

日期	113年10月07日(一) 用餐人數:45		113年10月08日(二) 用餐人數:45		113年10月09日(三) 用餐人數:45		113年10月11日(五) 用餐人數:45					
主食	黑芝麻粒(糙米		主 食	白米(學)		麥片				
	白米(學)		白米(學)		食 變	芹菜去葉(0.2	白米(學)				
	芹菜去葉(0.2	飯 飯	芹菜去葉(化			芹菜去葉(0.2			
主 菜	素 鐵板鮑菇百頁	百頁豆腐丁	2.3	素 香酥拼盤	油腐丁(非	3	素 什錦炒飯	高麗菜切片	1.4	素 炸豆腸-切	2.5	
		杏鮑菇	2.3		芋粿條	1		炸豆包切絲	0.7	糖 杏鮑菇	1.5	
		綠豆芽(Q)	0.7		山藥球(紫地瓜球	90個		冷凍玉米粒	0.7	醋 敏豆去頭尾	0.5	
		彩色甜椒片	0.2		九層塔	0.1		中一洗選蛋	0.5	豆 彩色甜椒片	0.3	
		素黑胡醬850g	1罐					素火腿切丁	0.4	腸 鳳梨罐(227g)	1罐	
								胡蘿蔔小丁	0.3		可果美番茄糊	罐
							冷凍毛豆仁	0.2				
副 菜	素 蒲瓜什錦	蒲瓜粗條(3	素 蘿蔔羹	白蘿蔔粗條	2.5	素 香滷豆包	炸豆包(非	45片	素 中一洗選蛋	3.2	
		金絲菇	0.5		古早味香菇	0.5		薑片	0.1	玉 冷凍玉米粒	0.7	
		胡蘿蔔絲(0.2		金絲菇	0.5		小磨坊滷包	1PC	米 生香菇	0.2	
		木耳絲-(Q)	0.2		胡蘿蔔絲(0.2				蒸 紙	片	
		油豆皮-非	0.1		木耳絲-(Q)	0.2				蛋 乾海帶芽(0.04	
	乾香菇絲	0.04		芹菜去葉(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 有機蔬菜	5	
		胡蘿蔔絲(0.2		黑蠔菇	0.2		金絲菇	0.2	有 胡蘿蔔絲(0.2	
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1	機 薑絲	0.1	
									蔬 菜			
湯 品	素 青花蛋花湯	小白菜切(1	素 鮮筍湯	鮮竹筍切片	1.5	素 綜合湯	非基改豆腐	1.2	素 綠豆	綠豆仁	0.9
		中一洗選蛋	0.5		生香菇	0.3		白蘿蔔大丁	0.7	豆 粉圓(2.2)	0.7	
		素排骨丁(0.4		皮絲(3k)	0.1		小三角油豆	0.4	蒜 桂圓	0.1	
		薑絲	0.1		芹菜去葉(0.1		素小清丸(0.4		黑糖	包
								芹菜去葉(0.1		台糖貳砂(包

日期	113年10月14日(一) 用餐人數:45		113年10月15日(二) 用餐人數:45		113年10月16日(三) 用餐人數:45		113年10月17日(四) 用餐人數:45		113年10月18日(五) 用餐人數:45					
主食	小米		蕎麥	麥角(蕎麥)	主食	芹菜去葉(0.2	多穀米(20k	香鬆	富貴香鬆(包			
	白米(學)		麥	白米(學)	食			白米(學)	飯	白米(學)				
	芹菜去葉(0.2	飯	芹菜去葉(0.2	變化		芹菜去葉(0.2	飯	芹菜去葉(0.2		
主菜	素小豆干丁(2.7	素三	素原味雞丁	1.8	素	埔里米粉乾	1.1	素	炸豆腸-切	3.2	素	大黑豆干切	2.7
	油腐丁(非	1.4	杯	杏鮑菇	1	芋	冷凍芋頭丁	1	椒	馬鈴薯大丁	1.8	素	素米血丁(1.5
	鹵鵝蛋(Q)	0.7	雞	玉米穗切段	0.7	香	高麗菜切片	1.5	鹽	彩色甜椒片	0.2	素	海帶結	0.4
	香菇素肉燥	1條		小黃瓜(TAP)	1	米	皮絲(3k)	0.1	檸	檸檬	0.1	豆	胡蘿蔔大丁	0.2
	乾香菇絲	0.04		九層塔	0.1	粉	胡蘿蔔絲(0.2	檬	檸檬汁	1罐	干	九層塔	0.1
			薑片	0.1	湯	芹菜去葉(0.1	豆						
副菜	素馬鈴薯大丁	1.8	素海	海帶根	2.3	素	素雞塊(蛋	90PC	素	小黃瓜片厚	1.5	素	白煮蛋	45個
	玉米筍去皮	0.7	根	粗白干絲(1	香	薯條1/4"	0.5	鐵	杏鮑菇	1	麻	白麵線	0.1
	螺旋麵(500	0.5	落	胡蘿蔔絲(0.2	酥	話梅粉(1斤/		板	冷凍青花菜	1.1	油	薑片	0.1
	素火腿(蛋	1	花生	熟花生	0.1	雞			菇	玉米筍去皮	0.5	麵	枸杞(200g	0.1
	小磨坊粗黑胡椒	包	薑絲	薑絲	0.1	塊			菇	胡蘿蔔片(0.2	線		
	奶粉	0.2	生						無鹽奶油-	1條	蛋			
青菜	素油菜切(TAP)	5	素	蚵仔白菜切	5	素	地瓜葉切(5	素	綠豆芽(有	5	素	青江菜切(5
	胡蘿蔔絲(0.2	蚵	黑蠔菇	0.2	地	枸杞(200g	0.1	有	素火腿片	15片	青	金絲菇	0.2
	薑絲	0.1	仔	薑絲	0.1	瓜	薑絲	0.1	機	木耳絲-(Q)	0.2	江	薑絲	0.1
			菜			葉			綠	薑絲	0.1	菜		
								豆						
								芽						
湯品	素金針(90g)	.5包	素	牛蒡切片(0.2	素	白蘿蔔大丁	1.4	素	非基改豆腐	1.2	素	黑糯米(紫	0.5
	鮮竹筍切片	1	牛	冬瓜大丁(1.4	白	胡蘿蔔大丁	0.2	酸	金絲菇	0.5	紅	履歷紅豆	0.5
	杏鮑菇	0.2	蒡	生香菇	0.2	玉	素排骨丁(0.5	辣	筍絲(醃)	0.4	豆	西谷米	0.2
	玉米穗切段	0.7	湯	角螺(非基	0.1	排	芹菜去葉(0.1	湯	中一洗選蛋	0.2	紫	台糖貳砂(包
	薑片	0.1		薑片	0.1	骨				胡蘿蔔絲(0.2	米		
					湯				木耳絲-(Q)	0.2	湯			

日期	113年10月28日(一) 用餐人數:45		113年10月29日(二) 用餐人數:45		113年10月30日(三) 用餐人數:45		113年10月31日(四) 用餐人數:45		113年11月01日(五) 用餐人數:46							
主食	黃地瓜大丁		小麥 白米(學) 芹菜去葉() 0.2	小麥 白米(學) 芹菜去葉() 0.2	主 食 變 化	芹菜去葉()	0.2	胚 芽 飯	胚芽米		奶 油 薑 黃 飯	無鹽奶油-	條			
	紫地瓜大丁					白米(學)			白米(學)			小磨坊薑黃				
	白米(學)					芹菜去葉()	0.2		芹菜去葉()	0.2		白米(學)				
	芹菜去葉()	0.2										芹菜去葉()	0.2			
素菜	凍豆腐(非)	3.4	素 薑 母 素 肚	素肚片	2.7	素 椒 香 拌 麵	烏龍麵	5.5	素 茄 燒 豆 包	炸豆包切四	3	素 豆 輪	豆輪(迷你)	0.6		
	鵝鵝蛋(Q)	0.5		玉米穗切段	1		炸豆包切絲	0.7		紅番茄(TAP)	0.7	素 紅 燒 小 豆 輪	白蘿蔔大丁	1.5		
	胡蘿蔔大丁	0.2		高麗菜切片	1		綠豆芽(Q)	1.2		杏鮑菇	1		油腐丁(非)	1		
	四方干(非)	1		素米血丁()	0.7		小三角油豆	1		玉米筍去皮	0.2		胡蘿蔔大丁	0.2		
	薑片	0.1		薑片	0.1		素魚板(全)	0.2		可果美番茄糊	罐		薑片	0.1		
	腐 藥燉排骨中藥	1包		角螺(非基)	0.1		胡蘿蔔絲()	0.2								
							寶川花椒粉	包								
	副菜	素 大 瓜 總 匯	大黃瓜片厚	2.5	素 鮮 菇 燴 豆 腐	非基改豆腐	3.6	素 炸 雞 蛋 豆 腐	中華雞蛋豆腐	14盒	素 蟲 蟲 危 機	芋頭絲(Q)	1.4	素 魚 香 蘿 蔔 糕	蘿蔔糕(素)	6
			素蝦仁(全)	0.6		杏鮑菇	0.7					黃地瓜切絲	1.8		中一洗選蛋	0.2
		雪白菇(美)	0.4		白精靈菇	0.2					葡萄乾(340g)	1盒		半邊硬殼花	0.1	
		胡蘿蔔絲()	0.2		胡蘿蔔小丁	0.2					薑絲	0.1				
		木耳絲-(Q)	0.2													
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 巫 婆 野 菜	冷凍青花菜	5	素 有 機 蔬 菜	有機蔬菜	5	
		秀珍菇-優	0.2		胡蘿蔔絲()	0.2		杏鮑菇	0.2		胡蘿蔔絲()	0.2		黑蠔菇	0.2	
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑絲	0.1		木耳絲-(Q)	0.2		薑絲	0.1	
湯品	素 關 東 煮	白蘿蔔大丁	1	素 海 芽 蛋 花 湯	乾海帶芽()	0.04	素 芹 香 丸 子 湯	冬瓜大丁()	1.5	素 南 瓜 濃 湯	南瓜去皮小	1	素 綠 豆 薏 仁 湯	綠豆	0.7	
		金絲菇	0.2		中一洗選蛋	0.7		素小清丸()	0.7		馬鈴薯小丁	0.7		大麥仁(洋)	0.6	
		素黑輪(全)	0.5		油豆皮-非	0.2		角螺(非基)	0.1		中一洗選蛋	0.4		白糖貳砂()	包	
		生香菇	0.2		薑絲	0.1		薑絲	0.1		履歷洋菇	1盒				
		胡蘿蔔大丁	0.2								胡蘿蔔小丁	0.2				
		芹菜去葉()	0.1								奶粉	0.2				