| 日期 | 112年11月28日(二)<br>用餐人數:50 | | | 112年11月29日(三)<br>用餐人數:50 | | | 112年11月30日(四)<br>用餐人數:50 | | | 112年12月01日(五)<br>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 |
| | | 素小清丸 | 0.6 | | | | | 胡蘿蔔片( | 0.3 | | | |
| | | | | | | | | 奶粉 | 0.2 | | | |

| 日期 | 112年12月04日(一)<br>用餐人數:50 | | 112年12月05日(二)<br>用餐人數:50 | | 112年12月06日(三)<br>用餐人數:50 | | 112年12月07日(四)<br>用餐人數:50 | | 112年12月08日(五)<br>用餐人數:50 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 芝麻飯 | 黑芝麻粒( | 小薏仁飯 | 大麥仁(洋 | 優酪乳 | 養樂多優酪 瓶 | 糙米飯 | 糙米 | 燕麥飯 | 燕麥粒 |
| | | 白米(學) | | 白米(學) | | | | 白米(學) | | 白米(學) |
| 主菜 | 素紅糟麵腸 | 麵腸片 5 | 素味噌豆腐 | 盤裝豆腐切 1板 | 素紅醬義大利麵 | 白扁油麵 6 | 素沙嗲爆豆腸 | 炸豆腸-切 3.5 | 客家小炒 | 豆干片 4 |
| | | 生香菇 0.8 | | 大白菜(Q) 1 | | 素火腿切丁 1 | | 馬鈴薯大丁 1.5 | | 油花生 0.8 |
| | | 紅糟 0.5 | | 黃豆芽(Q) 0.6 | | 冷凍玉米粒 1.3 | | 冷凍栗子 0.3 | | 青龍辣椒 0.6 |
| | | 皮絲 1 | | 素魚板(全 0.3 | | 冷凍青花菜 1 | | 胡蘿蔔大丁 0.3 | | 紅黃椒 0.5 |
| | | 四季豆 1 | | 薑絲 0.1 | | 紅番茄去蒂 0.5 | | 碎花生 0.2 | | 香菇絲 0.1 |
| | | | | 十全味噌( 1 | | 胡蘿蔔小丁 0.3 | | 花生醬400g 1罐 | | |
| | | | | | | 白精靈菇 0.3 | | 小磨坊薑黃 | | |
| | | | | | | 冷凍毛豆仁 0.3 | | 孜然粉(小 包 | | |
| | | | | | | 可果美番茄 罐 | | | | |
| 副菜 | 素醬煮馬鈴薯 | 馬鈴薯大丁 2.5 | 素豆瓣結頭菜 | 結頭菜粗條 3 | 素香酥薯餅 | 小三角薯餅 100個 | 素冬瓜鮮魷 | 冬瓜大丁( 3 | 素海苔菇菇炒蛋 | 洗選蛋 3.5 |
| | | 杏鮑菇 0.8 | | 小黃瓜絲( 0.8 | | 小磨坊香辣 盒 | | 生香菇 0.4 | | 冷凍玉米粒 0.8 |
| | | 韓式年糕- 1 | | 油片絲(非 0.4 | | | | 素白魷魚( 0.6 | | 黑蠔菇 0.5 |
| | | 蒸煮麵 6包 | | 胡蘿蔔絲( 0.3 | | | | 木耳絲-(Q) 0.3 | | 胡蘿蔔絲( 0.3 |
| | | 白芝麻粒 0.1 | | 薑絲 0.1 | | | | 胡蘿蔔絲( 0.3 | | 海苔粉 |
| | | 全素燒肉醬20( 1罐 | | | | | | 薑絲 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 | | 秀珍菇-優 0.2 | | 金絲菇 0.2 | | 鴻喜菇 0.2 | | 生香菇 0.2 |
| | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.2 | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 |
| 湯品 | 素酸白菜湯 | 酸白菜(0.6K 1包 | 素剝皮辣椒鮮菇湯 | 冬瓜大丁( 1.8 | 素巧達濃湯 | 馬鈴薯小丁 1 | 素黃瓜玉穗湯 | 大黃瓜片厚 1.3 | 素人氣綠豆蒜 | 綠豆仁 0.8 |
| | | 大白菜切片 1.5 | | 生香菇 0.5 | | 冷凍玉米粒 0.8 | | 冷凍玉米塊 0.7 | | 粉圓(2.2) 0.5 |
| | | 油豆皮-非 0.3 | | 薑片 0.1 | | 洗選蛋 0.4 | | 油腐丁(非 0.3 | | 地瓜圓 0.5 |
| | | 薑絲 0.1 | | 剝皮辣椒 1罐 | | 杏鮑菇 0.4 | | 素排骨丁( 0.3 | | 西谷米 0.3 |
| | | | | 乾香菇(小 0.05 | | 胡蘿蔔-優 0.3 | | 芹菜去葉( 0.1 | | 台糖貳砂( 包 |
| | | | | | | 奶粉 0.3 | | | | |

| 日期 | 112年12月11日(一)<br>用餐人數:50 | | | 112年12月12日(二)<br>用餐人數:50 | | | 112年12月13日(三)<br>用餐人數:50 | | | 112年12月14日(四)<br>用餐人數:50 | | | 112年12月15日(五)<br>用餐人數:50 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 紅藜飯 | 紅藜麥 | | 紫米飯 | 黑糯米(紫 | | 優酪乳 | 養樂多優酪 | 瓶 | 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) | |
| 主菜 | 素打拋干丁 | 小豆干丁( | 3.5 | 豆包素鬆 | 炸豆包 | 60pc | 素上海菜飯 | 青江菜段( | 1.5 | 素苦瓜滷 | 苦瓜厚片( | 5 | 素小黃瓜炒素雞 | 素雞片-非 | 2 |
| | | 杏鮑菇 | 1.5 | | 富貴香鬆 | 1包 | | 冷凍玉米粒 | 1 | | 皮絲(3k) | 0.5 | | 小黃瓜片厚 | 1.3 |
| | | 玉米筍去皮 | 0.5 | | 小黃瓜絲 | 1 | | 炸豆包切絲 | 0.8 | | 胡蘿蔔片( | 0.3 | | 杏鮑菇 | 1.2 |
| | | 紅番茄去蒂 | 0.2 | | | | | 素火腿切丁 | 0.8 | | 乾香菇(小 | 0.05 | | 玉米筍去皮 | 0.3 |
| | | 九層塔 | 0.1 | | | | | 乾香菇絲 | 0.05 | | 薑片 | 0.1 | | 油花生 | 0.2 |
| | | 檸檬汁 | 1罐 | | | | | | | | | | | 薑絲 | 0.1 |
| 副菜 | 素砂鍋白菜 | 大白菜切片 | 4 | 素螞蟻上樹 | 寬冬粉(3kg | 0.8 | 素照燒獅子頭 | 素獅子頭( | 100PC | 素海帶三絲 | 海帶絲 | 2.6 | 素咖哩炸蛋 | 白煮蛋 | 50個 |
| | | 冷凍栗子 | 0.4 | | 高麗菜切片 | 1.3 | | 雪白菇(美 | 0.4 | | 粗白干絲( | 1.5 | | 茄子(Q) | 0.5 |
| | | 木耳絲-(Q) | 0.3 | | 油片絲(非 | 0.3 | | 敏豆去頭尾 | 0.2 | | 胡蘿蔔絲( | 0.3 | | 九層塔 | 0.1 |
| | | 胡蘿蔔絲( | 0.3 | | 胡蘿蔔絲( | 0.3 | | 白芝麻粒 | 0.1 | | 芹菜去葉( | 0.2 | | 工研素食咖 | 2盒 |
| | | 油豆皮-非 | 0.2 | | 木耳絲-(Q) | 0.3 | | 海苔絲(海 | 1包 | | | | | | |
| | | 乾香菇絲 | 0.05 | | 芹菜去葉( | 0.1 | | | | | | | | | |
| 青菜 | 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 | 素油菜 | 油菜切(TAP | 5 | 素有機蔬菜 | 有機蔬菜 | 5 |
| | | 生香菇 | 0.2 | | 金絲菇 | 0.2 | | 胡蘿蔔片( | 0.2 | | 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 | 素味噌豆腐湯 | 非基改豆腐 | 1.2 | 素關東煮湯 | 白蘿蔔大丁 | 1.4 | 素紫菜蛋花湯 | 切紫菜(絲 | 0.1 | 素養生青木瓜湯 | 青木瓜大丁 | 1.8 | 素地瓜芋圓湯 | 紅地瓜小丁 | 1.5 |
| | | 鴻喜菇 | 0.8 | | 油腐丁(非 | 0.8 | | 洗選蛋(Q) | 0.6 | | 胡蘿蔔大丁 | 0.3 | | 九份芋圓 | 1.2 |
| | | 乾海帶芽( | 0.1 | | 素黑輪(全 | 0.5 | | 素小清丸( | 0.5 | | 素排骨丁( | 0.4 | | 台糖貳砂( | 包 |
| | | 芹菜去葉( | 0.1 | | 芹菜去葉( | 0.1 | | 油豆皮-非 | 0.2 | | 薑片 | 0.1 | | | |
| | | 十全味噌( | 1 | | | | | | | | 紅棗 | 包 | | | |

| 日期 | 112年12月18日(一)<br>用餐人數:50 | | 112年12月19日(二)<br>用餐人數:50 | | 112年12月20日(三)<br>用餐人數:50 | | 112年12月21日(四)<br>用餐人數:50 | | 112年12月22日(五)<br>用餐人數:50 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 小米飯 | 小米 | 小麥飯 | 小麥 | 優酪乳 | 養樂多優酪 瓶 | 蕎麥飯 | 麥角(蕎麥 | 有機糙米飯 | 白米(有機 |
| | | 白米(學) | | 白米(學) | | | | 白米(學) | | 有機糙米 |
| 主菜 | 素沙茶干片 | 豆干片(非 3.5 | 素奶香燉菜 | 鵪鶉蛋 2 | 素越式河粉 | 粿條(米製 6 | 素香酥拼盤 | 素鹹酥雞 3 | 素酸菜黑豆干 | 大黑豆干切 3 |
| | | 高麗菜切片 1.5 | | 馬鈴薯大丁 2 | | 綠豆芽(Q) 1.8 | | 雞蛋豆腐 10盒 | | 酸菜絲 1 |
| | | 玉米筍去皮 0.5 | | 青花菜(加 0.8 | | 炸豆包切絲 1 | | 九層塔 0.2 | | 花生粉 0.1 |
| | | 胡蘿蔔片( 0.3 | | 青櫛瓜(TAP 0.5 | | 素香菇貢丸 0.8 | | | | 米血丁 1 |
| | | 四季豆 1 | | 胡蘿蔔大丁 0.3 | | 木耳絲-(Q) 0.3 | | | | 青花菜 1 |
| | | | | 奶粉 0.2 | | 胡蘿蔔絲( 0.3 | | | | |
| | | | | 素火腿 1條 | | 九層塔 0.1 | | | | |
| | | | | | | 檸檬汁 1罐 | | | | |
| | | | | | | 香茅葉(乾 | | | | |
| 副菜 | 素大瓜鮮菇 | 大黃瓜片厚 3 | 海帶三絲 | 海帶絲 2.5 | 素綜合滷味 | 芋粿條 1 | 素木須炒雞丁 | 黑木耳(朵 1.8 | 素茶碗蒸 | 洗選蛋(Q) 3 |
| | | 黑蠔菇 0.5 | | 白干絲 1.5 | | 白豆干丁( 1.5 | | 刀削麵 1 | | 生香菇 0.3 |
| | | 素蝦仁(全 0.6 | | 紅蘿蔔絲 0.5 | | 百頁豆腐丁 1 | | 小黃瓜絲( 0.8 | | 素魚板(全 0.3 |
| | | 木耳絲-(Q) 0.3 | | 芹菜去葉( 0.3 | | 杏鮑菇 1 | | 洗選蛋(Q) 0.4 | | 乾海帶芽( 0.1 |
| | | 胡蘿蔔絲( 0.3 | | 薑絲 1 | | 油豆皮-非 0.2 | | 素雞片-非 0.4 | | PP紙 片 |
| | | | | | | 薑片 0.1 | | 秀珍菇-優 0.3 | | |
| 青菜 | 素菠菜 | 菠菜切(Q) 5 | 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 |
| | | 生香菇 0.2 | | 金絲菇 0.2 | | 鴻喜菇 0.2 | | 胡蘿蔔絲( 0.2 | | 杏鮑菇 0.2 |
| | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 |
| 湯品 | 素海芽味噌湯 | 非基改豆腐 1.2 | 素芹香黑輪湯 | 結頭菜大丁 1.8 | 素清蒸肉圓 | 素肉圓 50個 | 素油腐細粉湯 | 油腐丁(非 1.3 | 素冬至湯圓 | 五行小湯圓 1.2 |
| | | 乾海帶芽( 0.1 | | 素黑輪(全 0.5 | | 芹菜去葉( 0.1 | | 冬粉(3K) 0.3 | | *履歷紅豆 0.5 |
| | | 白蘿蔔片( 1.2 | | 素排骨丁( 0.4 | | | | 素排骨丁( 0.5 | | *黑糯米(紫 0.4 |
| | | 十全味噌( 1 | | 芹菜去葉( 0.1 | | | | 芹菜去葉( 0.1 | | 台糖貳砂( 包 |
| | | | | | | | | 素冬菜(200g 1罐 | | |

| 日期 | 112年12月25日(一)<br>用餐人數:50 | | 112年12月26日(二)<br>用餐人數:50 | | 112年12月27日(三)<br>用餐人數:50 | | 112年12月28日(四)<br>用餐人數:50 | | 112年12月29日(五)<br>用餐人數:50 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 主食 | 麥片飯 | 麥片 | 五穀飯 | 五穀米(不 | 履歷豆漿 | 光泉履歷豆 罐 | 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) |
| 主菜 | 素十三香烤雞腿 | 素雞腿(奶 50支 | 素鐵板油腐 | 油腐丁(非 2.5 | 素廣東粥 | 高麗菜切絲 1.6 | 素佃煮魚排 | 素黃金魚排 50片 | 素泡菜豆腐鍋 | 盤裝豆腐切 1板 |
| | | 薑片 0.1 | | 杏鮑菇 1 | | 冷凍玉米粒 1 | | 紫蘇梅(600g 1罐 | | 大白菜切片 1.2 |
| | | 新光十三香 盒 | | 小黃瓜片厚 0.8 | | 芋頭小丁( 0.8 | | 白芝麻粒 0.1 | | 韓式年糕- 0.5 |
| | | 烘焙紙 PC | | 胡蘿蔔片( 0.3 | | 洗選蛋(Q) 0.4 | | 番茄醬-可 桶 | | 素泡菜 0.6 |
| | | 雞蛋 6pc | | 素黑胡椒醬85 1罐 | | 碎脯(CAS) 0.4 | | | | 生香菇 0.2 |
| | | | | | | 胡蘿蔔小丁 0.3 | | | | 油豆皮-非 0.2 |
| | | | | | | 芹菜去葉( 0.1 | | | | |
| | | | | | | 香菇絲 0.1 | | | | |
| 副菜 | 素聖誕花椰 | 冷凍青花菜 3 | 法式吐司 | 吐司 60pc | 素香酥拼盤 | 玉米香酥餅 50PC | 素什錦蘿蔔羹 | 白蘿蔔粗條 3 | 素五香滷蛋 | 白煮蛋 50個 |
| | | 冷凍白花菜 2.8 | | 雞蛋 30pc | | 山藥球(紫 100個 | | 素香菇羹 0.6 | | 薑片 0.1 |
| | | 玉米筍去皮 0.3 | | 鮮奶 1罐 | | 花生糖粉 0.1 | | 金絲菇 0.3 | | 小磨坊滷包 包 |
| | | 彩色甜椒片 0.3 | | 奶油 1條 | | | | 木耳絲-(Q) 0.3 | | 五香粉(母 包 |
| | | | | 素火腿 3條 | | | | 胡蘿蔔絲( 0.3 | | |
| | | | | | | | | 芹菜去葉( 0.1 | | |
| 青菜 | 素有機綠豆芽 | 綠豆芽(有 5 | 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 |
| | | 胡蘿蔔絲( 0.3 | | 胡蘿蔔絲( 0.2 | | 秀珍菇-優 0.2 | | 素肉燥 2包 | | 黑蠔菇 0.2 |
| | | 木耳絲-(Q) 0.3 | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 | | 薑絲 0.1 |
| | | 薑絲 0.1 | | | | | | | | |
| 湯品 | 素南瓜濃湯 | 南瓜去皮小 1 | 素三絲湯 | 高麗菜切條 1.8 | 素豆沙包 | 晶鈺豆沙包 50個 | 素青菜蛋花湯 | 小白菜切( 1 | 素銀耳蓮子湯 | 白木耳 0.1 |
| | | 冷凍玉米粒 0.8 | | 皮絲(3k) 0.3 | | | | 洗選蛋(Q) 0.6 | | 蓮子(無心 0.2 |
| | | 素火腿切丁 0.4 | | 木耳絲-(Q) 0.3 | | | | 素排骨丁( 0.4 | | 桂圓 0.1 |
| | | 洗選蛋(Q) 0.3 | | 胡蘿蔔絲( 0.3 | | | | 薑絲 0.1 | | 紅棗280g 1包 |
| | | 胡蘿蔔小丁 0.3 | | | | | | | | 台糖貳砂( 包 |
| | | 奶粉 0.2 | | | | | | | | |