

		111年05月30日(一) 用餐人數:180		111年05月31日(二) 用餐人數:180		111年06月01日(三) 用餐人數:180		111年06月02日(四) 用餐人數:180				
主食	黑芝麻粒(	0.2	小薏仁	*大麥仁	2	米食	芹菜去葉(	0.1	燕麥飯	*燕麥粒	2	
		白米(學)		白米(學)	白米(學)			芹菜去葉(		0.1	芹菜去葉(	0.1
主菜	糖醋排骨	豬肉丁(CAS	9	口水雞	冷藏含皮雞	18	筍香鹹粥	鮮竹筍小丁	8	梅汁翅小腿	翅小腿(CAS	400PC
		排骨丁(CAS	6		小黃瓜絲	4.5		豬肉絲(CAS	5		紫蘇梅(4.5	1罐
		鳳梨(g)	4		胡蘿蔔絲(	0.6		芋頭小丁(	3		薑片	0.2
		紅番茄去蒂	3		青蔥	0.2		冷凍玉米粒	2.5		蒜仁	0.2
		彩色甜椒片	2		薑片	0.2		胡蘿蔔絲(	0.8		新南冰糖(	1
		粗蒜末	0.2		蒜泥	0.2		紅蔥頭末	0.2		素食食材	
		青蔥	0.2		乾辣椒	0.6		乾香菇絲	0.1		炸豆包切四	0.8
		可果美番茄	1罐		半邊硬殼花	0.2		芹菜去葉(	0.2		杏鮑菇	0.6
		素食食材			虎爺-正宗	1桶		冬蝦	0.1		芋粿條	0.5
		油腐丁(非	1.5		素食食材			梅花片	0.6			
		杏鮑菇	0.5		素雞片-非	1.5		素食食材				
					玉米筍(去	0.2		皮絲(3k)	0.1			
副菜	金茸冬瓜	冬瓜大丁(	12	海鮮蒸蛋	洗選蛋(Q)	13	炸蝦捲	蝦捲30G(C	400條	鮪魚馬鈴薯	馬鈴薯大丁	12
		金絲菇	4		蝦仁	0.5		蝦餅(圓形	0.6		洋蔥中丁(	2
		豬肉片(CAS	2		生香菇	0.5		白甜不辣切	3		冷凍玉米粒	3
		木耳絲-(Q)	1		乾海帶芽(	0.1		素食食材			冷凍毛豆仁	0.8
		胡蘿蔔絲(	1		芹菜去葉(	0.2		百頁豆腐丁	1		胡蘿蔔中丁	0.8
		粗蒜末	0.2		素食食材			紅地瓜大丁	0.8		青蔥	0.1
		蝦皮	0.1		南瓜去皮切	0.2		九層塔	0.1		鮪魚罐(1.8	1罐
											味醂(合將	1罐
青菜	蚵仔白菜	蚵仔白菜切	17	油菜	油菜切(TAP	17	青江菜	青江菜切(	17	有機荷葉白	荷葉白菜切	17
		胡蘿蔔絲(	0.8		雪白菇(美	0.8		杏鮑菇	0.8		黑蠔菇	0.8
		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1
湯品	肉骨茶湯	玉米穗切段	5	酸菜豬血湯	豬血丁	6	粽子	古早味肉粽	200個	榨菜粉絲湯	榨菜絲(CAS	4
		高麗菜切片	3		油腐丁(非	1		素肉粽(150	25個		鮮竹筍切絲	3
		角螺(非基	0.5		酸菜絲	2					冬粉(3K)	0.7
		薑片	0.1		韭菜	2					薑絲	0.1
		蒜仁	0.2		薑絲	0.1					青蔥	0.1
		飛馬肉骨茶	3包		油蔥酥	1包					豬肉絲(CAS	1.5
		豬肉片(CAS	2		大骨(CAS)	2						
					素食食材							
					酸白菜(0.6	1包						
					大白菜切片	0.3						
		油豆皮-非	0.1									
		薑絲	0.1									

日期	111年06月06日(一) 用餐人數:180		111年06月07日(二) 用餐人數:180		111年06月08日(三) 用餐人數:180		111年06月09日(四) 用餐人數:180		111年06月10日(五) 用餐人數:180						
主食	麥片飯	麥片	2	糙米飯	*糙米	2	米食	養樂多優酪	瓶	紫米飯	*黑糯米(紫)	2	素鬆飯	*富貴香鬆(	1包
		白米(學)			白米(學)			芹菜去葉(	0.1		白米(學)			白米(學)	
		芹菜去葉(	0.1		芹菜去葉(	0.1		薑絲	0.1		芹菜去葉(	0.1		芹菜去葉(	0.1
		薑絲	0.1		薑絲	0.1					薑絲	0.1		薑絲	0.1
主菜	古都肉燥	粗絞肉(CAS	13	醬燒味噌魚丁	沙魚丁(CAS	25	清水米糕	*長糯米	4	泰式檸檬雞	冷藏骨腿切	18	椒麻雙色豆腐煲	盤裝豆腐切	12.9
		小豆干丁(	4		凍豆腐(非	5		豬肉絲(CAS	5		杏鮑菇	4		小三角油豆	4
		鵪鶉蛋	4		金絲菇	2		芋頭小丁(	5		洋蔥大丁(	3		金絲菇	2
		油腐丁(非	2		青蔥	0.2		熟花生	1		檸檬	0.2		鴻喜菇	1
		紅蔥頭末	0.2		薑絲	0.2		紅蔥頭末	0.2		檸檬汁	1罐		酸菜絲	1
		素食食材			味樂味噌-	3		乾魷魚切條	0.1		蒜泥	0.1		青蔥	0.2
		豆薯小丁(	0.8		雙魚柴魚片	1包		乾香菇(小	0.1		泰式甜辣醬	1罐		乾辣椒	0.6
		香菇素肉燥	1條		素食食材			冬蝦	0.1		素食食材			寶川花椒粉	1包
					非基改豆腐	2.4		薑末	0.1		麵腸片	1.3		寬冬粉(3kg	0.3
					高麗菜切片	0.5		素食食材			玉米筍(去	0.2			
								皮絲(3k)	0.2		彩色甜椒片	0.2			
								冷凍栗子	0.2						
副菜	蒲瓜什錦	蒲瓜粗條(	15	玉米肉末	冷凍玉米粒	6	章魚燒	花枝丸(25g	360個	絲瓜麵線	絲瓜片厚	15	蟬味蒸蛋	洗選蛋(Q)	11
		鴻喜菇	2		馬鈴薯小丁	5.5		海苔粉	1		白麵線	1.5		蟬味絲(散	1.5
		豬肉絲(CAS	1		絞肉(CAS)	2		雙魚柴魚絲	1包		豬肉片(CAS	1.5		冷凍玉米粒	1.5
		胡蘿蔔絲(	0.7		胡蘿蔔小丁	1		素食食材			枸杞(200g	0.2		青蔥	0.1
		木耳絲-(Q)	0.7		青蔥	0.2		炸豆腸-切	1		薑絲	0.1		PP紙	50片
		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		素甜不辣(	0.6					雙魚柴魚片	1包
		蝦皮	0.1		洋蔥大丁(	2		茄子(Q)	0.6					素食食材	
					蝦仁	0.6								生香菇	0.1
青菜	空心菜	空心菜切(	17	油菜	油菜切(TAP	17	蚵仔白	蚵仔白菜切	17	青江菜	青江菜切(	17	有機黑葉白	黑葉白菜切	17
		雪白菇(美	0.8		杏鮑菇	0.8		胡蘿蔔絲(	0.8		黑蠔菇	0.8		生香菇	0.8
		粗蒜末	0.1		蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		蒜末	0.1
湯品	養生青木瓜湯	青木瓜大丁	7	冬菜雞湯	骨腿丁	3	鮮筍湯	鮮竹筍切片	6	田園蔬菜湯	高麗菜切片	4	地瓜芋圓湯	紅地瓜大丁	3
		胡蘿蔔大丁	0.6		筍片	2		胡蘿蔔片(	0.3		紅番茄去蒂	2		*綠豆	3
		龍骨丁(CAS	1.5		冬菜(250g	2罐		龍骨丁(CAS	1.5		黃豆芽(Q)	1.5		地瓜圓	1.8
		薑片	0.1		薑絲	0.1		芹菜去葉(	0.1		木耳絲-(Q)	0.6		九份芋圓	1.8
		紅棗	0.15		青蔥	0.1		生香菇	0.4		大骨(CAS)	1.5			
					素食食材										
					冬粉(3K)	0.1									
		榨菜絲(CAS	0.3												

日期	111年06月13日(一) 用餐人數:180		111年06月14日(二) 用餐人數:180		111年06月15日(三) 用餐人數:180		111年06月16日(四) 用餐人數:180		111年06月17日(五) 用餐人數:180						
主食	小米飯	小米	2	蕎麥飯	*麥角(蕎麥)	2	麵食	芹菜去葉(	0.1	燕麥飯	*燕麥粒	2	胚芽飯	*胚芽米	2
		白米(學)			白米(學)			薑絲	0.1		白米(學)			白米(學)	
		芹菜去葉(	0.1		芹菜去葉(	0.1		素食食材			芹菜去葉(	0.1		芹菜去葉(	0.1
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		冷凍青花菜	0.6		薑絲	0.1		薑絲	0.1
								南瓜去皮大	0.5						
						柳松菇	0.3								
						敏豆去頭尾	0.3								
						小磨坊乳香	1包								
主菜	蒲燒魚片	蒲燒鯨魚-	198片	筍丁蒸肉末	粗絞肉(CAS	15	奶油培根義大利麵	細白油麵	30	麻香肉片	豬肉片(CAS	14	紅燒豆包	炸豆包切四	9
		PP紙	50片		鮮竹筍小丁	7		培根片	3		高麗菜切片	4		冷凍玉米粒	3
		白芝麻粒	0.2		冷凍玉米粒	2		洋蔥小丁(	3		米血丁(CAS	3		彩色甜椒絲	1.5
		蒜泥	0.1		青蔥	0.2		冷凍玉米粒	5		角螺(非基	0.6		洋蔥大丁(	2
		雙魚柴魚片	1包		蒜泥	0.2		杏鮑菇	3		薑片	0.2		薑片	0.1
		海苔絲(海	1包		飛馬蒸肉粉	1包		粗絞肉(CAS	3		福壽胡麻油	1桶		蒜仁	0.1
		素食食材			小磨坊肉桂	1包		胡蘿蔔小丁	1.5		玉米穗切段	3		青蔥	0.1
		白蘿蔔大丁	1.3		素食食材			奶粉	0.6		素食食材			杏鮑菇	6
		豆皮結(非	0.4		苦瓜(Q)	1.8		小磨坊乳香	1包		凍豆腐(非	1.5			
		海帶結	0.4		皮絲(3k)	0.3		義式起司粉	1						
		梅干菜(CAS	0.1	小磨坊仿義大	1包										
副菜	白菜豆腐粉絲	大白菜切片	10	芹香海帶三絲	海帶根	9	黃金銀絲卷	超迷你銀絲	360PC	竹筍鮮燴	鮮竹筍切絲	14	菜脯蛋	洗選蛋(Q)	14
		盤裝豆腐切	8.6		豆干片(非	7		巧克力漿	1罐		豬肉絲(CAS	2		碎脯(CAS)	2
		豬肉片(CAS	1.5		豬肉絲(CAS	1.5		雀巢鷹牌煉	1罐		鴻喜菇	1		胡蘿蔔絲(	2
		寬冬粉(3kg	0.7		雪白菇(美	1					胡蘿蔔絲(	2		青蔥	0.2
		胡蘿蔔片(	0.6		胡蘿蔔絲(	1.5					木耳絲-(Q)	0.7			
		乾香菇絲	0.1		芹菜去葉(	0.6					粗蒜末	0.1			
		芹菜去葉(	0.1												
青菜	油菜	油菜切(TAP	17	空心菜	空心菜切(	17	蚵仔白	蚵仔白菜切	17	青江菜	青江菜切(	17	有機小松	小松菜切(	17
		雪白菇(美	0.8		小魚干	0.2		生香菇	0.8		胡蘿蔔絲(	0.8		秀珍菇-優	0.8
		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1
湯品	牛蒡湯	牛蒡切片(	1	日式味噌湯	盤裝豆腐切	8.6	玉米濃湯	洗選蛋(Q)	3	鮮蔬三絲湯	豆薯粗絲(	4	鳳梨愛玉水果茶	愛玉凍	15
		冬瓜大丁(	5		洋蔥絲(Q)	2		洋蔥小丁(	2		洗選蛋(Q)	2		鳳梨(g)	2
		玉米穗切段	3		乾海帶芽(	0.1		馬鈴薯小丁	2.5		金絲菇	1.5		山粉圓	0.6
		大骨(CAS)	1.5		大骨(CAS)	1.5		冷凍玉米粒	2		胡蘿蔔絲(	0.7		檸檬	0.2
		薑片	0.1		青蔥	0.1		胡蘿蔔小丁	0.6		豬肉絲(CAS	1		檸檬汁	1罐
					味樂味噌-	3		火腿丁(台	0.7		青蔥	0.1		麥香紅茶包	2包
					雙魚柴魚片	1包		奶粉	6					黑糖	2包
														台糖貳砂(	2包



日期	111年06月27日(一) 用餐人數:227		111年06月28日(二) 用餐人數:227		111年06月29日(三) 用餐人數:227		111年06月30日(四) 用餐人數:227					
主食	黑芝麻粒(	0.3	小米飯	*小米	2	麵食	薑絲	0.1	胚芽飯	*胚芽米	2	
	白米(學)			白米(學)			芹菜去葉(	0.1		白米(學)		
	薑絲	0.1		薑絲	0.1					薑絲	0.1	
	芹菜去葉(	0.1		芹菜去葉(	0.1					芹菜去葉(	0.1	
主菜	醬炒魷魚肉片	豬肉片(CAS	12	紅麴豬腳	豬肉丁(CAS	9	藥燉肉片麵線	紅麵線	12	咖哩雞	冷藏骨腿切	24
		魷魚翅	5		豬腳丁(QR)	10		大白菜切片	7		馬鈴薯大丁	3
		高麗菜切片	8		白蘿蔔大丁	7		豬肉片(CAS	6		洋蔥大丁(	1.5
		洋葱片(Q)	3		鵝鶉蛋	3		生香菇	2		胡蘿蔔大丁	1
		胡蘿蔔片(	1.5		薑片	0.2		金絲菇	2		茄子(Q)	2
		青蔥	0.2		蒜仁	0.2		胡蘿蔔絲(	1.5		紅地瓜大丁	2
		粗蒜末	0.2		紅麴醬	1罐		薑汁	1罐		都梁椰漿粉	
		青椒(TAP)	1.5		素食食材			粗蒜末	0.1		素食食材	
		金蘭烤肉醬	1桶		洗選蛋(個	25個		青蔥	0.1		素蔬菜豆腐	25PC
		素食食材			白麵線	0.4		藥燉排骨中	4包			
		豆干片(非	2		枸杞(200g	0.1		素食食材				
		綠豆芽(Q)	0.5					素蚵仔酥(	1			
		全素燒肉醬	1罐					古早味香菇	0.4			
		副菜	柴香大根		白蘿蔔大丁	11		麻婆豆腐	盤裝豆腐切		17.2	肉圓
油腐丁(非	5			粗絞肉(CAS	1.5	芹菜去葉(	0.4		冷凍花椰菜	12		
米血丁(CAS	4			冷凍三色丁	2	蒜泥	0.2		豬肉片(CAS	2		
海帶結	3			油腐丁(非	4.5	素食食材			彩色甜椒片	1		
胡蘿蔔大丁	1.5			青蔥	0.1	素肉圓	30個		粗蒜末	0.1		
粗蒜末	0.2											
芹菜去葉(	0.2											
雙魚柴魚片	1包											
青菜	青江菜	青江菜切(	18	高麗菜	高麗菜切片	20	油菜	油菜切(TAP	18	有機荷葉白	荷葉白菜切	18
		雪白菇(美	0.8		胡蘿蔔絲(	0.8		杏鮑菇	0.8		黑蠔菇	0.8
		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1
湯品	麻油雞湯	骨腿丁	6	刺瓜魚丸湯	大黃瓜大丁	8	烏龍豆干	大黑豆干切	20	香蟹蛋花湯	洗選蛋(Q)	3.5
		玉米穗切段	3		源鴻億珍珠	3		米血丁(CAS	8		罈味絲(散	2
		角螺(非基	0.8		龍骨丁(CAS	1.5		九層塔	0.3		蚵仔白菜切	2
		薑片	0.1		薑絲	0.1		蒜泥	0.3		大骨(CAS)	1.5
		大白菜切片	3		芹菜去葉(	0.1		青蔥	0.3		青蔥	0.1
		素食食材			素食食材			素食食材			素食食材	
		杏鮑菇	0.5		油豆皮-非	0.1		素米血丁(	0.8		豆薯粗絲(	0.7