日期	112年10月30日(一) 用餐人數:50			112年10月31日(二) 用餐人數:50			112年11月01日(三) 用餐人數:50			112年11月02日(四) 用餐人數:50			112年11月03日(五) 用餐人數:50		
主食	地瓜飯	紅地瓜小丁		小麥飯	小麥		優酪乳	養樂多優酪	瓶	燕麥飯	燕麥粒		奶油薑黃飯	無鹽奶油-	條
		白米(學)			白米(學)			芹菜去葉(	0.3		白米(學)			小磨坊薑黃	
		芹菜去葉(	0.3		芹菜去葉(	0.3					芹菜去葉(	0.3		白米(學)	
														芹菜去葉(	0.3
主菜	素小黃瓜炒麵腸	麵腸片	2	素薑母素肚	素肚片	3	素椒香拌麵	烏龍麵	6	素海帶干絲	粗白干絲(	3.5	素紅燒小豆輪	豆輪(迷你	0.6
		小黃瓜(TAP	1		玉米穗切段	1.3		炸豆包切絲	0.8		海帶絲	1.8		白蘿蔔大丁	1.8
		玉米穗切段	1		高麗菜切片	1		綠豆芽(Q)	1.3		芹菜去葉(	0.3		油腐丁(非	1
		油花生	0.5		素米血丁(	0.8		小三角油豆	1		彩色甜椒絲	0.3		胡蘿蔔大丁	0.3
		薑片	0.2		薑片	0.1		素魚板(全	0.3					薑片	0.1
					角螺(非基	0.2		胡蘿蔔絲(	0.3						
								寶川花椒粉							
副菜	素椒鹽菇菇	秀珍菇-優	2	素油燜苦瓜香菇	苦瓜剖半去籽	3	素法式吐司	白吐司	48片	素麻油麵線煎	白麵線	1	素魚香蘿蔔糕	蘿蔔糕(素	6
		杏鮑菇	1		生香菇	1		洗選蛋(Q)	1.5		金絲菇	0.5		洗選蛋(Q)	0.3
		冷凍青花菜	1.5		皮絲(3k)	1		職人鮮奶(	1罐		胡蘿蔔絲(	0.3		半邊硬殼花	0.1
		茄子(Q)	1		薑片	0.2		無鹽奶油-	1條		高麗菜切絲	1			
								糖粉	0.3		洗選蛋(Q)	1.5			
											枸杞(200g	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	素福山萵苣	福山萵苣切	5	素有機蔬菜	有機蔬菜	5
		胡蘿蔔絲(	0.2		胡蘿蔔絲(	0.2		杏鮑菇	0.2		生香菇	0.2		黑蠔菇	0.2
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.2		薑絲	0.1
湯品	素油腐細粉湯	油腐丁(非	1.3	素海芽蛋花湯	乾海帶芽(	0.05	素芹香丸子湯	冬瓜大丁(	1.7	素酸辣湯	非基改豆腐	1.2	素綠豆薏仁湯	綠豆	0.7
		冬粉(3K)	0.3		洗選蛋(Q)	0.8		素小清丸(	0.8		金絲菇	0.5		大麥仁(洋	0.6
		素排骨丁(	0.4		油豆皮-非	0.2		角螺(非基	0.2		筍絲	0.4		台糖貳砂(	包
		芹菜去葉(	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		洗選蛋(Q)	0.3			
		素冬菜(200g	1罐								胡蘿蔔絲(	0.2			
											木耳絲-(Q)	0.2			

日期	112年11月06日(一) 用餐人數:50			112年11月07日(二) 用餐人數:50			112年11月08日(三) 用餐人數:50			112年11月09日(四) 用餐人數:50			112年11月10日(五) 用餐人數:50		
主食	芝麻飯	黑芝麻粒(		紫米飯	黑糯米(紫		優酪乳	養樂多優酪	瓶	糙米飯	糙米		多穀飯	多穀米(20k	
		白米(學)			白米(學)			芹菜去葉(	0.3		白米(學)			白米(學)	
		芹菜去葉(	0.3		芹菜去葉(	0.3					芹菜去葉(	0.3		芹菜去葉(	0.3
主菜	素香酥拼盤	杏鮑菇	1.5	素油腐肉燥	小豆干丁(	4	素飄香油飯	*長糯米	2	素照燒肉丸子	盤裝豆腐	4.3	素佛跳牆	油腐丁(非	2
		芋粿條	1		小三角油豆	1.2		芋頭小丁(	1.5		筊白筍去皮	1		大白菜切片	1.3
		茄子(Q)	1		鵪鶉蛋	0.8		皮絲(3k)	0.6		山藥削皮(	0.8		冷凍芋頭丁	0.7
		紅地瓜去皮	1		香菇素肉燥	1條		素火腿(蛋	1		冷凍玉米粒	0.8		筍干(常溫	0.4
		九層塔	0.1		乾香菇(小	0.04		冷凍毛豆仁	0.3		洗選蛋-褐	1		角螺(非基	0.4
								乾香菇絲	0.1		胡蘿蔔絲(	0.5		素排骨酥(	0.2
								薑片	0.1		低筋麵粉	1		胡蘿蔔絲(	0.2
														木耳絲-(Q)	0.2
														薑片	0.1
														乾香菇(小	0.04
副菜	素傳家白菜滷	大白菜切片	4	素腰果四色	冷凍玉米粒	1.8	素沙茶滷豆干	四方干(非	2.3	素涼拌豆皮素雞小黃瓜	炸豆包切四	1	素紅顏碎脯蛋	洗選蛋-褐	3.5
		冷凍栗子	0.5		馬鈴薯小丁	1.5		冷凍青花菜	1.5		素雞片-非	1		胡蘿蔔絲(	0.8
		木耳絲-(Q)	0.3		小黃瓜小丁	0.8		炸豆腸-切	0.8		小黃瓜	1.5		碎脯(CAS)	0.6
		胡蘿蔔絲(	0.3		胡蘿蔔小丁	0.3		素香菇貢丸	0.8		白精靈菇	1			
		油豆皮-非	0.2		生腰果	0.2		胡蘿蔔大丁	0.3		玉米筍去皮	0.8			
		乾香菇絲	0.04		素火腿(蛋	1		薑片	0.1		薑片	0.1			
								小磨坊滷包	包						
青菜	素蚵仔白菜	蚵仔白菜切	5	素油菜	油菜切(TAP	5	素福山萵苣	福山萵苣切	5	素青江菜	青江菜切(	5	素有機蔬菜	有機蔬菜	5
		金絲菇	0.2		胡蘿蔔絲(	0.2		杏鮑菇	0.2		生香菇	0.2		黑蠔菇	0.2
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1
湯品	素青木瓜養生湯	青木瓜大丁	2	素榨菜粉絲湯	榨菜絲(CAS	1.2	素蘿蔔玉米湯	白蘿蔔大丁	1.3	素酸辣湯	盤裝豆腐	共用主菜	素仙草凍奶茶	仙草凍(切	5
		胡蘿蔔大丁	0.2		角螺(非基	0.2		冷凍玉米塊	1		榨菜絲(CAS	0.5		奶粉	0.3
		皮絲(3k)	0.2		冬粉(3K)	0.3		素排骨丁(	0.3		筍絲	0.4		麥香紅茶包	1包
		薑片	0.1		薑絲	0.1		芹菜去葉(	0.1		洗選蛋-褐	0.3		台糖貳砂(	包
		紅棗									胡蘿蔔絲(	0.2			
											木耳絲-(Q)	0.2			

日期	112年11月13日(一) 用餐人數:50		112年11月14日(二) 用餐人數:50		112年11月15日(三) 用餐人數:50		112年11月16日(四) 用餐人數:50		112年11月17日(五) 用餐人數:50	
主食	紅藜飯	紅藜麥	燕麥飯	燕麥粒	優酪乳	養樂多優酪	胚芽飯	胚芽米	小薏仁飯	大麥仁(洋
		白米(學)		白米(學)		芹菜去葉(0.3		白米(學)		白米(學)
		芹菜去葉(0.3		芹菜去葉(0.3				芹菜去葉(0.3		芹菜去葉(0.3
主菜	素柚香百頁	百頁豆腐丁 4	素奶油油腐杏鮑菇	杏鮑菇 1.5	素咖哩湯麵	白油麵 7	素避風塘黑干	大黑豆干切 3.8	素八寶拌醬	小豆干丁(3.5
		冷凍青花菜 1		油腐丁(非 1.5		高麗菜切片 1.6		素米血丁(1.5		豆薯小丁(1.8
		黃豆芽(Q) 0.9		玉米筍去皮 1		炸豆包切絲 0.8		敏豆去頭尾 0.8		豆輪(迷你 0.3
		黑蠔菇 0.4		胡蘿蔔大丁 0.3		素小清丸(0.6				香菇素肉燥 1條
		白芝麻粒 0.1		無鹽奶油- 1條		金絲菇 0.5				乾香菇絲 0.04
		韓國柚子醬				柳松菇 0.3				
						胡蘿蔔絲(0.3				
						木耳絲-(Q) 0.3				
						奶粉 0.2				
						工研素食咖 1盒				
						椰漿400ml 1罐				
副菜	素鮮蔬義式烘蛋	洗選蛋-褐 2.1	素海鮮煎餅	素蝦仁(全 0.6	素茶葉蛋	白煮蛋(後 50個	素五更什錦	盤裝豆腐切 4.3	素鴛鴦粉絲	寬冬粉(3kg 0.4
		馬鈴薯大丁 1		金絲菇 0.5		麥香紅茶包 1包		麵腸片 1		埔里米粉乾 0.3
		冷凍青花菜 1		高麗菜切絲 1				酸菜絲 0.4		黃豆芽(Q) 1.3
		彩色甜椒(0.8		洗選蛋-褐 1				角螺(非基 0.2		炸豆包切絲 0.5
		紅番茄去蒂 0.5		低筋麵粉 1				薑絲 0.1		木耳絲-(Q) 0.3
		達人披薩絲 1		生香菇 0.8				乾辣椒		胡蘿蔔絲(0.3
				胡蘿蔔絲(0.3						白芝麻粒 0.1
青菜	素油菜	油菜切(TAP 5	素青江菜	青江菜切(5	素蚵仔白菜	蚵仔白菜切 5	素高麗菜	高麗菜切片 5	素有機蔬菜	有機蔬菜 5
		秀珍菇-優 0.2		生香菇 0.2		黑蠔菇 0.2		胡蘿蔔片(0.2		金絲菇 0.2
		薑絲 0.1		薑絲 0.1		薑絲 0.1		薑絲 0.1		薑絲 0.1
湯品	素地瓜濃湯	黃地瓜小丁 1	素海芽味噌湯	非基改豆腐 2.4	素食水餃	素食水餃 150個	素香菇羹湯	大白菜切片 1.5	素黑糖山粉圓	山粉圓 0.5
		馬鈴薯小丁 0.5		乾海帶芽(0.05		芹菜去葉(0.1		筍絲 0.4		黑糖 1包
		冷凍玉米粒 0.4		白蘿蔔片 0.5				素香菇羹 0.4		鳳梨片(565g 1罐
		素火腿切丁 0.3		十全味噌(1				洗選蛋-褐 0.3		台糖貳砂(包
		洗選蛋-褐 0.3						木耳絲-(Q) 0.2		麥香紅茶包 1包
		胡蘿蔔小丁 0.2						胡蘿蔔絲(0.2		蘋果 5個
		奶粉 0.2								香蕉 10條

日期	112年11月20日(一) 用餐人數:50		112年11月21日(二) 用餐人數:50		112年11月22日(三) 用餐人數:50		112年11月23日(四) 用餐人數:50		112年11月24日(五) 用餐人數:50		112年11月25日(六) 用餐人數:38	
主食	小米飯	小米	蕎麥飯	麥角(蕎麥	優酪乳	養樂多優酪	瓶	五穀飯	五穀米(不	有機糙米飯	白米(有機	校慶	芹菜去葉(	0.3
		白米(學)		白米(學)		芹菜去葉(	0.3		白米(學)		有機糙米			
		芹菜去葉(	0.3	芹菜去葉(	0.3				芹菜去葉(	0.3	芹菜去葉(	0.3		
主菜	素醬爆素肚	素肚片	3.5	素香菇燒鰻	杏鮑菇	1	素芋頭雙糕	芋頭小丁(	1	素麻油麵線荷包蛋	白麵線	1	素泡菜年糕	油腐丁(非	3	素大亨堡	大亨堡	40個
		素米血丁(	1.5		洗選蛋-褐	0.4		芋頭絲(Q)	1		洗選蛋-褐	3.5		大白菜切片	1.5		小黃瓜絲(	1
		高麗菜切片	1		乾香菇絲	0.5		白蘿蔔絲	1		高麗菜切片	1		韓式年糕-	0.5		番茄醬包	40包
		九層塔	0.1		白芝麻粒	0.2		碎脯(CAS)	0.8		枸杞(200g	0.1		素泡菜	0.8		冷凍玉米粒	1
		薑片	0.1					皮絲(3k)	0.5		薑片	0.1		胡蘿蔔片(	0.3			
		甜麵醬200g	1罐					乾香菇絲	0.1									
								在來米粉	2.4									
副菜	素日式雙瓜	紅地瓜大丁	2	素和風關東煮	白蘿蔔大丁	2	素唐揚豆腐	盤裝豆腐切	4.3	素鐵板菇菇	四方干(非	2.3	素豆漿蒸蛋	洗選蛋-褐	3.2	素麥克雞塊	素雞塊(	100PC
		南瓜不去皮	2.4		冷凍玉米塊	1		敏豆去頭尾	1.2		杏鮑菇	1.2		包裝豆漿	5			
		麥片	0.2		素米血丁(	1		七味粉21g	1罐		生香菇	0.8		生香菇	0.3			
		味酬(合將	1罐		素黑輪(全	0.5		小黃瓜	1		胡蘿蔔片(	0.3		PP紙	片			
		全素燒肉醬	1罐		胡蘿蔔中丁	0.3					無鹽奶油-	1條		素魚板(全	0.2			
					芹菜去葉(	0.1					素火腿(蛋	1		冷凍玉米粒	0.3			
青菜	素蚵仔白菜	蚵仔白菜切	5	素青江菜	青江菜切(	5	素油菜	油菜切(TAP	5	素地瓜葉	地瓜葉加工	5	素有機綠豆芽	綠豆芽(有	4.5	素青花菜	冷凍青花菜	2.5
		胡蘿蔔絲(	0.2		白精靈菇	0.2		黑蠔菇	0.2		薑絲	0.1		胡蘿蔔絲(	0.2		冷凍白花菜	2.5
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		粗蒜末	0.1		枸杞(200g	0.1		木耳絲-(Q)	0.1		胡蘿蔔片(	0.2
														薑絲	0.1		薑絲	0.1
湯品	素砂鍋白菜湯	大白菜切片	1.3	素海芽丸子湯	乾海帶芽(	0.05	素豆沙包	豆沙包65g	50個	素酸白菜湯	酸白菜(0.6K	1包	素芋頭西米露	芋頭小丁(	1.2	素珍珠奶茶	粉圓(2.2)	1.2
		凍豆腐(非	1		素小清丸(	0.5					高麗菜切片	1.5		西谷米	0.3		麥香紅茶包	1包
		金絲菇	0.3		洗選蛋-褐	0.2					金絲菇	0.3		奶粉	0.2		台糖貳砂(	包
		角螺(非基	0.1		薑絲	0.1					油豆皮-非	0.2		椰漿400ml	1罐		奶粉	0.2
		薑片	0.1								薑絲	0.1		台糖貳砂(	包			
		愛之味素沙	1罐															

日期	112年11月28日(二) 用餐人數:50			112年11月29日(三) 用餐人數:50			112年11月30日(四) 用餐人數:50			112年12月01日(五) 用餐人數:50		
主食	麥片飯	麥片		履歷豆漿	光泉履歷豆	罐	胚芽飯	胚芽米		香鬆飯	富貴香鬆(	包
		白米(學)			芹菜去葉(	0.3		白米(學)			白米(學)	
		芹菜去葉(	0.3					芹菜去葉(	0.3		芹菜去葉(	0.3
主菜	素親子丼	千層豆干-1K	4包	素韓式拌飯	小豆干丁(	1	素紅燒烤麩	烤麩	75個	素酸菜麵腸	麵腸片	2.5
		洗選蛋-褐	0.8		冷凍玉米粒	1.3		豆薯大丁(	1.5		杏鮑菇	1.5
		生香菇	0.5		黃豆芽(Q)	1		鵪鶉蛋	0.5		酸菜絲	0.8
		冷凍玉米粒	0.5		胡蘿蔔絲(	0.3		胡蘿蔔大丁	1		紅辣椒	0.1
		胡蘿蔔片(	0.3		冷凍毛豆仁	0.3		熟花生	0.2		九層塔	0.1
		白芝麻粒	0.1		乾海帶芽(	0.04		薑片	0.1			
					素泡菜	0.8						
					海苔絲(海	包						
副菜	素魚香茄子	茄子(Q)	3	素紅燒麴排	素紅燒麴排	50PC	素拔絲雙瓜	紅地瓜去皮	3	素芹香海帶三絲	海帶根	2
		杏鮑菇	1					芋頭去皮	1.5		豆干片(非	1.6
		洗選蛋-褐	0.7					白芝麻粒	0.1		雪白菇(美	0.3
		乾香菇(小	0.1					新南冰糖(	0.1		胡蘿蔔絲(	0.3
		香菇素肉燥	2條					話梅粉600g	1包		芹菜去葉(	0.2
											薑絲	0.1
青菜	素蚵仔白菜	蚵仔白菜切	5	素油菜	油菜切(TAP	5	素青江菜	青江菜切(	5	素有機蔬菜	有機蔬菜	5
		杏鮑菇	0.2		金絲菇	0.2		黑蠔菇	0.2		胡蘿蔔絲(	0.2
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1
湯品	素大瓜鮮菇湯	大黃瓜片厚	1.8	素玉米穗湯	白蘿蔔大丁	1	素牛奶火鍋湯	大白菜切片	1.5	素紅豆紫米湯	*履歷紅豆	0.8
		秀珍菇-優	0.3		冷凍玉米塊	1.3		金絲菇	0.4		*黑糯米(紫	0.3
		素排骨丁(	0.4		角螺(非基	0.2		水煮蓮藕(	0.5		台糖貳砂(	包
		薑絲	0.1		芹菜去葉(	0.1		油豆皮-非	0.2		西谷米	0.3
								胡蘿蔔片(	0.3			
								奶粉	0.2			