

臺北市立文山特殊教育學校

115年8、9月份幼兒部菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果/鮮奶	上午點心	下午點心
8/31	一	糙米飯	炸去骨雞腿排	紅燒豆包	有機空心菜	大滷湯	水果	雞肉蔬菜湯麵	起司麵包
9/1	二	燕麥飯	黃瓜肉片	南洋咖哩	有機白莧菜	黃豆芽雞湯	水果	絲瓜肉絲麵線	鮮菇肉末燴飯
9/2	三	糙米飯	親子丼	酥炸豆腐	季節蔬菜	綠豆薏仁甜湯	乳品	蔬菜烏龍麵	克林姆麵包+鮮奶
9/3	四	薏仁飯	沙茶魚片	薑絲南瓜	有機黑葉白菜	青菜蛋花湯	水果	南瓜雞肉粥	餛飩湯
9/4	五	紫米飯	南瓜蒸肉	玉米炒蛋	季節蔬菜	海芽蛋花湯	水果	擔仔麵	水煮蛋+蘿蔔湯
9/7	一	五穀飯	京都肉塊	日式蒸蛋	有機青江菜	金菇三絲湯	水果	蘿蔔糕	水果餐(三樣)
9/8	二	紫米飯	香草烤去刺魚排	三色干丁	有機小松菜	鮮菇南瓜雞湯	水果	三絲米粉湯	通心粉濃湯
9/9	三	五穀飯	五凍奇雞	洋芋三色	季節蔬菜	白菜什錦湯	水果	慶生蛋糕X2	水餃+青菜湯
9/10	四	糙米飯	糖醋豬柳	芝麻鮮菇	有機空心菜	味噌魚片湯	優酪乳	鮮蔬魚肉粥	紅豆紫米湯
9/11	五	地瓜飯	甜椒炒雞	塔香油腐	季節蔬菜	蓮藕排骨湯	水果	蔬菜拉麵	肉絲豆腐羹
9/14	一	燕麥飯	日式燒肉	醬燒豆干	有機小白菜	蔬菜鍋	水果	清粥小菜	芋泥包
9/15	二	糙米飯	炸里肌豬排	和風燴豆腐	有機白莧菜	番茄玉米湯	水果	蛋餅	肉絲炒麵
9/16	三	燕麥飯	筍香燒肉	豆薯三色	季節蔬菜	紅豆紫米甜湯	國產履歷豆漿	玉米雞茸粥	蔬菜肉絲湯
9/17	四	糙米飯	糖醋魚片	彩蔬炒蛋	有機味美菜	芹香白玉湯	水果	關東煮	黑糖饅頭+豆漿
9/18	五	糙米飯	玉米雞丁	蒜香黃瓜	季節蔬菜	蔥香白玉湯	水果	茄汁蛋炒飯	竹筍包
9/21	一	五穀飯	粉蒸肉	翠炒洋芋	有機黑木耳	白菜豆腐湯	水果	日式醬油拉麵	起司飯糰
9/22	二	紫米飯	三杯雞	芙蓉蒸蛋	有機空心菜	香菇筍片湯	水果	白菜排骨湯	波羅麵包+鮮奶
9/23	三	糙米飯	味噌烤去刺魚排	鮮燴豆腐	季節蔬菜	冬瓜薑絲湯	水果	蔥香雞肉粥	蛋包麵線
9/24	四	肉末炒飯	迷迭香烤雞胸	田園什錦	有機葉白菜	高纖蔬菜湯	牛奶	鮮蔬年糕湯	洋蔥排骨馬鈴薯湯
9/25 中秋節	五								
9/28 教師節	一								
9/29	二	麥片飯	壽喜豬柳	淡煮風味茄子	有機白莧菜	薑絲青木瓜湯	水果	咖哩米粉	奶油水煮玉米
9/30	三	燕麥飯	烤去骨雞腿排	蕃茄炒蛋	季節蔬菜	芋頭地瓜甜湯	國產履歷豆漿	胡瓜鹹粥	大滷麵

【認識蓮藕】

蓮的地下莖

蓮適合生長在有土層的水池中，葉與花都由土面長出，而土裡是它的地下莖，又分為兩種型態，一種是外型細長、像鞭子的「蓮鞭」，它是幼嫩的根狀地下莖；另一種是由蓮鞭膨大後的「蓮藕」，用來儲存蓮的養分，因此澱粉含量高。由於地下莖在土中生長，採收蓮藕通常要放乾池水才能挖掘，因此市場上看到的蓮藕外表常常帶有泥土。

為什麼蓮藕會有中空的孔洞呢？

因為蓮藕生長在水底的泥土中，無法吸收到空氣中的氧氣，因此蓮藕的孔洞會連結葉柄的孔洞，透過葉片吸收氧氣，再輸送到蓮藕。

蓮的葉子：荷葉

蓮的地下莖為一節一節的型態，節間向下長出鬚根，向上長出葉芽及花芽。葉芽長大後，就是我們熟悉的蓮葉，由於蓮就是荷，所以我們也俗稱它為荷葉。

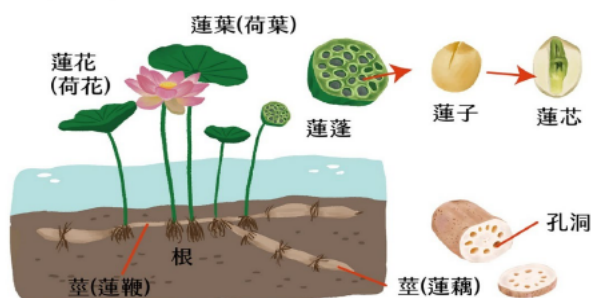
蓮的花與花托：蓮花、蓮蓬

蓮花也稱荷花，會在白天陽光充足時開花，太陽下山後稍微閉闔，如此一來可以節省能量及水分的消耗。蓮花開花幾天之後，就會開始凋謝，經過昆蟲授粉成功的花朵，花托逐漸膨大，稱為「蓮蓬」，隨著蓮蓬逐漸成熟，顏色由黃色轉為綠色，最後乾枯為咖啡色，這時蓮蓬裡的一顆一顆蓮子掉進水池中，將再度發芽、長成另一株蓮。

蓮的果實：得來不易的蓮子

蓮子是四神湯常見的食材，我們平常吃到的蓮子是在蓮蓬呈現綠色、未乾枯時採收蓮蓬，將蓮子從蓮蓬中取出，剝除外殼（果皮）、去除薄膜（種皮），並去除具有苦味的蓮芯，才會包裝上市，每一顆蓮子真是得來不易！

蓮藕構造圖



參考資料來源：https://fae.moa.gov.tw/map/food_item.php?type=AS01&id=364

臺北市立文山特殊教育學校

115年8、9月份營養午餐菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果/ 鮮奶	全穀 雜糧	豆魚 蛋肉	蔬菜	油脂	水果	奶類	熱量
								份						
8/31	一	糙米飯	炸去骨雞腿排	紅燒豆包	有機空心菜	大滷湯	水果	4.0	5.3	2.4	2.2	1.0	0.0	894
9/1	二	燕麥飯	黃瓜肉片	南洋咖哩	有機白莧菜	黃豆芽雞湯	水果	4.4	2.1	1.1	2.5	1.0	0.0	667
9/2	三	糙米飯	親子丼	酥炸豆腐	季節蔬菜	綠豆薏仁甜湯	乳品	6.1	3.8	2.1	2.1	0.0	1.0	978
9/3	四	薏仁飯	沙茶魚片	薑絲南瓜	有機黑葉白菜	青菜蛋花湯	水果	4.9	2.2	1.6	2.4	1.0	0.0	717
9/4	五	紫米飯	南瓜蒸肉	玉米炒蛋	季節蔬菜	海芽蛋花湯	水果	4.6	3.0	1.1	2.2	1.0	0.0	733
9/7	一	五穀飯	京都肉塊	日式蒸蛋	有機青江菜	金菇三絲湯	水果	4.0	3.2	1.4	2.3	1.0	0.0	721
9/8	二	紫米飯	香草烤去刺魚排	三色干丁	有機小松菜	鮮菇南瓜雞湯	水果	4.2	4.1	1.5	2.2	1.0	0.0	796
9/9	三	五穀飯	五凍奇雞	洋芋三色	季節蔬菜	白菜什錦湯	水果	4.4	3.1	1.7	2.2	1.0	0.0	747
9/10	四	糙米飯	糖醋豬柳	芝麻鮮菇	有機空心菜	味噌魚片湯	優酪乳	4.0	2.7	2.3	2.6	0.0	1.0	778
9/11	五	地瓜飯	甜椒炒雞	塔香油腐	季節蔬菜	蓮藕排骨湯	水果	4.0	4.0	1.2	2.2	1.0	0.0	771
9/14	一	燕麥飯	日式燒肉	醬燒豆干	有機小白菜	蔬菜鍋	水果	3.5	3.1	2.0	2.2	1.0	0.0	691
9/15	二	糙米飯	炸里肌豬排	和風燴豆腐	有機白莧菜	番茄玉米湯	水果	5.0	6.0	0.6	2.9	1.0	0.0	1002
9/16	三	燕麥飯	筍香燒肉	豆薯三色	季節蔬菜	紅豆紫米甜湯	國產履歷豆漿	6.3	3.1	1.6	2.4	0.0	0.0	820
9/17	四	糙米飯	糖醋魚片	彩蔬炒蛋	有機味美菜	芹香白玉湯	水果	4.0	2.8	1.8	2.5	1.0	0.0	705
9/18	五	糙米飯	玉米雞丁	蒜香黃瓜	季節蔬菜	蔥香白玉湯	水果	4.2	2.8	1.9	2.5	1.0	0.0	730
9/21	一	五穀飯	粉蒸肉	翠炒洋芋	有機黑木耳	白菜豆腐湯	水果	5.0	2.7	1.6	2.5	1.0	0.0	771
9/22	二	紫米飯	三杯雞	芙蓉蒸蛋	有機空心菜	香菇筍片湯	水果	4.3	3.8	0.5	2.2	1.0	0.0	761
9/23	三	糙米飯	味噌烤去刺魚排	鮮燴豆腐	季節蔬菜	冬瓜薑絲湯	水果	4.0	4.3	1.5	2.2	1.0	0.0	800
9/24	四	肉末炒飯	迷迭香烤雞胸	田園什錦	有機葉白菜	高纖蔬菜湯	牛奶	3.5	3.6	2.0	2.2	0.0	1.0	781
9/25 中秋節	五													0
9/28 教師節	一													0
9/29	二	麥片飯	壽喜豬柳	淡煮風味茄子	有機白莧菜	薑絲青木瓜湯	水果	4.0	2.1	3.4	2.6	1.3	0.0	720
9/30	三	燕麥飯	烤去骨雞腿排	蕃茄炒蛋	季節蔬菜	芋頭地瓜甜湯	國產履歷豆漿	5.1	5.0	0.5	2.3	0.0	0.0	847

【認識蓮藕】

蓮的地下莖

蓮適合生長在有土層的水池中，葉與花都由土面長出，而土裡是它的地下莖，又分為兩種型態，一種是外型細長、像鞭子的「蓮鞭」，它是幼嫩的根狀地下莖；另一種是由蓮鞭膨大後的「蓮藕」，用來儲存蓮的養分，因此澱粉含量高。由於地下莖在土中生長，採收蓮藕通常要放乾池水才能挖掘，因此市場上看到的蓮藕外表常常帶有泥土。

為什麼蓮藕會有中空的孔洞呢？

因為蓮藕生長在水底的泥土中，無法吸收到空氣中的氧氣，因此蓮藕的孔洞會連結葉柄的孔洞，透過葉片吸收氧氣，再輸送到蓮藕。

蓮的葉子：荷葉

蓮的地下莖為一節一節的型態，節間向下長出鬚根，向上長出葉芽及花芽。葉芽長大後，就是我們熟悉的蓮葉，由於蓮就是荷，所以我們也俗稱它為荷葉。

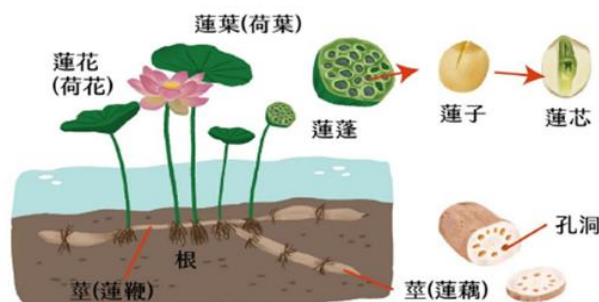
蓮的花與花托：蓮花、蓮蓬

蓮花也稱荷花，會在白天陽光充足時開花，太陽下山後稍微閉闔，如此一來可以節省能量及水分的消耗。蓮花開花幾天之後，就會開始凋謝，經過昆蟲授粉成功的花朵，花托逐漸膨大，稱為「蓮蓬」，隨著蓮蓬逐漸成熟，顏色由黃色轉為綠色，最後乾枯為咖啡色，這時蓮蓬裡的一顆一顆蓮子掉進水池中，將再度發芽、長成另一株蓮。

蓮的果實：得來不易的蓮子

蓮子是四神湯常見的食材，我們平常吃到的蓮子是在蓮蓬呈現綠色、未乾枯時採收蓮蓬，將蓮子從蓮蓬中取出，剝除外殼（果皮）、去除薄膜（種皮），並去除具有苦味的蓮芯，才會包裝上市，每一顆蓮子真是得來不易！

蓮藕構造圖



參考資料來源：https://fae.moa.gov.tw/map/food_item.php?type=AS01&id=364

臺北市立文山特殊教育學校

115年8、9月份營養午餐素菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯	水果/ 鮮奶	全穀雜 糧類	豆魚蛋 肉類	蔬菜類	油脂類	水果類	奶類	熱量
8/31	一	糙米飯	時蔬青花	紅燒豆包	季節蔬菜	大滷湯	水果	4.3	1.7	1.8	2.2	0	0	573
9/1	二	燕麥飯	黃瓜三色	南洋咖哩	有機蔬菜	黃豆芽湯	水果	4	2	1.9	2.8	0	0	604
9/2	三	糙米飯	滷蛋	涼拌三絲	有機蔬菜	綠豆薏仁湯*	乳品	4.6	2.2	1.6	2.1	1	0.5	757
9/3	四	薏仁飯	鮮蔬炒蛋	薑絲南瓜	季節蔬菜	青菜蛋花湯	水果	4.5	2.3	1.6	2.8	1	0	714
9/4	五	紫米飯	南瓜蒸豆腐	香菇蘿蔔	有機黑葉白菜	海芽蛋花湯	水果	4.4	2.9	1.7	2.2	0	0	667
9/7	一	五穀飯	清炒杏鮑菇	日式蒸蛋	季節蔬菜	金菇三絲湯	水果	6.8	2.1	1.3	2.3	1	0	830
9/8	二	紫米飯	荷包蛋	香菇蘿蔔	有機蔬菜	鮮菇南瓜湯	水果	4.3	1.7	1.8	2.2	0	0	573
9/9	三	五穀飯	五蔬干絲	洋芋三色	有機蔬菜	白菜什錦湯	水果	2.9	2	2.1	4	1	0	646
9/10	四	糙米飯	糖醋素雞	芝麻鮮菇	季節蔬菜	味噌湯	優酪乳	4	2.1	2.6	2.5	1	0.5	750
9/11	五	地瓜飯	五凍奇素雞	洋芋三色	有機高麗菜	蓮藕湯	水果	4.5	3.2	1.7	2.2	1	0	757
9/14	一	燕麥飯	日式風味炒時蔬	醬燒豆干	季節蔬菜	蔬菜鍋	水果	4.2	3	1.8	2.2	1	0	723
9/15	二	糙米飯	蔥燒豆包	和風炸豆腐	有機蔬菜	番茄玉米湯	水果	4.5	2.3	1.8	2.2	0	0	632
9/16	三	燕麥飯	筍香豆腐	豆薯三色	季節蔬菜	薏仁蓮子湯	國產履歷豆漿	2.5	2.6	2.5	3.1	1	0	632
9/17	四	糙米飯	糖醋鮮蔬	日式炸豆腐	TAP小白菜	青菜蛋花湯	水果	4	3.4	1.4	2.5	0	0	683
9/18	五	糙米飯	玉米素雞	黃瓜豆腸	季節蔬菜	蔥香白玉湯	水果	5.1	1.3	1.5	2.8	1	0	678
9/21	一	五穀飯	清蒸地瓜	翠炒洋芋	有機蔬菜	白菜豆腐湯	水果	4.9	2	1.6	2.5	0	0	646
9/22	二	紫米飯	三杯洋芋	芙蓉蒸蛋	有機蔬菜	香菇筍片湯	水果	4.3	1.6	2	2.8	1	0	657
9/23	三	糙米飯	紅燒冬瓜	鮮燴豆腐	季節蔬菜	八寶甜湯	水果	5.9	1.8	1.6	2.2	1	0	747
9/24	四	三色豆炒飯	香滷豆包	薑絲南瓜	有機油江菜	金菇三絲湯	牛奶	4.4	2.5	1.6	2.2	0	0.8	755
9/25 中秋節	五	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9/28 教師節	一	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9/29	二	麥片飯	壽喜素雞	淡煮風味茄子	季節蔬菜	薑絲青木瓜湯	水果	2.6	1.7	2.6	2.6	1	0	552
9/30	三	燕麥飯	炒五彩絲	番茄炒蛋	有機蔬菜	羅宋湯	國產履歷豆漿	4.5	2.5	2.1	2.5	0	0.5	743

115年8、9月幼兒點心訂餐人數與採購量

供餐日期	餐別	點心名稱	食材	每人用量	單位	幼兒人數	採購量	六大類
8/31	早點	雞肉蔬菜湯麵	小白菜	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	早點	雞肉蔬菜湯麵	雞絞肉	10.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
8/31	早點	雞肉蔬菜湯麵	白油麵	60.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
8/31	午點	起司麵包	起司麵包	1.00	個	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/1	早點	絲瓜肉絲麵線	絲瓜	25.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	早點	絲瓜肉絲麵線	肉絲	10.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/1	早點	絲瓜肉絲麵線	麵線	30.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/1	午點	鮮菇肉末燴飯	金針菇	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	午點	鮮菇肉末燴飯	絞肉	10.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/1	午點	鮮菇肉末燴飯	白米	35.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/2	早點	蔬菜烏龍麵	小白菜	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/2	早點	蔬菜烏龍麵	烏龍麵	60.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/2	午點	克林姆麵包+鮮奶	克林姆麵包	1.00	個	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/2	午點	克林姆麵包+鮮奶	鮮奶	120.00	g	0.00	0.00	乳品類
9/3	早點	南瓜雞肉粥	南瓜	5.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/3	早點	南瓜雞肉粥	雞絞肉	10.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/3	早點	南瓜雞肉粥	白米	25.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/3	午點	餛飩湯	餛飩	60.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/4	早點	擔仔麵	豆芽菜	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/4	早點	擔仔麵	絞肉	10.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/4	早點	擔仔麵	油麵	60.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/4	午點	水煮蛋+蘿蔔湯	雞蛋	1.00	顆	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/4	午點	水煮蛋+蘿蔔湯	白蘿蔔小丁	30.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/7	早點	蘿蔔糕	蘿蔔糕	60.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
				0	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/7	午點	水果餐(三樣)	水果餐(三樣)	1.00	份	0.00	0.00	水果類
9/8	早點	三絲米粉湯	高麗菜	20.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	早點	三絲米粉湯	紅蘿蔔	5.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	早點	三絲米粉湯	香菇絲	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	早點	三絲米粉湯	米粉	50.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/8	午點	通心粉濃湯	馬鈴薯	15.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/8	午點	通心粉濃湯	玉米粒	5.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/8	午點	通心粉濃湯	洋蔥	6.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	午點	通心粉濃湯	通心麵	20.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/9	早點	慶生蛋糕X2	生日蛋糕6吋*個 (另請教師)	2.00	個	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/9	午點	水餃+青菜湯	小白菜	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	午點	水餃+青菜湯	水餃	45.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/10	早點	鮮蔬魚肉粥	小白菜	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	早點	鮮蔬魚肉粥	魚片	30.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/10	早點	鮮蔬魚肉粥	白米	25.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/10	午點	紅豆紫米湯	紅豆	25.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/10	午點	紅豆紫米湯	紫米	25.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/11	早點	蔬菜拉麵	小白菜	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類

115年8、9月幼兒點心訂餐人數與採購量

供餐日期	餐別	點心名稱	食材	每人用量	單位	幼兒人數	採購量	六大類
9/11	早點	蔬菜拉麵	拉麵	60.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/11	午點	肉絲豆腐羹	大白菜	25.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/11	午點	肉絲豆腐羹	肉絲	15.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/11	午點	肉絲豆腐羹	豆腐	20.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/14	早點	清粥小菜	白米	25.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/14	早點	清粥小菜	高麗菜	20.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	早點	清粥小菜	紅蘿蔔	5.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	早點	清粥小菜	油豆皮	5.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/14	早點	清粥小菜	雞蛋	0.50	顆	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/14	午點	芋泥包	芋泥包	1.00	個	0.00	0.00	不計入六大類 (
9/15	早點	蛋餅	蛋餅皮	35.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/15	早點	蛋餅	生雞蛋	30.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/15	午點	肉絲炒麵	肉絲	10.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/15	午點	肉絲炒麵	白油麵	60.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/16	早點	玉米雞茸粥	玉米粒	5.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/16	早點	玉米雞茸粥	雞絞肉	10.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/16	早點	玉米雞茸粥	白米	25.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/16	午點	蔬菜肉絲湯	大白菜	25.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/16	午點	蔬菜肉絲湯	肉絲	15.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/17	早點	關東煮	白蘿蔔大丁	20.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	早點	關東煮	小貢丸	20.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/17	早點	關東煮	甜不辣小條	20.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/17	午點	黑糖饅頭+豆漿	黑糖饅頭	1.00	個	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/17	午點	黑糖饅頭+豆漿	豆漿	120.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/18	早點	茄汁蛋炒飯	雞蛋	30.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/18	早點	茄汁蛋炒飯	白米	35.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/18	午點	竹筍包	竹筍包	1.00	個	0.00	0.00	蔬菜類
9/21	早點	日式醬油拉麵	拉麵	60.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/21	早點	日式醬油拉麵	油豆皮	10.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/21	午點	起司飯糰	起司片	5.00	g	0.00	0.00	不計入六大類 (
9/21	午點	起司飯糰	白米	35.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/22	早點	白菜排骨湯	大白菜	35.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/22	早點	白菜排骨湯	排骨	25.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/22	午點	波羅麵包+鮮奶	菠蘿麵包	1.00	個	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/22	午點	波羅麵包+鮮奶	鮮奶	120.00	g	0.00	0.00	乳品類
9/23	早點	蔥香雞肉粥	青蔥	5.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/23	早點	蔥香雞肉粥	魚片	30.00	g	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/23	早點	蔥香雞肉粥	白米	25.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/23	午點	蛋包麵線	雞蛋	1.00	顆	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/23	午點	蛋包麵線	大白菜	25.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/23	午點	蛋包麵線	麵線	30.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/24	早點	鮮蔬年糕湯	小白菜	10.00	g	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	早點	鮮蔬年糕湯	年糕	60.00	g	0.00	0.00	全穀雜糧類

115年8、9月幼兒點心訂餐人數與採購量

供餐日期	餐別	點心名稱	食材	每人用量	單位	幼兒人數	採購量	六大類
9/24	午點	洋蔥排骨馬鈴薯湯	洋蔥	20.00 g		0.00	0.00	蔬菜類
9/24	午點	洋蔥排骨馬鈴薯湯	馬鈴薯	10.00 g		0.00	0.00	全穀雜糧類
9/24	午點	洋蔥排骨馬鈴薯湯	紅蘿蔔小丁	10.00 g		0.00	0.00	蔬菜類
9/24	午點	洋蔥排骨馬鈴薯湯	排骨	25.00 g		0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/29	早點	咖哩米粉	紅蘿蔔小丁	20.00 g		0.00	0.00	蔬菜類
9/29	早點	咖哩米粉	馬鈴薯小丁	20.00 g		0.00	0.00	全穀雜糧類
9/29	早點	咖哩米粉	米粉	25.00 g		0.00	0.00	全穀雜糧類
9/29	午點	奶油水煮玉米	黃玉米段	80.00 g		0.00	0.00	全穀雜糧類
9/30	早點	胡瓜鹹粥	胡瓜	5.00 g		0.00	0.00	蔬菜類
9/30	早點	胡瓜鹹粥	雞絞肉	10.00 g		0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/30	早點	胡瓜鹹粥	白米	25.00 g		0.00	0.00	全穀雜糧類
9/30	午點	大滷麵	大白菜粗絲	15.00 g		0.00	0.00	蔬菜類
9/30	午點	大滷麵	紅蘿蔔絲	5.00 g		0.00	0.00	蔬菜類
9/30	午點	大滷麵	木耳絲	10.00 g		0.00	0.00	蔬菜類
9/30	午點	大滷麵	生雞蛋	15.00 g		0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/30	午點	大滷麵	陽春麵	60.00 g		0.00	0.00	全穀雜糧類

115年8、9月訂餐人數與食材採購量

供餐日期	菜名	食材	每人用量	原始單位	訂餐人數	基本採購量	含耗損採購量	六大類
8/31	糙米飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
8/31	糙米飯	糙米	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
8/31	炸去骨雞腿排	去骨雞腿排	120.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
8/31	紅燒豆包	豆包	60.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
8/31	紅燒豆包	紅K片	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	紅燒豆包	木耳片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	有機空心菜	有機空心菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	有機空心菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	大滷湯	豆腐	15.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
8/31	大滷湯	紅K絲	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	大滷湯	木耳	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	大滷湯	雞蛋	5.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
8/31	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
8/31	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/1	燕麥飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/1	燕麥飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/1	燕麥飯	燕麥	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/1	黃瓜肉片	肉片	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/1	(蒜末/一點辣椒)	紅K絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	(蒜末/一點辣椒)	洋蔥絲	12.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	(小黃瓜到校切+蒜末)	小黃瓜(原型到校處	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	南洋咖哩	CAS馬K中丁	35.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/1	南洋咖哩	紅K中丁	25.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	南洋咖哩	洋蔥中丁	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	南洋咖哩	杏鮑菇	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	南洋咖哩	特別醬料：咖哩粉	3.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調
9/29	有機白莧菜	有機白莧菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	有機白莧菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	黃豆芽雞湯	黃豆芽	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/1	黃豆芽雞湯	骨腿丁	3.00	K	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調
9/1	烹調用油	烹調用油	12.50	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/1	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/2	糙米飯	有機米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/2	糙米飯	糙米	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/2	親子丼	雞胸肉	85.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/2	親子丼	洋蔥中丁	18.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/2	親子丼	雞蛋	10.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/2	親子丼	香菇	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/2	親子丼	毛豆仁	3.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/2	酥炸豆腐	板豆腐	55.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/2	酥炸豆腐	地瓜粉	5.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/2	季節蔬菜	季節蔬菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/2	季節蔬菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/2	綠豆薏仁甜湯	綠豆	25.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/2	綠豆薏仁甜湯	薏仁	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/2	烹調用油	烹調用油	10.50	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/2	附餐	乳品	1.00	份	0.00	0.00	0.00	乳品類
9/3	薏仁飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類

115年8、9月訂餐人數與食材採購量

供餐日期	菜名	食材	每人用量	原始單位	訂餐人數	基本採購量	含耗損採購量	六大類
9/3	薏仁飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/3	薏仁飯	薏仁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/3	沙茶魚片	鯊魚	70.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/3	沙茶魚片	特別醬料：沙茶醬	3.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調
9/3	魚片+10	紅K絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/3	魚片+10	洋蔥絲	12.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/3	魚片+10	木耳	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/3	薑絲南瓜	南瓜大丁	75.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/3	薑絲南瓜	洋蔥絲	12.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/3	薑絲南瓜	香菇	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/3	有機黑葉白菜	有機黑葉白菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/3	有機黑葉白菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/3	青菜蛋花湯	小白菜	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/3	青菜蛋花湯	雞蛋	12.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/3	烹調用油	烹調用油	12.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/3	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/4	紫米飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/4	紫米飯	履歷糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/4	紫米飯	紫米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/4	南瓜蒸肉	CAS肉柳	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/4	南瓜蒸肉	Q南瓜中丁-帶皮	35.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/4	玉米炒蛋	雞蛋	35.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/4	玉米炒蛋	玉米粒	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/4	玉米炒蛋	紅K丁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/4	季節蔬菜	季節蔬菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/4	季節蔬菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/4	海芽蛋花湯	CAS盒蛋	10.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/4	海芽蛋花湯	海帶芽(乾)	1.50	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/4	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/4	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/7	五穀飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/7	五穀飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/7	五穀飯	五穀米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/7	京都肉塊	肉塊	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/7	京都肉塊	青江菜	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/7	日式蒸蛋	雞蛋	40.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/7	日式蒸蛋	毛豆仁	8.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/7	有機青江菜	有機青江菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/7	有機青江菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/7	金菇三絲湯	金針菇	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/7	金菇三絲湯	高麗菜絲	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/7	金菇三絲湯	紅K絲	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/7	金菇三絲湯	豆腐絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/7	烹調用油	烹調用油	11.50	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/7	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/8	紫米飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/8	紫米飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/8	紫米飯	紫米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類

115年8、9月訂餐人數與食材採購量

供餐日期	菜名	食材	每人用量	原始單位	訂餐人數	基本採購量	含耗損採購量	六大類
9/8	香草烤去刺魚排	去刺魚片	120.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/8	香草烤去刺魚排	特別醬料：義式香	1.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調
9/8	魚片+10	紅K絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	魚片+10	木耳	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	魚片+10	洋蔥絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	魚片+10	竹筍絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	魚片+10	青椒絲	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	三色干丁	豆干小丁	25.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/8	三色干丁	三色豆	35.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調
9/8	三色干丁	豆薯小丁	20.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調
9/8	有機小松菜	有機小松菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	有機小松菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	鮮菇南瓜雞湯	南瓜中丁	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/8	鮮菇南瓜雞湯	香菇	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	鮮菇南瓜雞湯	洋蔥中丁	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/8	鮮菇南瓜雞湯	棒腿丁	15.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調
9/8	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/8	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/9	五穀飯	有機米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/9	五穀飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/9	五穀飯	五穀米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/9	五凍奇雞	雞胸肉(到校切長絲	85.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/9	五凍奇雞	番茄	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	五凍奇雞	黃椒小丁	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	五凍奇雞	小黃瓜圓片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	五凍奇雞	木耳	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	洋芋三色	CAS馬K小丁	40.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/9	洋芋三色	三色豆	35.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調
9/9	洋芋三色	木耳	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	季節蔬菜	季節蔬菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	季節蔬菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	白菜什錦湯	大白菜	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	白菜什錦湯	杏鮑菇	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	白菜什錦湯	木耳	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/9	白菜什錦湯	CAS虱目魚丸	10.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/9	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/9	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/10	糙米飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/10	糙米飯	糙米	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/10	糖醋豬柳	豬柳	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/10	糖醋豬柳	洋蔥大丁	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	糖醋豬柳	青椒片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	糖醋豬柳	黃椒片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	芝麻鮮菇	杏鮑菇	35.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	芝麻鮮菇	香菇	25.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	芝麻鮮菇	木耳	25.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	芝麻鮮菇	特別醬料：白芝麻	2.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/10	有機空心菜	有機空心菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類

115年8、9月訂餐人數與食材採購量

供餐日期	菜名	食材	每人用量	原始單位	訂餐人數	基本採購量	含耗損採購量	六大類
9/10	有機空心菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	味噌魚片湯	魚片	20.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/10	味噌魚片湯	洋蔥片	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	味噌魚片湯	海芽	0.50	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/10	味噌魚片湯	特別醬料：味噌	5.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調味料類）
9/10	烹調用油	烹調用油	12.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/10	附餐	優酪乳	1.00	份	0.00	0.00	0.00	乳品類
9/11	地瓜飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/11	地瓜飯	履歷糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/11	地瓜飯	TAP地瓜小丁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/11	甜椒炒雞	清雞肉丁	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/11	甜椒炒雞	紅椒中丁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/11	甜椒炒雞	黃椒中丁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/11	甜椒炒雞	洋蔥中丁	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/11	塔香油腐	油豆腐	55.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/11	塔香油腐	九層塔	3.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調味料類）
9/11	季節蔬菜	季節蔬菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/11	季節蔬菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/11	蓮藕排骨湯	Q蓮藕片	30.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/11	蓮藕排骨湯	CAS中排肉	30.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/11	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/11	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/14	燕麥飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/14	燕麥飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/14	日式燒肉	肉片	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/14	日式燒肉	香菇	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	日式燒肉	洋蔥大丁	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	醬燒豆干	豆干片	40.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/14	醬燒豆干	紅K絲	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	醬燒豆干	木耳	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	醬燒豆干	洋蔥絲	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	有機小白菜	有機小白菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	有機小白菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	蔬菜鍋	高麗菜切	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	蔬菜鍋	黃豆芽	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	蔬菜鍋	紅K片	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	蔬菜鍋	杏鮑菇	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/14	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/14	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/15	糙米飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/15	糙米飯	糙米	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/15	炸里肌豬排	里肌豬排	80.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/15	魚片+10	洋蔥絲	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/15	魚片+10	紅K絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/15	魚片+10	蔥	3.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類（調味料類）
9/15	和風燴豆腐	板豆腐	55.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/15	和風燴豆腐	洋蔥	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/15	和風燴豆腐	紅K片	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類

115年8、9月訂餐人數與食材採購量

供餐日期	菜名	食材	每人用量	原始單位	訂餐人數	基本採購量	含耗損採購量	六大類
9/29	有機白莧菜	有機白莧菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	有機白莧菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/15	番茄玉米湯	番茄	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/15	番茄玉米湯	玉米段2cm	1.00	塊	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/15	番茄玉米湯	雞胸骨	3.00	K	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/15	烹調用油	烹調用油	14.50	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/15	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/16	燕麥飯	有機米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/16	燕麥飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/16	燕麥飯	燕麥	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/16	筍香燒肉	肉塊	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/16	筍香燒肉	竹筍片	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/16	筍香燒肉	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/16	豆薯三色	豆薯絲	35.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調製)
9/16	豆薯三色	紅K絲	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/16	豆薯三色	木耳絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/16	季節蔬菜	季節蔬菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/16	季節蔬菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/16	紅豆紫米甜湯	紅豆	25.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/16	紅豆紫米甜湯	紫米	25.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/16	烹調用油	烹調用油	12.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/16	附餐	有機豆漿	1.00	份	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/17	糙米飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/17	糙米飯	履歷糙米	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/17	糖醋魚片	CAS烏魚片	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/17	糖醋魚片	Q番茄	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	糖醋魚片	Q洋蔥片	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	彩蔬炒蛋	雞蛋	35.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/17	彩蔬炒蛋	紅椒	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	彩蔬炒蛋	黃椒	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	有機味美菜	有機味美菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	有機味美菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	芹香白玉湯	白蘿蔔中丁	30.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	芹香白玉湯	芹菜	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/17	烹調用油	烹調用油	12.50	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/17	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/18	糙米飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/18	糙米飯	糙米	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/18	玉米雞丁	清雞胸丁	85.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/18	玉米雞丁	CAS玉米粒	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/18	玉米雞丁	紅K小丁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/18	玉米雞丁	洋蔥小丁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/18	玉米雞丁	青椒小丁	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/18	蒜香黃瓜	小黃瓜	60.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/18	蒜香黃瓜	蒜末	2.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/18	季節蔬菜	季節蔬菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/18	季節蔬菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/18	蔥香白玉湯	白K中丁	20.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調製)

115年8、9月訂餐人數與食材採購量

供餐日期	菜名	食材	每人用量	原始單位	訂餐人數	基本採購量	含耗損採購量	六大類
9/18	蔥香白玉湯	紅K中丁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/18	烹調用油	烹調用油	12.50	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/18	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/21	五穀飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/21	五穀飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/21	五穀飯	五穀米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/21	粉蒸肉	肉塊	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/21	粉蒸肉	芋頭中丁	30.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/21	粉蒸肉	粉蒸粉	2.00	包	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調配)
9/21	翠炒洋芋	CAS馬K粗絲	45.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/21	翠炒洋芋	紅K絲	25.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/21	翠炒洋芋	毛豆仁	10.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/21	翠炒洋芋	木耳	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/21	有機黑木耳	有機黑木耳	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/21	有機黑木耳	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/21	白菜豆腐湯	大白菜切	20.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/21	白菜豆腐湯	豆腐	25.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/21	白菜豆腐湯	紅K絲	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/21	白菜豆腐湯	香菇	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/21	烹調用油	烹調用油	12.50	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/21	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/22	紫米飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/22	紫米飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/22	紫米飯	紫米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/22	三杯雞丁	清雞肉丁	85.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/22	乾炒	馬K中丁	30.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/22	乾炒	九層塔	8.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調配)
9/22	芙蓉蒸蛋	CAS雞蛋	55.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/22	芙蓉蒸蛋	三色豆	10.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調配)
9/22	芙蓉蒸蛋	香菇	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	有機空心菜	有機空心菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
8/31	有機空心菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/22	香菇筍片湯	竹筍片	35.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/22	香菇筍片湯	香菇	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/22	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/22	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/23	糙米飯	有機米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/23	糙米飯	糙米	20.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/23	味噌烤去刺魚排	去刺魚片	120.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/23	味噌烤去刺魚排	特別醬料：味噌	5.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調配)
9/23	鮮燴豆腐	豆腐	70.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/23	鮮燴豆腐	木耳	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/23	鮮燴豆腐	金針菇	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/23	鮮燴豆腐	紅K絲	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/23	季節蔬菜	季節蔬菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/23	季節蔬菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/23	冬瓜薑絲湯	冬瓜	30.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/23	冬瓜薑絲湯	薑絲	2.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類

115年8、9月訂餐人數與食材採購量

供餐日期	菜名	食材	每人用量	原始單位	訂餐人數	基本採購量	含耗損採購量	六大類
9/23	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/23	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/24	肉末炒飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/24	肉末炒飯	履歷糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/24	肉末炒飯	CAS三色豆	20.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調製)
9/24	肉末炒飯	CAS絞肉	10.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/24	肉末炒飯	CAS盒蛋	10.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/24	迷迭香烤雞胸	雞胸肉	85.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/24	迷迭香烤雞胸	迷迭香	1.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調製)
9/24	田園什錦	大黃瓜片	55.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	田園什錦	豆干片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/24	田園什錦	香菇	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	田園什錦	杏鮑菇	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	田園什錦	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	有機葉白菜	有機葉白菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	有機葉白菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	高纖蔬菜湯	高麗菜	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	高纖蔬菜湯	牛蒡絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調製)
9/24	高纖蔬菜湯	香菇	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	高纖蔬菜湯	海帶絲	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/24	烹調用油	烹調用油	11.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/24	附餐	牛奶	1.00	份	0.00	0.00	0.00	乳品類
9/29	麥片飯	白米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/29	麥片飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/29	麥片飯	麥片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/29	壽喜豬柳	豬柳	75.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/29	壽喜豬柳	洋蔥絲	15.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	壽喜豬柳	金針菇	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	壽喜豬柳	紅K絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	壽喜豬柳	木耳	8.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	淡煮風味茄子	茄子切段	2.00	塊	0.00	0.00	0.00	不計入六大類 (調製)
9/29	淡煮風味茄子	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	淡煮風味茄子	木耳	5.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	有機白莧菜	有機白莧菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	有機白莧菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/29	薑絲青木瓜湯	青木瓜中丁	35.00	g	0.00	0.00	0.00	水果類
9/29	烹調用油	烹調用油	13.00	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/29	附餐	水果	1.00	份	0.00	0.00	0.00	水果類
9/30	燕麥飯	有機米	60.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/30	燕麥飯	糙米	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/30	燕麥飯	燕麥	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/30	烤去骨雞腿排	去骨雞腿排	120.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/30	(+地瓜片少許日起烤) 地瓜片	地瓜片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/30	番茄炒蛋	番茄	40.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/30	番茄炒蛋	CAS雞蛋	55.00	g	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類
9/30	番茄炒蛋	洋蔥絲	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/2	季節蔬菜	季節蔬菜	85.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類
9/2	季節蔬菜	紅K片	10.00	g	0.00	0.00	0.00	蔬菜類

115年8、9月訂餐人數與食材採購量

供餐日期	菜名	食材	每人用量	原始單位	訂餐人數	基本採購量	含耗損採購量	六大類
9/30	芋頭地瓜甜湯	芋頭	25.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/30	芋頭地瓜甜湯	地瓜	25.00	g	0.00	0.00	0.00	全穀雜糧類
9/30	烹調用油	烹調用油	11.50	g	0.00	0.00	0.00	油脂與堅果種子類
9/30	附餐	國產履歷豆漿	1.00	份	0.00	0.00	0.00	豆魚蛋肉類