯 | 大白菜切片 | 55 | 韓式炸雞 | 冷藏含皮雞 | 144 | 烏龍豆干 | 大黑豆干切 | 105 |
| | | 豬腳丁(QR) | 57 | | 凍豆腐(非 | 33 | | 魷魚翅 | 24 | | 韓式年糕 | 12 | | 米血丁(CAS | 48 |
| | | 白蘿蔔大丁 | 56 | | 大白菜切片 | 30 | | 豬肉絲(CAS | 18 | | 達人披薩絲 | 6包 | | 海帶結 | 24 |
| | | 鵪鶉蛋(Q) | 15 | | 梅花片 | 6 | | 筍絲 | 16 | | 青蔥 | 1.5 | | 胡蘿蔔大丁 | 8 |
| | | 薑片 | 1 | | 雪白菇 | 6 | | 洗選蛋(Q) | 11 | | 蒜泥 | 1 | | 九層塔 | 1 |
| | | 蒜仁 | 1 | | 蟳味絲 | 5 | | 木耳絲-(Q) | 8 | | 韓式辣椒醬 | 2罐 | | 蒜泥 | 1 |
| | | 藥燉排骨中 | 20包 | | 青蔥 | 2 | | 胡蘿蔔絲( | 8 | | | | | 青蔥 | 1 |
| | | | | | | | | 九層塔 | 2 | | | | | | |
| | | | | | | | | 乾香菇(小 | 0.8 | | | | | | |
| | | | | | | | | 扁魚 | 0.6 | | | | | | |
| | | | | | | | | 紅蔥頭末 | 2 | | | | | | |
| | | | | | | | | 牛頭牌沙茶 | 2桶 | | | | | | |
| | | | | | | | | 雙魚柴魚片 | 2包 | | | | | | |
| 副菜 | 鐵板馬鈴薯 | 馬鈴薯粗條 | 125 | 焗汁青蔬 | 冷凍青花菜 | 96 | 綜合滷味 | 四方干(非 | 58 | 螞蟻上樹 | 寬冬粉(3kg | 24 | 素鍋貼 | 素鍋貼 | 3250pc |
| | | 豬肉絲(CAS | 12 | | 冷凍花椰菜 | 72 | | 豬肉丁(CAS | 42 | | 綠豆芽(Q) | 45 | | 蒜泥 | 1 |
| | | 胡蘿蔔絲( | 8 | | 培根片(CAS | 9 | | 白蘿蔔大丁 | 50 | | 粗絞肉(CAS | 12 | | 青蔥 | 1.5 |
| | | 粗蒜末 | 1 | | 黑蠔菇 | 9 | | 水晶餃(小 | 24 | | 木耳絲-(Q) | 8 | | | |
| | | 青蔥 | 1 | | 胡蘿蔔片( | 7 | | 胡蘿蔔大丁 | 8 | | 胡蘿蔔絲( | 8 | | | |
| | | 黑胡椒醬 | 2桶 | | 粗蒜末 | 1 | | 薑片 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | | |
| | | 無鹽奶油- | 3條 | | 奶粉 | 5 | | 蒜仁 | 1 | | 芹菜去葉( | 1 | | | |
| | | | | | 日正奶油濃 | 3包 | | 青蔥 | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | 小磨坊滷包 | 2包 | | | | | | |
| 青菜 | 油菜 | 油菜切(TAP | 135 | 蚵仔白菜 | 蚵仔白菜切 | 140 | 福山萵苣 | 福山萵苣切 | 135 | 青江菜 | 青江菜切( | 135 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜 | 135 |
| | | 黑蠔菇 | 6 | | 胡蘿蔔絲( | 6 | | 生香菇 | 6 | | 秀珍菇-優 | 6 | | 金絲菇 | 6 |
| | | 蒜末 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | 粗蒜末 | 1 | | 蒜末 | 1 | | 蒜末 | 1 |
| 湯品 | 番茄元氣湯 | 紅番茄去蒂 | 32 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜絲(CAS | 36 | 彩繪饅頭 | 南瓜饅頭( | 450個 | 海芽豆腐湯 | 乾海帶芽( | 1.5 | 綠豆地瓜湯 | 紅地瓜小丁 | 60 |
| | | 黃豆芽(Q) | 25 | | 豬肉絲(CAS | 9 | | 紅麴饅頭( | 450個 | | 盤裝豆腐切 | 47.3 | | *綠豆 | 25 |
| | | 豬肉片 | 12 | | 冬粉(3K) | 8 | | 紅藜麥饅頭 | 340個 | | 大骨(CAS) | 12 | | 台糖貳砂( | 20包 |
| | | 青蔥 | 1 | | 青蔥 | 1 | | 紫薯饅頭6 | 400個 | | 薑絲 | 1 | | | |