

日期	113年12月02日(一) 用餐人數:47			113年12月03日(二) 用餐人數:47			113年12月04日(三) 用餐人數:47			113年12月05日(四) 用餐人數:47			113年12月06日(五) 用餐人數:47		
主食	紅藜麥			小慧仁(洋)			主白米(學)			糙米			燕麥粒		
	白米(學)			白米(學)			芹菜去葉(0.2	米飯	白米(學)			白米(學)		
主菜	芹菜去葉(0.2		芹菜去葉(0.2				米飯	芹菜去葉(0.2		芹菜去葉(0.2	
	素嫩四角油腐(80g)	50個		素素雞片-非	3		素青江菜切(1.5		素炸豆包切四	2.5		素大黑豆干切	3	
	白蘿蔔大丁	1.5		素南瓜去皮大	1.5		素冷凍玉米粒	1		素紅豆薯大丁(1.5		素酸菜絲	0.5	
	杏鮑菇	0.5		素冷凍青花菜	1		素炸豆包切絲	0.7		素燒胡蘿蔔大丁	0.2		素花生粉	0.1	
	胡蘿蔔大丁	0.2		素胡蘿蔔大丁	0.2		素素火腿(蛋素)	1		素豆冷凍皇帝豆	0.5		素素米血丁(1	
	熟花生	0.2		素奶粉	0.2		素乾香菇絲	0.04		素包乾香菇	0.1		素青花菜加工	1	
	薑片	0.1		素達人披薩絲	1		素皮絲	0.2		素薑片	0.1				
	冰糖(1斤裝)	0.6		素雞			素長糯米	1							
副菜	素馬鈴薯粗條	3.5		素小豆干丁(2		素素獅子頭(47PC		素黑木耳(朵	1.5		素馬鈴薯絲(0.7	
	素敏豆去頭尾	0.4		素冷凍玉米粒	1		素照雪白菇(美	0.5		素刀削麵	1		素冷凍玉米粒	0.5	
	素胡蘿蔔絲(0.2		素小黃瓜小丁	0.7		素燒彩色甜椒片	0.2		素須小黃瓜絲(0.8		素中一洗選蛋	3	
	素黑胡椒醬805g	1罐		素胡蘿蔔小丁	0.2		素獅白芝麻粒	0.1		素什中一洗選蛋	0.5		素達人披薩絲	1	
	素素火腿(蛋素)	1		素冷凍毛豆仁	0.2		素海苔絲(海	1包		素錦秀珍菇-優	0.2		素馬鈴薯		
				素甜麵醬200g	1罐		素頭			素薑絲	0.1		素薯		
青菜	素青江菜	青江菜切(5	素蚵仔白菜切	5		素高麗菜切片	5		素福山	福山萵苣切	5	素有機蔬菜	5	
		雪白菇(美	0.2	素秀珍菇-優	0.2		素胡蘿蔔片(0.2		素福山	鴻喜菇	0.2	素生香菇	0.2	
		薑絲	0.1	素薑絲	0.1		素薑絲	0.1		素福山	薑絲	0.1	素薑絲	0.1	
湯品	素玉米穗切段	1.2		素紅番茄去蒂	1		素切紫菜(絲	0.04		素油	油腐丁(非	1.2	素白木耳	0.1	
	素冬瓜大丁(0.7		素黃豆芽(Q)	0.7		素中一洗選蛋	0.6		素油	冬粉(3K)	0.2	素蓮子(無心	0.2	
	素角螺(非基	0.2		素金絲菇	0.2		素素小清丸(0.5		素腐	素排骨丁(0.5	素桂圓	0.1	
	素凍豆腐(非	0.5		素油豆皮-非	0.1		素薑絲	0.1		素細	芹菜去葉(0.1	素蓮子	紅棗	0.15
	素薑片	0.1								素粉	素冬菜(200g	1罐	素子	台糖貳砂(包
	素肉骨茶湯	肉骨茶包50g	1包	素氣湯			素花湯			素湯			素湯		

日期	113年12月09日(一) 用餐人數:47			113年12月10日(二) 用餐人數:47			113年12月11日(三) 用餐人數:47			113年12月12日(四) 用餐人數:47			113年12月13日(五) 用餐人數:47		
主食	小米			紫米飯	黑糯米(紫)		拉麵-細	6		多穀飯	多穀米(20k)		胚芽飯	胚芽米	
	白米(學)			白米(學)						白米(學)			白米(學)		
	芹菜去葉(0.2		芹菜去葉(0.2					芹菜去葉(0.2		芹菜去葉(0.2	
主菜	炸豆腸-切	2		油腐丁(非	2		綠豆芽(Q)	1		百頁豆腐丁	2		千層豆干-	1	
	高麗菜切片	1.2		冬瓜大丁(1.4		蚵仔白菜切	0.7		馬鈴薯大丁	1.5		白蘿蔔大丁	1.5	
	素米血丁(0.7		乾香菇(小	0.04		素小清丸(0.5		紅番茄去蒂	0.5		胡蘿蔔大丁	0.2	
	角螺(非基	0.2		胡蘿蔔大丁	0.2		乾香菇絲	0.04		胡蘿蔔大丁	0.2		豆輪(迷你	0.3	
	薑片	0.1		薑片	0.1		湘可素排骨酥	0.5		番茄醬(700ml)	1罐		薑片	0.1	
	福壽胡麻油	桶		蔴瓜(420g)	1罐					芋粿條	3		乾香菇(小	0.04	
	麻油猴頭菇	3包		豆輪(迷你)	0.5										
副菜	寬冬粉(3K)	0.7		小黃瓜片厚	2		冰烤番薯	2.9		青花菜加工	2		蜜汁	地瓜大丁	
	綠豆芽(Q)	1.2		豆干片(非	1					冷凍白花菜	2		芋頭大丁	1	
	油片絲(非	0.2		玉米筍去皮	0.5					素火腿(蛋	1		白芝麻	0.1	
	胡蘿蔔絲(0.2		胡蘿蔔片(0.2					彩色甜椒片	0.2		冰糖	0.6	
	木耳絲-(Q)	0.2		生香菇	0.3					生香菇	0.2		紫地瓜大丁	1	
	芹菜去葉(0.1													
青菜	蚵仔白菜切	5		青江菜切(5		地瓜葉切(5		油菜切(TAP	5		有機蔬菜	5	
	鴻喜菇	0.2		金絲菇	0.2		枸杞(200g)	0.1		秀珍菇-優	0.2		胡蘿蔔絲(0.2	
	薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1	
湯品	乾海帶芽(0.04		白蘿蔔大丁	1		白煮蛋	47個		大白菜切片	1.5		燒仙草原汁	2	
	非基改豆腐	1.2		素黑輪(全	0.5		乾香菇(小	0.04		金絲菇	0.4		九份芋圓	1.2	
	金絲菇	0.5		杏鮑菇	0.2		燒酒雞中藥包	1包		木耳絲-(Q)	0.1		半邊硬殼花生	0.1	
	薑絲	0.1		素香菇貢丸	0.6		枸杞(200g)	0.1		胡蘿蔔絲(0.1		台糖貳砂(包	
				胡蘿蔔大丁	0.2					油豆皮-非	0.2				
				芹菜去葉(0.1										

日期	113年12月23日(一) 用餐人數:47			113年12月24日(二) 用餐人數:47			113年12月25日(三) 用餐人數:47			113年12月26日(四) 用餐人數:47			113年12月27日(五) 用餐人數:47		
主食	麥片飯	麥片		五穀米(不)	五穀米(不)	主食變化	白扁油麵	5.7	胚芽飯	胚芽米		小薏仁飯	大麥仁(洋)		
		白米(學)			白米(學)			白米(學)			白米(學)			白米(學)	
主菜	素古都肉燥	小豆干丁(3	素筍干麵腸	麵腸片	3.3	素紅醬義大利麵	素火腿切丁	1	素照燒豆包	炸豆包切四丁	3	素小黃瓜炒素雞	素雞片-非	1.5
		豆薯小丁(1.5		素米血丁(1		冷凍青花菜	1.2		非基改豆腐	2.4		小黃瓜片厚	1.2
		鵝鵝蛋(Q)	0.7		筍干(常溫	0.7		冷凍玉米粒	1		彩色甜椒片	0.2		杏鮑菇	1
		乾香菇(小	0.04		薑片	0.1		紅番茄去蒂	0.5		白芝麻粒	0.1		玉米筍去皮	0.3
		香菇素肉燥	1條		酸菜絲	0.2		胡蘿蔔小丁	0.2		海苔絲(海	1包		炒花生	0.2
								雪白菇(美	0.2					薑絲	0.1
								冷凍毛豆仁	0.2						
								番茄醬(700ml)	1罐						
副菜	九層塔炒蛋	九層塔	1	素鐵板豆腐	油腐丁(非	2.5	素香酥雞塊	素雞塊(蛋	141PC	素什錦蘿蔔羹	白蘿蔔粗條	3	素椒鹽毛豆莢	冷凍毛豆莢	4
		白麵線	0.5		杏鮑菇	1		古早味香菇羹	0.5		八角	包			
		金針菇	0.8		小黃瓜片厚	0.5		金絲菇	0.2		小磨坊香辣	盒			
		紅蘿蔔絲	0.3		胡蘿蔔片(0.2		木耳絲-(Q)	0.2						
		洗選蛋	3		素黑胡椒醬(850g)	1罐		胡蘿蔔絲(0.2		芹菜去葉(0.1			
青菜	素油菜	油菜切(TAP	5	素蚵仔白菜	蚵仔白菜切	5	素青江菜	青江菜切(5	素菠菜	菠菜切(TAP	5	素有機蔬菜	有機蔬菜	5
		鴻喜菇	0.2		生香菇	0.2		金絲菇	0.2		黑蠔菇	0.2		有機胡蘿蔔絲(0.2
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		有機薑絲	0.1
湯品	素酸白菜湯	酸白菜(0.6k/包)	1包	三絲湯	高麗菜切條	1.5	素巧達濃湯	馬鈴薯小丁	1	素養生青木瓜	青木瓜大丁	2	素綠豆地瓜湯	綠豆	0.5
		大白菜切片	1.5		皮絲(3k)	0.2		冷凍玉米粒	0.7		生香菇	0.2		黃地瓜大丁	1.2
		油豆皮-非	0.2		木耳絲-(Q)	0.2		中一洗選蛋	0.4		油片絲(非	0.1		九份芋圓	0.2
		薑絲	0.1		胡蘿蔔絲(0.2		杏鮑菇	0.4		薑片	0.1		地瓜圓	0.2
								胡蘿蔔小丁	0.2		枸杞(1斤)	0.1		台糖貳砂(包
						奶粉	0.2								

日期	113年12月30日(一) 用餐人數:47		113年12月31日(二) 用餐人數:47				
主食	地瓜飯	黃地瓜大丁		多穀飯	多穀米(20k)		
		白米(學)			白米(學)		
		芹菜去葉(0.2		芹菜去葉(0.2	
主菜	古早滷味	冷凍青花菜	1	素口素雞	素雞片-非		3.3
		四方干	2		小黃瓜絲(1
		玉米筍	0.8		胡蘿蔔絲(0.2
		素米血(450g/包)	4包		薑片		0.1
		酸菜絲	0.8		乾辣椒		
		角螺	0.5		碎花生		
					芝麻醬-250g		2罐
副菜	素醬煮馬鈴薯	馬鈴薯大丁	2.5	素傳香白菜	大白菜切片		4
		杏鮑菇	0.7		冷凍栗子		0.5
		韓式年糕-	1		木耳絲-(Q)		0.2
		蒸煮麵	6包		胡蘿蔔絲(0.2
		白芝麻粒	0.1		油豆皮-非		0.1
		全素燒肉醬(230g)	1罐		乾香菇絲		0.04
青菜	素蚵仔白菜	蚵仔白菜切	5	素青江菜	青江菜切(5
		雪白菇(美	0.2		金絲菇		0.2
		薑絲	0.1		粗蒜末		0.1
湯品	素芹香黑輪湯	結頭菜大丁	1.5	素日式味噌湯	非基改豆腐		2.4
		素黑輪(全	0.5		黃豆芽(Q)		0.5
		素排骨丁(0.3		乾海帶芽(0.04
		芹菜去葉(0.1		芹菜去葉(0.1
					十全味噌(1