		111年05月30日	(-)		111年05月31日	(=)		111年06月01日	(三)	111年06月02日(四)			
		用餐人數:18		用餐人數·180				用餐人數:18		用餐人數:180			
主		黑芝麻粒(0.2	小	*大麥仁	2	米	芹菜去葉(0.1		*燕麥粒	2	
食	芝	白米(學)		薏	白米(學)		食			麥	白米(學)		
	麻	芹菜去葉(0.1	仁	芹菜去葉(0.1				衐	芹菜去葉(0.1	
_	ᄯ	7 1 2	9	&=	以 其 	I 10	<i>~</i> ~	44 hb 65 .1. T	Ι ο	<u> </u>	+22 .l. DB (O A O	400PC	
主		豬肉丁(CAS	6	П	冷藏含皮雞	18 4.5	1 `	鮮竹筍小丁	8 5	1 ` `	翅小腿(CAS	1罐	
菜	HH.	排骨丁(CAS	4	水	小黄瓜絲	0.6		豬肉絲(CAS	3	汁	#	0.2	
	排	鳳梨(g)	3	雞	胡蘿蔔絲(0.6	鹹	芋頭小丁(2.5	翅		0.2	
	骨	紅番茄去蒂	2		青蔥	0.2	粥	冷凍玉米粒	0.8	小	蒜仁	1	
		彩色甜椒片	0.2		薑片	0.2	4	胡蘿蔔絲(0.6	腿	新南冰糖(
		粗蒜末			蒜泥		4	紅蔥頭末		-	素食食材	Loo	
		青蔥	0.2		乾辣椒	0.6	4	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	1	芹菜去葉(0.2	1	杏鮑菇	0.6	
		素食食材	1 4 5		虎爺-正宗	1桶	4	冬蝦	0.1	1	芋粿條	0.5	
		油腐丁(非	1.5		素食食材	l 45	_	梅花片	0.6	-			
		杏鮑菇	0.5	ļ	素雞片-非	1.5	4	素食食材	I 6.4				
			1		玉米筍(去	0.2	<u> </u>	皮絲(3k)	0.1				
副	金	冬瓜大丁(12	海	洗選蛋(Q)	13			400條	-	馬鈴薯大丁	12	
菜		金絲菇	4	鮮	蝦仁	0.5	蝦	蝦餅(圓形	0.6	魚	洋蔥中丁(2	
	冬	豬肉片(CAS	2	蒸	生香菇	0.5	捲	白甜不辣切	3	馬	冷凍玉米粒	3	
	瓜	木耳絲-(Q)	1	蛋	乾海帶芽(0.1	1	素食食材	T	鈴	冷凍毛豆仁	0.8	
		胡蘿蔔絲(1		芹菜去葉(0.2	1	百頁豆腐丁	1	薯	胡蘿蔔中丁	8.0	
		粗蒜末	0.2		素食食材		<u> </u>	紅地瓜大丁	0.8	▎▀	青蔥	0.1	
		蝦皮	0.1		南瓜去皮切	0.2	<u> </u>	九層塔	0.1	<u> </u>	鮪魚罐(1.8	1罐	
							<u> </u>			ļ	味醂(合將	1罐	
				ļ]			<u> </u>	小磨坊粗黑	1包	
											無鹽奶油-	1條	
青	蚵	蚵仔白菜切	17		油菜切(TAP	17	-	青江菜切(17		荷葉白菜切	17	
菜	仔	胡蘿蔔絲(0.8	菜	雪白菇(美	8.0		杏鮑菇	0.8	機	黑蠔菇	0.8	
	白	粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1	莖	粗蒜末	0.1	荷	粗蒜末	0.1	
										葉			
										白			
温	内	玉米穗切段	5	秘	豬血丁	6	业→	古早味肉粽	200個	₩	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	
品	·自·	角螺(非基	0.5	1-'-	酸菜絲	2	丁	3273137(100		米	冬粉(3K)	0.7	
		<u> </u>	0.1	71	韭菜	2	1			粉	薑絲	0.1	
	湯	蒜仁	0.2	血	<u></u>	0.1	1					0.1	
		飛馬肉骨茶	3包	湯	油蔥酥	1包	1			湯	豬肉絲(CAS	1.5	
		豬肉片(CAS	2		大骨(CAS)	2	1			1		1	
			<u> </u>	†	素食食材	1	1			1			
					酸白菜(0.6	1包	1			1			
				ľ	大白菜切片	0.3	1			1			
				•	油豆皮-非	0.1	1			1			
				İ	薑絲	0.1	1			1			
	ı					<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		1	<u>I</u>		

日 111年06月06日(一)						111年06月08日(三)			111年06月09日(四)				111年06月10日(五)			
期		用餐人數:18	. ,		用餐人數:180			用餐人數:180	. ,	用餐人數:180				用餐人數:180		
	麥	麥片	2	糙		2	米	養樂多優酪	瓶	紫		2	素	*富貴香鬆(1包	
食	片	白米(學)		米	白米(學)		食	芹菜去葉(0.1	米	白米(學)		鬆	白米(學)		
	飯	芹菜去葉(0.1	飯	芹菜去葉(0.1		薑絲	0.1	飯	芹菜去葉(0.1	飯	芹菜去葉(0.1	
		薑絲	0.1		薑絲	0.1					薑絲	0.1		薑絲	0.1	
主		粗絞肉(CAS	13	醬	沙魚丁(CAS	25	清	*長糯米	4	泰		18	椒	盤裝豆腐切	12.9	
菜	都	小豆干丁(4	燒	凍豆腐(非	5	水	豬肉絲(CAS	5	式	杏鮑菇	4	麻	小三角油豆	4	
	肉	鵪鶉蛋	4	味	金絲菇	2	米	芋頭小丁(5	檸	洋蔥大丁(3	雙	金絲菇	2	
	燥	油腐丁(非	2	噌	青蔥	0.2	糕	熟花生	1	檬	檸檬	0.2	色	鴻喜菇	1	
	///	紅蔥頭末	0.2	魚	薑絲	0.2	''''	紅蔥頭末	0.2	雞	檸檬汁	1罐	豆豆	酸菜絲	1	
		素食食材			味榮味噌-	3		乾魷魚切條	0.1	天正	蒜泥	0.1		青蔥	0.2	
		豆薯小丁(8.0]]	雙魚柴魚片	1包		乾香菇(小	0.1		泰式甜辣醬	1罐	腐	乾辣椒	0.6	
		香菇素肉燥	1條		素食食材		冬蝦	0.1		素食食材		煲	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		蒲瓜粗條(15	玉	冷凍玉米粒	6	章	花枝丸(25g	360個	絲	絲瓜片厚	15	蟳	洗選蛋(Q)	11	
菜	/41	鴻喜菇	2	米	馬鈴薯小丁	5.5	魚	海苔粉	1	瓜	白麵線	1.5	味	蟳味絲(散	1.5	
	111	豬肉絲(CAS	1	肉	絞肉(CAS)	2	燒	雙魚柴魚絲	1包	麵	豬肉片(CAS	1.5	蒸	冷凍玉米粒	1.5	
	錦	胡蘿蔔絲(0.7	末	胡蘿蔔小丁	1		素食食材	1	線	枸杞(200g	0.2	蛋	青蔥	0.1	
	واعد	木耳絲-(Q)	0.7		青蔥	0.2		炸豆腸-切	1	ינאוי	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	
		空心菜切(17		油菜切(TAP	17		蚵仔白菜切	17		青江菜切(17	有		17	
菜	心	雪白菇(美	8.0	菜	杏鮑菇	0.8	仔	胡蘿蔔絲(0.8	江	黑蠔菇	0.8	機	生香菇	8.0	
	莁	粗蒜末	0.1		蒜末	0.1	白	粗蒜末	0.1	莁	粗蒜末	0.1	黑	l +++ - - -	0.1	
]			葉			
													白			
湯	養	青木瓜大丁	7	冬	骨腿丁	3	鮮	鮮竹筍切片	6	田	高麗菜切片	4		紅地瓜大丁	3	
믔	#	胡蘿蔔大丁	0.6	菜	A-A	2	筍		0.3		紅番茄去蒂	2	瓜	*綠豆	3	
нн	丰	龍骨丁(CAS	1.5	郊	冬菜(250g	2罐	湯	龍骨丁(CAS	1.5	蔬	#=#(0)	1.5	学	地瓜圓	1.8	
		薑片	0.1		薑絲	0.1	囫	芹菜去葉(0.1		木耳絲-(Q)	0.6	_	九份芋圓	1.8	
	木	紅棗	0.15	湯	青蔥	0.1		生香菇	0.4	菜	大骨(CAS)	1.5	圓		1	
	瓜				素食食材					湯	, ,		湯			
	湯			1	冬粉(3K)	0.1	1									
i l				1	榨菜絲(CAS	0.3	1			1			1			

日 111年06月13日(一) 1					11年06月14日	(=)		111年06月15日(三)			11年06月16日(四)		1	11年06月17日	(五)
期	用餐人數:180 用餐人數:180				用餐人數:180			用餐人數:180			用餐人數:180				
		小米	2	蕎	*麥角(蕎麥	2	麵	芹菜去葉(0.1	燕	*燕麥粒	2	胚		2
食	米	白米(學)		麥	白米(學)		食	薑絲	0.1	麥			芽	白米(學)	
	飯	芹菜去葉(0.1	飯	芹菜去葉(0.1]	素食食材		飯	芹菜去葉(0.1	飯	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						
		蒲燒鯰魚-	198片	筍	粗絞肉(CAS	15	奶	細白油麵	30	麻	豬肉片(CAS	14	紅	炸豆包切四	9
菜	燒	PP紙	50片	丁	鮮竹筍小丁	7	油	培根片	3	香	高麗菜切片	4	燒	冷凍玉米粒	3
	魚	白芝麻粒	0.2	蒸	冷凍玉米粒	2	培	洋蔥小丁(3	肉	米血丁(CAS	3	豆	彩色甜椒絲	1.5
	片	蒜泥	0.1	肉	青蔥	0.2	根	冷凍玉米粒	5	片	角螺(非基	0.6	包包	洋蔥大丁(2
	7 1	雙魚柴魚片	1包	末	蒜泥	0.2	義	杏鮑菇	3	11	薑片	0.2	٦	薑片	0.1
		海苔絲(海	1包	小	飛馬蒸肉粉	1包	١.	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	大	胡蘿蔔小丁	1.5	1	玉米穗切段	3]	青蔥	0.1
		白蘿蔔大丁	1.3		素食食材		利	奶粉	0.6	1	素食食材]	杏鮑菇	6
		豆皮結(非	0.4		苦瓜(Q)	1.8	麵	小磨坊乳香	1包	1	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		小磨仿義大	1包						
副		大白菜切片	10	芹	海帶根	9	黃	超迷你銀絲	360PC	竹	鮮竹筍切絲	14	菜	洗選蛋(Q)	14
菜	菜	盤裝豆腐切	8.6	香	豆干片(非	7	金		1罐	筍	豬肉絲(CAS	2	脯	碎脯(CAS)	2
		豬肉片(CAS	1.5	海	豬肉絲(CAS	1.5	銀	雀巢鷹牌煉	1罐	鮮	鴻喜菇	1	蛋	胡蘿蔔絲(2
	腐	寬冬粉(3kg	0.7	帶	雪白菇(美	1	絲			燴	胡蘿蔔絲(2		青蔥	0.2
	粉粉	胡蘿蔔片(0.6	=	胡蘿蔔絲(1.5	卷				木耳絲-(Q)	0.7			
	44	乾香菇絲	0.1	-	芹菜去葉(0.6					粗蒜末	0.1			
	絲	芹菜去葉(0.1	絲											
		油菜切(TAP	17	4	空心菜切(17		蚵仔白菜切	17	•	青江菜切(17		小松菜切(17
菜	菜	雪白菇(美	8.0		小魚干	0.2	仔	生香菇	8.0		胡蘿蔔絲(8.0	機	秀珍菇-優	8.0
		粗蒜末	0.1	莁	粗蒜末	0.1	白	粗蒜末	0.1	莁	粗蒜末	0.1	小	粗蒜末	0.1
										ļ			松		
湯	牛	牛蒡切片(1	日	盤裝豆腐切	8.6	玉	洗選蛋(Q)	3	鮮	豆薯粗絲(4	鳳	愛玉凍	15
		冬瓜大丁(5	4	洋蔥絲(Q)	2		洋蔥小丁(2		洗選蛋(Q)	2		鳳梨(g)	2
HH	万但	玉米穗切段	3		乾海帶芽(0.1	濃	1 —	2.5	_	金絲菇	1.5	^不 恶	山粉圓	0.6
	囫	大骨(CAS)	1.5	噌	大骨(CAS)	1.5	/ 湯	冷凍玉米粒	2	<u> </u>	胡蘿蔔絲(0.7	玉	+窓 +苺	0.2
		<u></u> 薑片	0.1		青蔥	0.1	茐	胡蘿蔔小丁	0.6		豬肉絲(CAS	1		檸檬汁	1罐
				湯	味榮味噌-	3	1	火腿丁(台	0.7	湯	青蔥	0.1	水	麥香紅茶包	2包
					雙魚柴魚片	1包	Ī	奶粉	6	Ī			果	黑糖	2包
													茶	台糖貳砂(2包

日	1	11年06月20日	3 (-)	1		(二)		111年06月22日	3(三)	1	 11年06月23日	3(四)		 l11年06月24日	(五)
曲 田錖↓動·ɔɔɔ					田錖人動・つつ			田錖人動立			田錖人動立	. ,		田ダ人動・つつ	
主	紅	紅藜麥	0.3	多	*多穀米(20k	2	麵	薑絲	0.1	糙	*糙米	2	小	*大麥仁	2
食	藜	白米(學)		榖	白米(學)		食	芹菜去葉(0.1	米	白米(學		薏	白米(學)	•
	麥	薑絲	0.1	飯	薑絲	0.1				飯	薑絲	0.1	仁	薑絲	0.1
	飯	芹菜去葉(0.1		芹菜去葉(0.1					芹菜去葉(0.1	飯	芹菜去葉(0.1
主	黑	豬柳	18	香	冷藏骨腿切	24	炸	細白油麵	35	佃	秋刀魚	230片	泰	小豆干丁	17
菜	胡	洋蔥絲	6	菇	冬瓜大丁(6	醬	粗絞肉(CAS	9	煮	薑絲	0.2	式	杏鮑菇	6
	椒	綠豆芽	5	瓜	乾香菇	0.2	麵	小豆干丁(11	秋	青蔥	0.2	打	紅番茄去蒂	4
	豬	彩色甜椒絲	2	仔	胡蘿蔔大丁	1.5		洋蔥小丁(4	刀	白芝麻粒	0.1	拋	洋蔥小丁	4
	柳	粗蒜末	0.2	雞	薑片	0.2		小黄瓜小丁	3	魚	紫蘇梅(4.5k		杏	九層塔	0.4
		黑胡椒醬	1桶]	蒜仁	0.2		胡蘿蔔小丁	2		番茄醬	1桶	鮑	蒜末	0.2
		無鹽奶油	1條]	蔭瓜	1桶		紅蔥頭末	0.6		番茄糊	1罐	菇	檸檬汁	1罐
		素食食材]	素食食材			乾香菇絲	0.2		素食食材			魚露	1罐
		油腐丁	1.5]	茄子	1		粗蒜末	0.2		素黃金魚排	25片			
		白煮蛋	25個]	杏鮑菇	1.3		維力炸醬	1罐						
					白精靈菇	0.5		素食食材							
								豆薯小丁	1						
								香菇素肉燥	1條						
副	鳯	鳳梨去皮	7	塔	海茸	21	韓	翅小腿	480pc	鐵	小黄瓜片厚	10	五	冷凍毛豆莢	25
菜	梨	豆干片	6	香	豬肉絲(CAS	2	式	蒜泥	0.2	板	杏鮑菇	5	香	粗蒜末	0.2
	炒	杏鮑菇	5	海	胡蘿蔔絲(2	炸	白芝麻粒	0.2	Ξ	冷凍青花菜	5	毛	八角粒(母	1包
	木	木耳絲	5	茸	芹菜去葉(8.0	雞	韓式辣椒醬	1	菇	豬肉片	3	豆	小磨坊香辣	1盒
	耳	玉米筍	2		九層塔	0.6		素食食材			洋蔥大丁	2	莢		
		角螺	1		粗蒜末	0.2		炸豆腸-切	1.5		雪白菇	2			
		薑絲	0.2					紅地瓜大丁	1.5		胡蘿蔔片	1			
		青蔥	0.2					素泡菜	0.5		無鹽奶油	1條			
青	青	青江菜切(18	空	空心菜切(18	油	油菜切(TAP	18	有	綠豆芽(有	18	-	蚵仔白菜切	18
菜		金絲菇	0.8	心	粗絞肉		菜	雪白菇(美	0.8	機	胡蘿蔔絲(0.8	-	胡蘿蔔絲(0.8
	菜	粗蒜末	0.1	菜	紅蔥頭末	0.1		蒜末	0.1	4	韭菜	0.4	白	蒜末	0.1
			,							芽	台畜火腿片	80片	菜		
		蒲瓜大丁(10	酸	盤裝豆腐-	4.3	海	乾海帶芽(0.3	玉	玉米穗切段	7	銀	白木耳	0.8
品	瓜	油豆皮-非	0.7	辣	豬血丁	3	芽	洗選蛋(Q)	3	米	白蘿蔔大丁	4	-	蓮子(無心	0.6
	湯	龍骨丁(CAS	3	湯	鮮竹筍切絲	2	蛋	大骨(CAS)	3	穗	龍骨丁(CAS	3	蓮	桂圓	0.3
		芹菜去葉(0.1]	豬肉絲(CAS	2	花	青蔥	0.2	湯	芹菜去葉(0.1	子	紅棗	0.15
					洗選蛋(Q)	1.5	湯	薑絲	0.1				湯	台糖貳砂(4包
					胡蘿蔔絲(0.8									
					木耳絲-(Q)	0.8									
					青蔥	0.2									
					榨菜絲	1.5									

日 111年06月27日(一)					111年06月28日	(=)		111年06月29日	I(=)	Ι	111年06月30日(四)		
期		用餐人數:22		用餐人數:227				用餐人數:22		用餐人數:227			
主	黑	黑芝麻粒(0.3	小	*小米	2	麵	薑絲	0.1	胚	*胚芽米	2	
食		白米(學)		米	白米(學)		食	芹菜去葉(0.1	芽	白米(學)		
	麻	薑絲	0.1	飯	薑絲	0.1				飯	薑絲	0.1	
	笳	芹菜去葉(0.1	W.	芹菜去葉(0.1				- MA	芹菜去葉(0.1	
主	醬	豬肉片(CAS	12	紅	豬肉丁(CAS	9	藥	紅麵線	12	咖	冷藏骨腿切	24	
菜	炒	魷魚翅	5	麴	豬腳丁(QR)	10	燉	大白菜切片	7	哩	馬鈴薯大丁	3	
	魷	高麗菜切片	8	豬	白蘿蔔大丁	7	肉	豬肉片(CAS	6	雞	洋蔥大丁(1.5	
	魚	洋蔥片(Q)	3	腳	鵪鶉蛋	3	片	生香菇	2		胡蘿蔔大丁	1	
	肉	胡蘿蔔片(1.5	NHP	薑片	0.2	麵	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	
	片	粗蒜末	0.2		紅麴醬	1罐	線	里 /	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 枸杞(200g 0.1			藥燉排骨中	4包				
		豆干片(非	2					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	柴	白蘿蔔大丁	11	麻	盤裝豆腐切	17.2	肉	清蒸肉圓(250個	雙	冷凍青花菜	18	
菜	香	油腐丁(非	5	婆	粗絞肉(CAS	1.5	圓	芹菜去葉(0.4	色	冷凍花椰菜	12	
	大	米血丁(CAS	4	豆	冷凍三色丁	2		蒜泥	0.2	花	豬肉片(CAS	2	
	根	海帶結	3	腐	油腐丁(非	4.5		素食食材	_	椰	彩色甜椒片	1	
		胡羅匐大亅	1.5	/12/3	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	青	青江菜切(18	高	高麗菜切片	20		油菜切(TAP	18	有	荷葉白菜切	18	
菜	江	雪白菇(美	8.0	麗	胡蘿蔔絲(8.0	菜	杏鮑菇	0.8	機	黑蠔菇	8.0	
	莁	粗蒜末	0.1	茲	粗蒜末	0.1		粗蒜末	0.1	荷	粗蒜末	0.1	
										葉			
										白			
湯	麻	骨腿丁	6	劃	大黃瓜大丁	8	烏	大黑豆干切	20	香	洗選蛋(Q)	3.5	
			3	州	源鴻億珍珠	3	龍	米血丁(CAS	8	解	蟳味絲(散	2	
ПП	油	角螺(非基	0.8	川川	龍骨丁(CAS	1.5		九層塔	0.3	1	蚵仔白菜切	2	
	雞	<u> </u>	0.1	魚	薑絲	0.1	豆	蒜泥	0.3	蛋	大骨(CAS)	1.5	
	湯	大白菜切片	3	丸	芹菜去葉(0.1	干	青蔥	0.3	花湯	青蔥	0.1	
		素食食材	1	湯			1	素食食材			素食食材		
		杏鮑菇	0.5				1	素米血丁(0.8	1	豆薯粗絲(0.7	
Щ.	<u> </u>				/n		1	-14-14 7 (l .	<u> </u>	1-1VIV		