

# 食登平臺2.0課程教學 \_學校及廠商

演講者：王振興 特聘教授

人工智能數位轉型研究中心  
創新數位內容研究中心



# 目錄

|    |                |     |
|----|----------------|-----|
| 01 | 平臺頁面簡介及登入..... | 3   |
| 02 | 業者   廚房管理..... | 13  |
| 03 | 供餐作業.....      | 18  |
| 04 | 供餐缺漏查詢.....    | 147 |
| 05 | 其他功能.....      | 150 |
| 06 | 常見問題與疑難排解..... | 157 |

# 平臺頁面簡介及登入

---

- ▶ 搜尋教育部校園食材登錄平臺2.0
- ▶ 查詢學校菜色
- ▶ 登入及密碼設定問題
- ▶ 登入平臺後公告訊息



# 教育部校園食材登錄平臺2.0



輸入平臺網址：<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend>  
或搜尋關鍵字「校園食材登錄平臺」

系統作業環境：Windows 10以上  
瀏覽器：Google Chrome

# 查詢學校菜色



目前已有23,625,652人關心學校午餐

1

請選擇

查詢

進階查詢

登入

帳號

密碼

請輸入驗證碼

gp11

登入

忘記密碼?

1. 輸入或選擇學校名稱後，點選「查詢」查看該校菜色

# 查詢學校菜色(續)

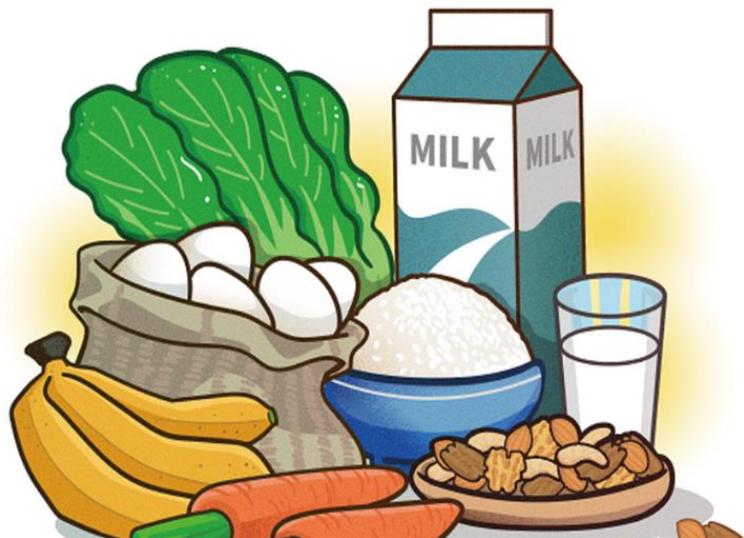


**目前無食材相關資料**  
表示學校尚未上傳供餐資料  
或該日為星期六、日



**今日不供餐**  
代表學校有設定不供餐  
(如不供餐請勿上傳菜單、食材，  
如有上傳將納入上線率/完整率計算，  
務必請學校設定不供餐日)

# 登入



目前已有23,625,652人關心學校午餐

請選擇

查詢

進階查詢

登入

帳號

密碼

請輸入驗證碼

gp11

登入

忘記密碼?

※ 忘記密碼請使用「忘記密碼？」功能，平臺將寄信到學校餐食負責人信箱，請依照指示設定新密碼。若過久未收到信件，請到垃圾郵件檢查。

1. 輸入帳號、密碼、驗證碼，點選「登入」

# 帳號逾30日未登入，需變更密碼



此帳號超過30天未登入。  
請進行變更密碼。

1 **密碼變更**

2 **修改密碼**

舊密碼：

新密碼：

確認密碼：

※新密碼請符合以下條件

- 至少8個字元
- 至少一個大寫英文字母
- 至少一個小寫英文字母
- 至少一個數字
- 不含空白字元
- 至少一個特殊符號
- 不得以連續字元作為密碼

3 **送出**

1. 點選「密碼變更」
2. 輸入舊密碼及新密碼  
(請勿重複使用與前3次  
相同之密碼)
3. 點選「送出」

依照教育部資訊安全(ISMS)規範：  
帳號逾30日未登入即會被系統鎖定

# 帳號每3個月變更密碼提醒



您的密碼已於3個月未變更

1 立即前往變更

2 修改密碼

舊密碼：

新密碼：

確認密碼：

※新密碼請符合以下條件

- 至少8個字元
- 至少一個大寫英文字母
- 至少一個小寫英文字母
- 至少一個數字
- 不含空白字元
- 至少一個特殊符號
- 不得以連續字元作為密碼

3 送出

1. 點選「立即前往變更」
2. 輸入舊密碼及新密碼  
(請勿重複使用與前3次相同之密碼)
3. 點選「送出」

依照教育部資訊安全(ISMS)規範：  
每3個月提醒使用者進行密碼變更

# 修改密碼



教育部校園食材登錄平臺2.0

常見問題

【食品業者】

OO有限公司

您好! ▼

「提醒您」 政策請落!

## 功能選單

業者 | 廚房管理

基本資料管理

供應商維護

### 公告訊息

【重要訊息通知】學期即將結束，請各校於離峰時間進行資料下載

### 常見問題

帳號權限申請單下載(僅供帳號停用使用)[閱讀更多...](#)

修改密碼

登出

點選登入名稱可以修改密碼或登出

# 登入平臺後公告訊息

## 公告訊息

【重要通知】本平臺定於110年1月31日(星期日)刪除

登入帳號後，可看到最新的公告訊息2則

頁登餐點資料。閱讀更多...

2021-01-29

## 食安通報

公告訊息頁籤  
可查詢上線新功能說明

食安通報頁籤  
可查詢食安事件相關資訊  
如：檢驗報告

/29食安通報

籲請年貨商圈賣場強化防疫管控，讓市民採購安心過好年(竹筴、竹

2021-01-29

## 公告訊息

## 食安通報

## 健康飲食

## 法規公告

## 訊息通知

## 常見問題

## 系統公告

## 菜色/食材排行

2021-01-29

【重要通知】本平臺定於110年1月31日(星期日)刪除「高級中等以下學校」110年2月1日之後預登餐點資料。

2021-01-19

【重要通知 校園食材登錄平臺110年1月22日(星期五)06:00 ~08:00 雲端服務廠商設備更新優化】

2021-01-15

【重要訊息通知】學期即將結束，請各校於離峰時間進行資料下載

# 登入平臺後公告訊息(續)

公告訊息

食安通報

健康飲食

法規公告

訊息通知

常見問題

系統公告

菜色/食材排行

- 2021-12-15 110年11月份全國各區國中小學校午餐前20項常用菜色及食材排行
- 2021-12-15 110年11月份全國國中小學校午餐前20項常用菜色及食材排行~
- 2021-11-15 110年10月份全國各區國中小學校午餐前20項常用菜色及食材排行

**菜色/食材排行頁籤**  
每月公告全國及各區菜色/食材前20項排行

全國110年11月份國中小菜色前20項排序

| 項次     | 主料      | 總供應<br>次數 | 使用<br>校數 | 主菜      | 總供應<br>次數 | 使用<br>校數 | 副菜     | 總供應<br>次數 | 使用<br>校數 | 蔬菜     | 總供應<br>次數 | 使用<br>校數 | 附類   | 總供應<br>次數 | 使用<br>校數 | 湯品       | 總供應<br>次數 | 使用<br>校數 |
|--------|---------|-----------|----------|---------|-----------|----------|--------|-----------|----------|--------|-----------|----------|------|-----------|----------|----------|-----------|----------|
| 1      | 白米飯     | 32,670    | 2,904    | 三杯雞     | 2,010     | 1,526    | 胡蘿蔔炒蛋  | 2,119     | 1,551    | 炒油菜    | 10,972    | 2,586    | 饅頭   | 6,724     | 2,394    | 玉米濃湯     | 3,033     | 1,819    |
| 2      | 糯米飯     | 12,853    | 2,464    | 咖哩雞     | 1,499     | 1,214    | 番茄炒蛋   | 1,965     | 1,325    | 炒青江菜   | 10,858    | 2,614    | 鮮乳   | 3,966     | 1,268    | 軟糯薔花湯    | 2,427     | 1,701    |
| 3      | 五穀飯     | 4,135     | 1,639    | 魚排      | 1,179     | 876      | 蝦米上湯   | 1,890     | 1,467    | 炒鮮仔白菜  | 7,613     | 2,102    | 鹹蛋   | 3,948     | 1,900    | 酸辣湯      | 2,007     | 1,345    |
| 4      | 小米飯     | 3,920     | 1,641    | 蔥油雞     | 1,095     | 993      | 炒高麗菜   | 1,652     | 664      | 炒小白菜   | 6,952     | 2,050    | 煎餃   | 3,376     | 1,540    | 辣湯       | 1,912     | 1,170    |
| 5      | 燕麥飯     | 3,773     | 1,543    | 打拋豬     | 999       | 911      | 麻婆豆腐   | 1,650     | 1,251    | 炒高麗菜   | 6,329     | 2,067    | 水果   | 3,195     | 434      | 豆腐味噌湯(蛋) | 1,685     | 962      |
| 6      | 地瓜飯     | 3,169     | 1,304    | 鹽酥雞     | 980       | 725      | 玉米炒蛋   | 1,423     | 1,161    | 炒青蔥白菜  | 2,898     | 914      | 香腸   | 2,910     | 1,428    | 海帶芽蛋花湯   | 1,635     | 1,180    |
| 7      | 紫米飯     | 3,088     | 1,496    | 炸醬麵     | 979       | 587      | 洋葱炒蛋   | 1,278     | 1,060    | 炒黑蔥白菜  | 2,867     | 1,141    | 百果   | 1,767     | 921      | 玉米薔花湯    | 1,413     | 1,013    |
| 8      | 胚芽飯     | 2,863     | 1,049    | 滷味麵     | 962       | 791      | 滷白菜    | 1,256     | 745      | 炒小松菜   | 2,446     | 1,279    | 小饅頭  | 1,435     | 734      | 麻婆湯      | 1,411     | 970      |
| 9      | 芝麻飯     | 2,116     | 964      | 滷味麵     | 925       | 618      | 關東煮    | 1,163     | 843      | 炒青松菜   | 2,422     | 1,140    | 麵點   | 1,001     | 543      | 榨菜肉絲湯    | 1,401     | 1,042    |
| 10     | 薯片飯     | 2,073     | 990      | 蒜泥白肉    | 900       | 752      | 客家小炒   | 1,123     | 869      | 炒空心菜   | 2,363     | 1,104    | 豆漿   | 928       | 501      | 冬瓜湯      | 1,350     | 964      |
| 11     | 薏仁飯     | 1,573     | 746      | 高保確丁    | 861       | 786      | 滷味     | 1,067     | 765      | 炒豆芽菜   | 1,501     | 795      | 優酪乳  | 922       | 553      | 蘿蔔排骨湯    | 1,284     | 919      |
| 12     | 薯麥飯     | 940       | 587      | 馬鈴薯燻肉   | 733       | 709      | 蘿蔔     | 1,034     | 592      | 炒綠山萵菜  | 1,367     | 748      | 優久乳  | 839       | 309      | 冬瓜排骨湯    | 1,258     | 760      |
| 13     | 十穀飯     | 594       | 278      | 炸醬麵     | 708       | 406      | 玉米炒碎肉  | 852       | 674      | 炒油菜    | 1,287     | 770      | 火腿   | 767       | 484      | 肉燥茶湯     | 1,173     | 762      |
| 14     | 糙米      | 586       | 370      | 香干扣肉    | 655       | 601      | 炒青江菜   | 819       | 318      | 炒時令蔬菜  | 1,277     | 153      | 薯餅   | 683       | 22       | 香酥雞      | 998       | 769      |
| 15     | 紅藜飯     | 449       | 259      | 滷味麵     | 629       | 453      | 菜脯炒蛋   | 805       | 685      | 炒青花菜   | 1,058     | 650      | 西瓜   | 436       | 238      | 雞米湯      | 943       | 588      |
| 16     | 特級      | 449       | 120      | 咖哩雞     | 612       | 359      | 炒油菜    | 785       | 308      | 炸醬麵    | 1,001     | 178      | 素食煎蛋 | 394       | 18       | 海帶芽湯     | 897       | 548      |
| 17     | 檸檬飯     | 449       | 143      | 炸醬麵     | 602       | 441      | 滷蛋     | 785       | 555      | 炒大白菜   | 874       | 577      | 醬油   | 357       | 114      | 煎蛋湯      | 884       | 604      |
| 18     | 油飯      | 414       | 341      | 紅燒肉     | 570       | 453      | (美)炒時蔬 | 687       | 40       | 炒青蔥菜   | 779       | 444      | 芭樂   | 326       | 239      | 蕃茄薔花湯    | 820       | 545      |
| 19     | 炒麵      | 411       | 311      | 瓜仔肉     | 559       | 521      | 雞塊     | 644       | 430      | 炒青油菜   | 752       | 354      | 奇異果  | 278       | 210      | 南瓜濃湯     | 807       | 665      |
| 20     | 白米飯(覆盆) | 408       | 36       | 炸醬麵     | 520       | 320      | 炒雙色花椰菜 | 637       | 420      | 炒綠菜    | 737       | 459      | 全脂鮮乳 | 239       | 75       | 海帶芽辣湯    | 802       | 665      |
| 提供黃色色數 |         | 99,896    |          | 108,470 |           | 156,286  |        | 87,109    |          | 41,673 |           | 94,433   |      |           |          |          |           |          |
| 提供藍色色數 |         | 77%       |          | 1%      |           | 83%      |        | 76%       |          | 83%    |           | 76%      |      |           |          |          |           |          |
| 提供綠色色數 |         | 2,825     |          | 11,152  |           | 15,503   |        | 2,112     |          | 1,111  |           | 4,996    |      |           |          |          |           |          |

資料期間：11/1~11/30；扣除例假日，上課天數為22天，供餐天數：22天。  
統計原則：  
1. 類似菜色名稱合併，如白飯、米飯、香Q飯併入白米飯等。  
2. 描述性菜色名稱合併，如鮮炒、煎炒、翠炒併入炒炒炒、脆皮香雞排、香酥雞排、香雞排併入炸雞排，黃金柳葉魚、香酥柳葉魚併入炸柳葉魚等。  
3. 同字、類似字或數字之菜色名稱，如香蛋、入蛋蛋。  
4. 刪除菜色名稱中屬於食材描述的文字，如有鹽、生薑焗兩片。  
※ 藍色名稱\*\*表示該菜色名稱不正確，建議應使用實際供應的菜色名稱。  
資料來源：國立成功大學人工智能數位轉型研究中心

全國110年11月份國中小食材前20項排序

| 項次 | 全穀雜糧類 | 總供應<br>次數 | 豆魚肉類   | 總供應<br>次數 | 乳品類           | 總供應<br>次數 | 蔬菜類  | 總供應<br>次數 | 水果類 | 總供應<br>次數 | 油類及<br>堅果種子類 | 總供應<br>次數 |
|----|-------|-----------|--------|-----------|---------------|-----------|------|-----------|-----|-----------|--------------|-----------|
| 1  | 白米    | 97,276    | 雞肉     | 59,650    | 全脂鮮乳          | 2,940     | 胡蘿蔔  | 132,577   | 饅頭  | 7,603     | 沙拉油          | 11,783    |
| 2  | 馬鈴薯   | 25,638    | 豬絞肉    | 28,759    | 鮮奶            | 2,792     | 青蔥   | 58,320    | 鳳梨  | 6,831     | 大豆油          | 6,016     |
| 3  | 冷凍玉米粒 | 18,886    | 豬絞肉    | 27,339    | 全脂奶粉          | 1,799     | 紅蘿蔔  | 46,464    | 香蕉  | 5,158     | 沙拉油          | 2,451     |
| 4  | 糙米    | 18,136    | 豆干     | 16,878    | 全脂保久乳         | 1,478     | 木耳   | 34,419    | 鮮丁  | 4,082     | 白芝麻(熟)       | 1,501     |
| 5  | 糯米    | 17,529    | 豬蹄膀肉   | 15,650    | 雙層乳           | 900       | 白蘿蔔  | 30,589    | 鮮甜  | 2,788     | 白芝麻          | 1,199     |
| 6  | 玉米粒   | 9,934     | 豆腐     | 15,650    | 全脂濃稠發酵乳       | 686       | 甘薯   | 29,615    | 百合果 | 2,479     | 山胡椒          | 1,154     |
| 7  | 南瓜    | 8,256     | 雞骨     | 13,108    | 低糖乾酪          | 617       | 金針菇  | 23,853    | 甜糖  | 2,235     | 黑芝麻(熟)       | 1,107     |
| 8  | 綠豆    | 8,028     | 雞腿     | 12,590    | 全脂奶粉          | 440       | 高麗菜  | 21,446    | 小黃菊 | 1,840     | 香油           | 1,068     |
| 9  | 冬粉    | 7,674     | 肉絲     | 10,405    | 牛奶            | 336       | 香菇   | 21,280    | 葡萄  | 1,801     | 黑芝麻          | 1,038     |
| 10 | 干粟米   | 7,232     | 豬腳肉    | 10,006    | 即溶麵           | 296       | 合歡菇  | 19,850    | 紅蔥  | 1,724     | 桐蔴油          | 1,021     |
| 11 | 豆漿    | 6,652     | 梅菜豆腐   | 9,344     | 薯粉            | 174       | 油菜   | 19,654    | 芭樂  | 1,713     | 油花生          | 808       |
| 12 | 米     | 5,790     | 鹹肉     | 8,735     | 即叫片           | 167       | 青江菜  | 17,986    | 鳳梨  | 1,713     | 水蒸花生         | 801       |
| 13 | 蕎麥    | 5,700     | 麻糬     | 7,357     | 乳酪粉           | 140       | 芹菜   | 16,863    | 青木瓜 | 1,433     | 椰漿           | 741       |
| 14 | 甜玉米   | 5,475     | 大母     | 7,052     | 乾酪粉           | 131       | 小白菜  | 14,435    | 火腿  | 1,304     | 醬油           | 647       |
| 15 | 小米    | 5,078     | 豬蹄膀外鮮肉 | 6,597     | 鮮奶粉           | 120       | 冬瓜   | 14,223    | 鳳梨醬 | 1,302     | 花生           | 611       |
| 16 | 玉米    | 4,213     | 雞肉     | 5,914     | 優樂多           | 116       | 藍綠白菜 | 11,576    | 檸檬汁 | 1,076     | 花生油          | 484       |
| 17 | 白飯    | 4,039     | 冷凍毛豆仁  | 5,765     | 全脂濃稠發酵乳       | 115       | 酸木耳  | 9,853     | 西瓜  | 982       | 白芝麻(生)       | 448       |
| 18 | 芋頭    | 4,025     | 雞排     | 5,318     | 低糖強化保久乳(蘇打強化) | 106       | 綠豆芽  | 9,721     | 木瓜  | 881       | 黑芝麻(生)       | 409       |
| 19 | 麵豆    | 4,006     | 蛋      | 4,883     | 煉乳            | 85        | 大白菜  | 9,488     | 紅藜果 | 782       | 無鹽奶油         | 364       |
| 20 | 紅豆    | 3,974     | 毛豆仁    | 4,834     | 牛奶            | 78        | 乾香菇  | 9,251     | 韭黃  | 780       | 鹽花生          | 337       |

資料期間：11/1~11/30；扣除例假日，上課天數為22天，供餐天數：22天。  
統計原則：  
1. 各類食材總數：依據標準食法及俗名對照，統計食材供應次數及校數。  
2. 豆魚肉類扣除配料：煎魚片、蝦米、蝦皮。  
3. 蔬菜類扣除辛苦調味料：青蔥、薑、大蒜、九層塔、芫荽。  
資料來源：國立成功大學人工智能數位轉型研究中心

# 業者 | 廚房管理

---

- ▶ 基本資料管理
- ▶ 供應商維護



# 基本資料管理

## 功能選單

1

業者 | 廚房管理

基本資料管理

供應商維護

供餐作業

菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

(單餐)學校菜單維護

(單餐)食材資料維護

(多餐)學校菜單維護

(多餐)食材資料維護

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜色資料維護

## 基本資料管理

### 基本資料設定

自設廚房logo圖 \*



格式：jpg, png, gif。  
大小：小於3MB。

選擇檔案 未選擇任何檔案

上傳LOGO圖

名稱 系統測試廠商4

廚房編號 20000004

地區屬性 請選擇

地址 \* 701台南市北區小東路25號

電話 \* (06)2096155#53

傳真 \* (06)2096155#54

餐食負責人 \*

E-Mail\* foo000@000.tw

督導主管 \* 方00

督導主管E-Mail \* foo000@000.tw

衛管人員 大00

食品技師 王00

2

1. 點選「基本資料管理」
2. 完成各項必填欄位

※ 餐食負責人之email為：  
忘記密碼之收信信箱  
請務必檢視餐食負責人信箱  
資料是否正確！

# 供餐對象(學校)設定

供餐對象(學校)設定

1

縣市別  市/區別

學校名稱

2

| 學校代碼   | 學校名稱 | 供餐現況                                   | 選項                                |
|--------|------|--|-----------------------------------|
| 000000 | 高中   | <input checked="" type="checkbox"/> 供餐 | <input type="button" value="刪除"/> |
| 111111 | 高中   | <input checked="" type="checkbox"/> 供餐 | <input type="button" value="刪除"/> |

1. 選擇欲加入的供餐學校
2. 點選「新增學校」，新增成功後即會出現在下方清單

# 供應商維護：線上新增

功能選單

業者 | 廚房管理

1 基本資料管理

2 供應商維護

供餐作業

菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

供應商清單

新增 EXCEL匯入 EXCEL匯出 下載範例檔 ODF匯入 ODF匯出 下載ODF範例檔

請輸入供應商名稱查詢 查詢

| 供應商統編    | 供應商名稱     | 地址           | 負責人姓名 | 連絡電話 | 狀態    | 選項 |
|----------|-----------|--------------|-------|------|-------|----|
| 11111111 | OOO有限公司   | OO市OO區OO路OO號 | 張OO   |      | 啟用 停用 |    |
| 88888888 | OOO股份有限公司 | OO市OO區OO路OO號 | 王OO   |      | 啟用 停用 |    |

1. 點選「供應商維護」
2. 點選「新增」

# 供應商維護：線上新增(續)

供應商清單

回前頁

新增與修改供應商資訊

供應商統編 \*

3

供應商名稱 \*

負責人姓名 \*

地址 \*

連絡電話 \*

4

儲存

3. 輸入各必填欄位
4. 點選「儲存」

※ 供應商編號，填寫優先順序如下：

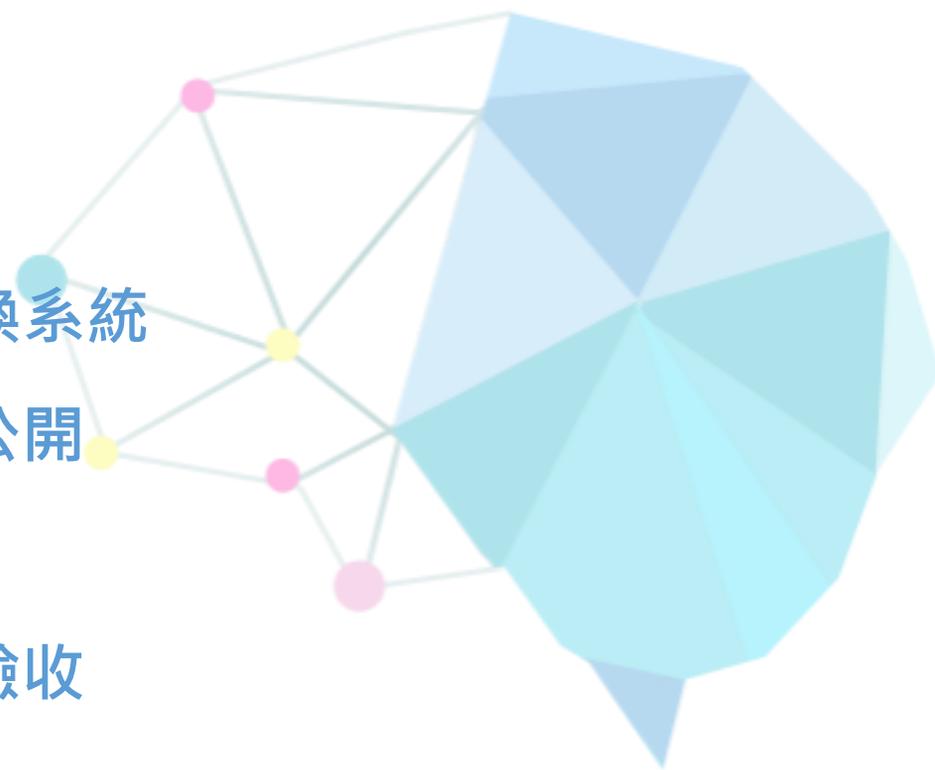
1. 供應商統一編號
2. 供應商於業者/廚房的管理識別編碼
3. 攤位號碼
4. 自行編製唯一識別碼

請勿使用供應者身分證字號或手機，避免違反個人資料保護法！

# 供餐作業

---

- ▶ 用餐人數設定
- ▶ 學校級別設定
- ▶ 特殊用餐日
- ▶ 校群設定
- ▶ 食材基本資料
- ▶ 食譜基本資料
- ▶ 分享食譜
- ▶ 菜單開立
- ▶ 智慧化菜單轉換系統
- ▶ 菜單維護資料公開
- ▶ 驗收作業
- ▶ 公辦民營學校驗收



# 供餐作業

## 功能選單

### 業者 | 廚房管理

基本資料管理

供應商維護

1 供餐作業

菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

### 公告訊息

【重要通知】本平臺定於110年1月31日(星期日)刪除「高級中等以下學校」110年2月1日之後預登餐點資料。[閱讀更多...](#)

2021-01-29

### 食安通報

【01/29食安通報】高雄市衛生局公布第二波年節食品抽驗結果 籲請年貨商圈賣場強化防疫管控，讓市民採購安心過好年(竹筍、竹筴)

[閱讀更多...](#)

2021-01-29

## 1. 點選「供餐作業」

# 廠商/團膳基本資料

## 供餐設定

### 廠商/團膳基本資料

供餐學校

## 食材及食譜維護

食材基本資料

食譜基本資料

## 菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

菜單維護資料公開

## 招標 決標 驗收

招標作業

決標作業

驗收作業

### 供餐設定- 廠商/團膳基本資料

|       |                              |      |
|-------|------------------------------|------|
| 名稱    | 臺中系統測試團膳業者5                  |      |
| 廚房編號  | 20000005                     | 地區屬性 |
| 地址    | 701台南市北區小東路25號               |      |
| 電話    | (06)2096155#53               |      |
| 傳真    | (06)2096155#54               |      |
| 餐食負責人 | 方小同                          |      |
| Email | foodsafety@email.ncku.edu.tw |      |
| 督導主管  | 方小同                          |      |
| 衛管人員  | 王大富                          |      |
| 食品技師  | 大同                           |      |



營養小常識:

✓儲存

1

# 用餐人數設定

1 供餐設定

廠商/團膳基本資料

供餐學校

2 供餐學校-細項功能

用餐人數設定

學校級別設定

特殊用餐日

校群設定

供餐學校

供餐日期區間 2022-01-01 ~ 2022-01-01

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

供餐學校 供餐日期 餐點類型 供餐人數

無資料

1. 點選「供餐學校」
2. 點選「用餐人數設定」

# 用餐人數設定：新增單日

供餐學校-用餐人數設定

1 **+ 新增** 批次設定 匯入 全部學校人數匯出EXCEL

2 新增用餐人數

|             |            |          |            |
|-------------|------------|----------|------------|
| *供餐學校       | 團膳測試學校_8   | 老師人數(葷)  | 請輸入老師人數(葷) |
| *級別         | 全校         | 老師人數(素)  | 請輸入老師人數(素) |
| 班別          | 請輸入班別      | *供應係數(葷) | 1          |
| *用餐日期       | 2022-01-03 | *供應係數(素) | 1          |
| 早點 午餐 午點 晚餐 |            | 備註說明:    |            |
| 學生人數(葷)     | 1000       |          |            |
| 學生人數(素)     | 請輸入學生人數(素) |          |            |

3 儲存 取消

1. 點選「新增」
2. 輸入供餐學校、級別、用餐日期、餐別、用餐人數等資料
3. 點選「儲存」

# 用餐人數設定：批次設定

供餐學校-用餐人數設定

**1** + 新增 **批次設定** 匯入 全部學校人數匯出EXCEL

供餐學校 團膳測試學校\_8

供餐區間日期 2022-01-01 ~ 2022-01-31

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

| 全選                         | 日期         | 級別 | 班別 | 餐點 |
|----------------------------|------------|----|----|----|
| 1 <input type="checkbox"/> | 2022-01-03 | 全校 | -  | 午  |

◀ 1 ▶

1. 點選「批次設定」

# 用餐人數設定：批次設定(續)

校園食材 新增用餐人數(批次設定) 大幫手003

2 學校名稱 團膳測試學校\_8

範本日期 2022-01-03

供餐日期區間 2022-01-04 ~ 2022-01-20

3 每週

週一 週二 週三 週四 週五 週六 週日

早點 午餐 午點 晚餐

|   | 班級 | 班別 | 餐點類型 | 學生人數(葷) | 學生人數(素) | 老師人數(葷) | 老師人數(素) | 供餐係數(葷) | 供餐係數(素) |
|---|----|----|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1 | 全校 | -  | 午餐   | 1000    | -       | -       | -       | 1       | 1       |

4 ✓儲存 ✕取消

2. 選擇學校名稱、欲載入的範本日期、供餐日期區間
3. 點選欲設定週幾及餐別
4. 點選「儲存」

# 用餐人數設定：匯出及匯入

供餐學校-用餐人數設定

1

+ 新增 批次設定 匯入 全部學校人數匯出EXCEL

供餐學校 團膳測試學校\_8

供餐區間日期 2022-01-01 ~ 2022-01-31

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

2

| A        | B         | C         | D    | E  | F    | G       | H       | I       | J       | K       | L       |
|----------|-----------|-----------|------|----|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 學校       | 開始日期      | 結束日期      | 餐點類型 | 級別 | 班級名稱 | 學生人數(葷) | 學生人數(素) | 老師人數(葷) | 老師人數(素) | 供餐係數(葷) | 供餐係數(素) |
| 團膳測試學校_8 | 2022/2/11 | 2022/2/25 | 午餐   | 全校 |      | 1000    |         |         |         | 1       | 1       |

1. 點選「全部學校人數匯出EXCEL」即可匯出選擇的日期區間的人數資料
2. 如要匯入人數，請確認或修改EXCEL檔案內的資料

# 用餐人數設定：匯出及匯入(續)



3. 點選「匯入」
4. 選擇欲匯入的檔案
5. 匯入成功

# 用餐人數設定：查詢

供餐學校-用餐人數設定

1 新增 批次設定 匯入 全部學校人數匯出EXCEL

供餐學校 團膳測試學校\_8

供餐區間日期 2022-01-01 ~ 2022-01-31 日

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

3

| 全選                         | 日期    | 級別         | 班別 | 餐 |
|----------------------------|-------|------------|----|---|
| 1 <input type="checkbox"/> | 編輯 刪除 | 2022-01-20 | 全校 | - |
| 2 <input type="checkbox"/> | 編輯 刪除 | 2022-01-19 | 全校 | - |
| 3 <input type="checkbox"/> | 編輯 刪除 | 2022-01-18 | 全校 | - |

1. 選擇要查詢的學校、日期區間、餐別
2. 點選「查詢」
3. 查詢的結果會顯示於此

# 用餐人數設定：編輯

| 全選 | 1                        | 日期         | 級別 | 班別 | 餐 |
|----|--------------------------|------------|----|----|---|
| 1  | <input type="checkbox"/> | 2022-01-20 | 全校 | -  |   |

**編輯用餐人數**

|         |            |          |            |
|---------|------------|----------|------------|
| *供餐學校   | 團膳測試學校_8   | 老師人數(葷)  | 請輸入老師人數(葷) |
| *級別     | 全校         | 老師人數(素)  | 請輸入老師人數(素) |
| 班別      | 請輸入班別      | *供應係數(葷) | 1          |
| *用餐日期   | 2022-01-20 | *供應係數(素) | 1          |
| *餐點類型   | 午餐         | 備註說明:    |            |
| 學生人數(葷) | 950        |          |            |
| 學生人數(素) | 請輸入學生人數(素) |          |            |

3

1. 在欲編輯的項目點選「編輯」
2. 編輯人數
3. 點選「儲存」

# 用餐人數設定：刪除

|   | 全選                       |       | 日期         | 級別 | 班別 | 餐 |
|---|--------------------------|-------|------------|----|----|---|
| 1 | <input type="checkbox"/> | 編輯 刪除 | 2022-01-20 | 全校 | -  |   |
| 2 | <input type="checkbox"/> | 編輯 刪除 | 2022-01-19 | 全校 | -  |   |

1. 在欲編輯的項目點選「刪除」，即可刪除該日人數

|   | 取消選取                                | 一鍵刪除  | 日期         | 級別 | 班別 | 餐 |
|---|-------------------------------------|-------|------------|----|----|---|
| 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 編輯 刪除 | 2022-01-20 | 全校 | -  |   |
| 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 編輯 刪除 | 2022-01-19 | 全校 | -  |   |
| 3 | <input type="checkbox"/>            | 編輯 刪除 | 2022-01-18 | 全校 | -  |   |

2. 若欲批量刪除多日人數，請勾選欲刪除的項目

3. 點選「一鍵刪除」

# 學校級別設定

The screenshot displays a web application interface for school catering management. On the left is a teal sidebar with a menu. The main content area is divided into two panels: '供餐學校-細項功能' (School Catering - Detailed Functions) and '供餐學校' (School Catering). In the sidebar, the '供餐設定' (Catering Settings) section is active, with '供餐學校' (School Catering) highlighted in a red box and a red circle containing the number '1'. In the '供餐學校-細項功能' panel, the '學校級別設定' (School Level Setting) button is highlighted in a red box and a red circle containing the number '2'. The '供餐學校' panel features a search filter for '供餐日期區間' (Catering Date Range) set to '2022-01-01 ~ 2022-01-01', buttons for meal types ('早點', '午餐', '午點', '晚餐'), and a '查詢' (Search) button. Below these are filter buttons for '供餐學校', '供餐日期', '餐點類型', and '供餐人數'. The main content area currently shows '無資料' (No data).

供餐設定

1 廠商/團膳基本資料

供餐學校

食材及食譜維護

食材基本資料

食譜基本資料

菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

菜單維護資料公開

供餐學校-細項功能

2 用餐人數設定

學校級別設定

特殊用餐日

校群設定

供餐學校

供餐日期區間 2022-01-01 ~ 2022-01-01

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

供餐學校 供餐日期 餐點類型 供餐人數

無資料

1. 點選「供餐學校」
2. 點選「學校級別設定」

# 學校級別設定：查詢

供餐學校-學校級別

+ 新增

1 供餐學校 團膳測試學校\_8 2 查詢

3

|   |       | 級別  | 備註說明 | 預設類別 |
|---|-------|-----|------|------|
| 1 | 編輯 停用 | 全校  | -    | 系統預設 |
| 2 | 編輯 停用 | 行政別 | -    | 系統預設 |
| 3 | 編輯 停用 | 緩衝別 | -    | 系統預設 |
| 4 | 編輯 停用 | 一年級 | -    | 系統預設 |
| 5 | 編輯 停用 | 二年級 | -    | 系統預設 |

1. 選擇欲查詢的供餐學校
2. 點選「查詢」
3. 查詢的結果會顯示於此

# 學校級別設定：新增

The screenshot shows a web interface for adding a school level. It features a header '供餐學校-學校級別', a '+ 新增' button, a sub-header '供餐學校- 新增學校級別', and two input fields: '供餐學校' (containing '團膳測試學校\_8') and '級別' (containing '測試班級'). Below these is a '備註說明:' text area. At the bottom right, there are '✓ 儲存' and '✕ 取消' buttons. Red circles with numbers 1, 2, and 3 highlight the '+ 新增' button, the input fields, and the '✓ 儲存' button respectively.

1. 點選「新增」
2. 選擇供餐學校，輸入欲新增的級別名稱
3. 點選「儲存」

# 學校級別設定：啟用/停用

|    |       | 級別   | 備註說明 | 預設類別 |
|----|-------|------|------|------|
| 1  | 編輯 停用 | 全校   | -    | 系統預設 |
| 2  | 編輯 1  | 行政別  | -    | 系統預設 |
| 3  | 編輯 停用 | 緩衝別  | -    | 系統預設 |
| 14 | 編輯 停用 | 十二年級 | -    | 系統預設 |
| 15 | 編輯 2  | 測試班級 | -    | 無    |
| 16 | 編輯 啟用 | 緩衝別  | -    | 系統預設 |

Navigation: < 1 >

1. 點選「停用」，即可停用該級別

2. 如需啟用該級別，則點選「啟用」

# 特殊用餐日

供餐設定

1 廠商/團膳基本資料

供餐學校

食材及食譜維護

食材基本資料

食譜基本資料

菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

菜單維護資料公開

供餐學校-細項功能

用餐人數設定

學校級別設定

2 特殊用餐日

校群設定

供餐學校

供餐日期區間 2022-01-01 ~ 2022-01-01

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

供餐學校 供餐日期 餐點類型 供餐人數

無資料

1. 點選「供餐學校」
2. 點選「特殊用餐日」

# 特殊用餐日：新增

供餐學校-特殊用餐日

1 **+ 新增**

供餐學校-新增特殊用餐日

2

供餐學校 團膳測試學校\_8

用餐日期區間 2022-01-19 ~ 2022-01-19

特殊用餐日名稱 特餐日

每週

週一 週二 週三 週四 週五  
週六 週日

備註說明:

3 **✓ 儲存** **✕ 取消**

1. 點選「新增」
2. 輸入供餐學校、日期區間、特殊用餐日名稱、每週幾等資料
3. 點選「儲存」

# 特殊用餐日：查詢

供餐學校-特殊用餐日

+ 新增

1 供餐學校 團膳測試學校\_8 供餐日期區間 2022-01-01 ~ 2022-01-31 查詢 2

| 特殊用餐日期                         | 特殊用餐日名稱 | 備註說明 |
|--------------------------------|---------|------|
| 3 1 刪除 2022-01-19 至 2022-01-19 | 特餐日     |      |

< 1 >

1. 選擇欲查詢的供餐學校及日期區間
2. 點選「查詢」
3. 查詢的結果會顯示於此

# 特殊用餐日：刪除

供餐學校-特殊用餐日

+ 新增

供餐學校 團膳測試學校\_8 供餐日期區間 2022-01-01 ~ 2022-01-31 查詢

|      | 特殊用餐日期                  | 特殊用餐日名稱 | 備註說明 |
|------|-------------------------|---------|------|
| 1 刪除 | 2022-01-19 至 2022-01-19 | 特餐日     |      |

< 1 >

1. 點選「刪除」，即可刪除該列特殊用餐日設定

# 校群設定

1 供餐設定

廠商/團膳基本資料

供餐學校

食材及食譜維護

食材基本資料

食譜基本資料

菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

菜單維護資料公開

供餐學校-細項功能

用餐人數設定

學校級別設定

特殊用餐日

校群設定

供餐學校

供餐日期區間 2022-01-01 ~ 2022-01-01

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

供餐學校 供餐日期 餐點類型 供餐人數

無資料

1. 點選「供餐學校」
2. 點選「校群設定」

# 校群設定：新增

供餐設定-校群設定

1 **+ 新增**

校群設定-新增校群

學校查詢 請輸入學校名稱 查詢

校群名稱 測試 3 **✓ 儲存** ✕ 取消

取消選取 學校名稱

|   |                                       |               |
|---|---------------------------------------|---------------|
| 1 | 2 <input checked="" type="checkbox"/> | 臺中市東區私立測試學校9  |
| 2 | <input checked="" type="checkbox"/>   | 臺中市東區私立測試學校10 |
| 3 | <input checked="" type="checkbox"/>   | 團膳測試學校_8      |

◀ 1 ▶

1. 點選「新增」
2. 輸入校群名稱，選取欲加入校群的學校
3. 點選「儲存」

# 校群設定：查詢

供餐設定-校群設定

+ 新增

1 群組名稱查詢 測試

2 查詢

群組名稱

1 編輯 刪除 測試校群

3 ▲

|               |    |
|---------------|----|
| 臺中市東區私立測試學校9  | 🗑️ |
| 臺中市東區私立測試學校10 | 🗑️ |
| 團膳測試學校_8      | 🗑️ |

◀ 1 ▶

1. 輸入欲查詢的校群名稱
2. 點選「查詢」
3. 查詢的結果會顯示於此，點選「▼」可以展開查看該校群包含的學校

# 校群設定：編輯

群組名稱

1 編輯 刪除 測試校群

校群設定-編輯校群

+ 新增

學校查詢 請輸入學校名稱

2 校群名稱 測試01 3 儲存 取消

取消選取 學校名稱

|   |                                     |               |
|---|-------------------------------------|---------------|
| 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 臺中市東區私立測試學校9  |
| 2 | <input type="checkbox"/>            | 臺中市東區私立測試學校10 |
| 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 團膳測試學校_8      |

1. 點選「編輯」
2. 編輯校群名稱或包含的學校
3. 點選「儲存」

# 校群設定：刪除

供餐設定-校群設定

+ 新增

群組名稱查詢 測試 查詢

|   |       | 群組名稱          |     |
|---|-------|---------------|-----|
| 1 | 編輯 刪除 | 測試校群          | ▲   |
|   |       | 臺中市東區私立測試學校9  | 2 𠵼 |
|   |       | 臺中市東區私立測試學校10 | 𠵼   |
|   |       | 團膳測試學校_8      | 𠵼   |

◀ 1 ▶

1. 若要刪除整個校群，請點選該列的「刪除」鈕
2. 若要刪除校群內的部分學校，請點選「▼」展開，在欲刪除的學校點選「𠵼」

# 食材基本資料：查詢

**1** 點選「食材基本資料」

**2** 輸入食材名稱關鍵字或選擇食譜類別

**3** 點選「查詢」(或按Enter)

**4** 點選欲查看的食材項目，食材資訊即顯示在右側

1. 點選「食材基本資料」
2. 輸入食材名稱關鍵字或選擇食譜類別
3. 點選「查詢」(或按Enter)
4. 點選欲查看的食材項目，食材資訊即顯示在右側

# 食譜基本資料：查詢

The screenshot shows a web application for managing food recipes. On the left is a teal sidebar with navigation options: 供餐設定, 廠商/團膳基本資料, 供餐學校, 食材及食譜維護 (highlighted with a red circle 1), 廠商基本資料, 食譜基本資料 (highlighted with a red box), 菜單作業, 菜單開立, 智慧化菜單轉換系統, 菜單維護資料公開, and 招標 決標 驗收. The main area is titled '食譜基本資料' and contains a search form (highlighted with a red circle 2) with fields for '食譜名稱' (飯), '食材名稱' (請輸入食材), '食譜編碼' (請輸入編碼), and '食譜類別' (請選擇). Below the form is a search button '查詢' (highlighted with a red circle 3) and '+ 新增' and '垃圾桶' buttons. A table below shows search results (highlighted with a red circle 4):

| 類別 | 名稱  |
|----|-----|
| 主食 | 五穀飯 |
| 主食 | 白米飯 |

The right side of the interface, titled '食譜基本資料-食譜資訊', shows details for the selected recipe '五穀飯'. It includes fields for '食譜類別' (主食), '食譜編碼' (請輸入編碼), '食譜名稱' (五穀飯), and '細項分類' (請選擇). There are also checkboxes for '蔬食日可用' and '特殊用餐日', and radio buttons for '使用個人份量' and '使用驗收重量'. A '可食生重' field shows 85.00 g. A photo upload area is present with a camera icon and a file format selection dropdown (格式:jpg.png.gif). At the bottom right are '儲存' and '刪除' buttons. Below this is an '食材明細' section with a '+ 新增食材明細' button and a table:

| 食材名稱 | 個人份量   | 轉驗收重量   | 規格 | 預估單價 | 操作 |
|------|--------|---------|----|------|----|
| 五穀米  | 20.00g | 30.00kg | -  | -    |    |

1. 點選「食譜基本資料」
2. 輸入食譜名稱關鍵字或選擇食譜類別等
3. 點選「查詢」(或按Enter)
4. 點選欲查看的食譜項目，食譜資訊即顯示在右側

# 食譜基本資料：新增食譜

食譜基本資料

食譜名稱 請輸入食譜

食材名稱 請輸入食材

食譜編碼 請輸入編碼

食譜類別

查詢 +新增 垃圾桶

食譜基本資料-新增食譜

食譜類別 蔬菜 食譜編碼 請輸入編碼

食譜名稱 炒空心菜 細項分類 青菜

蔬食日可用  特殊用餐日  使用個人份重量  使用驗收重量

格式:jpg.png.gif

食譜基本資料-食譜食材明細

| +新增 | 食材名稱 | 重量 | 單位 | 轉換後數量 | 轉換後單位 | 備註 |
|-----|------|----|----|-------|-------|----|
| 無資料 |      |    |    |       |       |    |

1. 點選食譜基本資料下方的「新增」
2. 選擇食譜類別及輸入食譜名稱關鍵字等

# 食譜基本資料：新增食譜(續)

食譜基本資料-食譜食材明細

3 **+新增** 食材名稱 重量 單位 轉換

料-新 食譜基本資料-新增食材明細

4

食譜名稱 炒空心菜

食材名稱 空心菜 | 蕪菜

個人份重量 100

單位 公克

規格 請選擇規格

預估單價 0

轉換後數量 -

轉換後單位 請選擇

轉驗收重量(kg) 請輸入重量

重量進位長度 2

備註說明:

5

取消 儲存

注意：系統使用此欄位進行營養素計算，故在此新增食譜時，個人份重量為必填欄位

3. 點選食譜食材明細下的「新增」
  4. 輸入食材名稱及個人份重量等
  5. 點選「儲存」
- (若食譜內有多樣食材則反覆操作步驟3~5)

# 食譜基本資料：新增食譜(續)

食譜基本資料-新增食譜

食譜類別 蔬菜 食譜編碼 請輸入編碼

食譜名稱 炒空心菜 細項分類 青菜

蔬食日可用  特殊用餐日  使用個人份重量  使用驗收重量

格式:jpg.png.gif

食譜基本資料-食譜食材明細

|   | +新增   | 食材名稱 | 重量  | 單位 | 轉換後數量 | 轉換後單位 | 備註 |
|---|-------|------|-----|----|-------|-------|----|
| 1 | 編輯 刪除 | 空心菜  | 100 | 公克 | -     | -     | -  |
| 2 | 編輯 刪除 | 蒜頭   | 5   | 公克 | -     | -     | -  |

6

取消 儲存

6. 食材皆新增完成後，點選「儲存」

# 食譜基本資料：個人份重量

食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別 主食

食譜名稱 五穀飯

可食生重 85.00 g

食譜編碼 請輸入編碼

細項分類 請選擇

蔬食日  使用個人份重量

特殊用餐日  使用驗收重量

格式:jpg.png.gif

儲存 刪除

食材明細

+ 新增食材明細

| 食材名稱 | 個人份重量  | 操作 |
|------|--------|----|
| 五穀米  | 20.00g |    |
| 白米   | 65.00g |    |

系統使用此欄位進行營養素計算，若是使用智慧化菜單轉換系統匯入菜單及食材，系統會依據匯入的總重量及設定的供餐人數換算出個人份重量

1. 若設定「使用個人份重量」，後續在菜單開立轉驗收單時，將使用「個人份重量」的數值乘上該日供餐人數換算為總重量(總重量於驗收作業查看)
2. 確定使用個人份重量換算，請點選「儲存」

# 食譜基本資料：轉驗收重量

食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別 主食

食譜名稱 五穀飯

可食生重 85.00 g

食譜編碼 請輸入編碼

細項分類 請選擇

蔬食日可選  使用個人份重量

特殊用途  使用驗收重量

格式:jpg.png.gif

儲存 刪除

可於編輯食材明細時填寫「轉驗收重量」(總重量)

+ 新增食材明細

| 食材名稱 | 個人份重量  | 轉驗收重量    | 規格 | 預估單價 | 操作  |
|------|--------|----------|----|------|---|
| 五穀米  | 20.00g | 30.00kg  | -  | -    |   |
| 白米   | 65.00g | 100.00kg | -  | -    |   |

1. 若設定「使用驗收重量」，後續在菜單開立轉驗收單時，將使用「轉驗收重量」的數值為總重量(總重量於驗收作業查看)
2. 確定使用轉驗收重量換算，請點選「儲存」

# 食譜基本資料：編輯食譜

**1** 食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別 蔬菜 食譜編碼 請輸入編碼

食譜名稱 炒空心菜 細項分類 青菜

可食生重 105.00 g  蔬食日可用  使用個人份重量  
 特殊用餐日  使用驗收重量

格式:jpg.png.gif

**5**  儲存  刪除

**2**  新增食材明細

**3**

**4**

| 食材名稱 | 個人份重量   | 轉驗收重量 | 規格 | 預估單價 | 操作  |
|------|---------|-------|----|------|---|
| 空心菜  | 100.00g | -     | -  | -    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 蒜頭   | 5.00g   | -     | -  | -    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

1. 可編輯食譜類別、食譜名稱等
2. 若要在該食譜內增加食材，請點選「新增食材明細」
3. 若要編輯既有食材的重量等資料，請點選「」
4. 若要刪除食譜內的食材，請點選「」
5. 編輯完成後，請務必點選「儲存」

# 食譜基本資料：刪除食譜

### 食譜基本資料

食譜名稱 請輸入食譜

食材名稱 請輸入食材

食譜編碼 請輸入編碼

食譜類別 請選擇

查詢 新增 垃圾桶

| 類別 | 名稱     |
|----|--------|
| 主食 | 五穀飯    |
| 主食 | 五穀飯(1) |
| 主食 | 特餐     |

### 食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別 主食

食譜編碼 請輸入編碼

食譜名稱 五穀飯(1)

細項分類 請選擇

可食生重 56.29 g

蔬食日可用  使用個人份重量

特殊用餐日  使用驗收重量

格式:jpg,png

儲存 刪除

### 食材明細

新增食材明細

| 食材名稱 | 個人份重量  | 轉驗收重量   | 規格 | 預估單價 | 操作 |
|------|--------|---------|----|------|----|
| 五穀米  | 2.03g  | 2.03kg  | -  | -    |    |
| 粳米   | 54.25g | 54.25kg | -  | -    |    |

1. 點選欲刪除的食譜
2. 點選「刪除」

# 食譜基本資料：垃圾桶

食譜基本資料

|      |       |
|------|-------|
| 食譜名稱 | 請輸入食譜 |
| 食材名稱 | 請輸入食材 |
| 食譜編碼 | 請輸入編碼 |
| 食譜類別 | 主食    |

| 類別 | 名稱  |
|----|-----|
| 主食 | 五穀飯 |

食譜基本資料-垃圾桶

1. 點選「垃圾桶」
2. 輸入食譜名稱關鍵字
3. 點選「查詢」
4. 若需復原該食譜，請點選「復原」

# 智慧化校園餐飲服務平臺

---

食譜基本資料：分享食譜



# 食譜基本資料

智慧化校園餐飲服務平臺 - Eat Smart & Healthy!

菜單開立 標、決標、驗收 上傳食登 **食材及食譜維護** 供餐設定 說明 教學 三章一Q國產食材供應地圖

食材基本資料 **食譜基本資料** 正俗名對照 廚餘量紀錄 採購類別教學 食材基本資料教學 食譜基本資料教學

1. 點選「食材及食譜維護」
2. 點選「食譜基本資料」

# 食譜基本資料：分享食譜

查詢 垃圾桶 參考食譜 88餐食譜

搜尋 食譜卡 主食 主菜

食譜名稱  
食材名稱

1

查詢 分享食譜

搜尋食譜名稱

新增 刪除 更新 重整 複製 所有食譜跨校複製

供餐學校  成功大學  選擇學校

食譜類別  主食  主菜  副菜  蔬菜  湯品  附餐

細項分類  食譜卡  
 蔬食日可用

其他

食譜名稱 食譜編碼 重量(公克) 0.00

熱量(仟卡) 0.00 鈉含量(毫克) 0.00 膳食纖維(公克) 0.00

三大營養素

碳水化合物(公克) 0.00 蛋白質(公克) 0.00 脂肪(公克) 0.00

六大類食物

全穀雜糧(份) 0.00 豆魚蛋肉(份) 0.00 蔬菜(份) 0.00

水果(份) 0.00 油脂與堅果種子(份) 0.00 乳品(份數) 0.00

重算營養素

格式: 200X200 jpg, png, gif

選擇圖示

清除圖示

食材明細設定

| 食材名稱 | 個人份重量(公克) | 單位 | 規格 | 預估單價 |
|------|-----------|----|----|------|
|------|-----------|----|----|------|

## 1. 點選「分享食譜」

# 分享食譜：食譜查詢

分享食譜

食譜查詢 食譜代碼

2 搜尋 食譜卡 主食 主菜 副菜 蔬菜 附餐 湯品

食譜名稱

食材名稱

查詢

3

| <input type="checkbox"/>            | 主菜食譜名稱  | 食譜細項                           |
|-------------------------------------|---------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | 三杯中卷    | 九層塔、中卷、蒜                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 三杯雞     | 九層塔、胡麻油、老薑、豬血糕、大蒜、骨腿           |
| <input type="checkbox"/>            | 子薑木耳雞   | 木耳                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 什錦拌料    | 白洋蔥、甘藍、香菇、胡蘿蔔、[停用]台灣鎖管、豬後腿肉、大蒜 |
| <input type="checkbox"/>            | 什錦滷味    | 油豆腐、[停用]麵輪、蔥、海帶結               |
| <input type="checkbox"/>            | 日式燴雞丁   | 雞柳、玉米筍、小黃瓜                     |
| <input type="checkbox"/>            | 古早味肉燥   | 豬絞肉、小三角油豆腐、[停用]紅蔥頭             |
| <input type="checkbox"/>            | 回鍋肉     | [停用]青椒、豆瓣醬、蔥、彩椒                |
| <input type="checkbox"/>            | 沙茶魚丁    | 青蔥、鬼頭刀、沙茶醬、大蒜、白洋蔥              |
| <input type="checkbox"/>            | 沙茶魚丸麵疙瘩 | 扁魚、大白菜、麵疙瘩(中式)、魚丸              |
| <input type="checkbox"/>            | 咖哩雞     | 胡蘿蔔、黃皮馬鈴薯、咖哩粉、白洋蔥、清腿           |
| <input type="checkbox"/>            | 泡菜燒肉    | 青蔥、豬後腿肉、韓式泡菜、大蒜                |
| <input type="checkbox"/>            | 炒麵拌料    | 胡蘿蔔、豬後腿肉、甘藍、大蒜、白洋蔥、青蔥          |
| <input type="checkbox"/>            | 南瓜粥     | 菜豆、蝦米                          |
| <input type="checkbox"/>            | 春川炒雞    | 雞肉、蔥、高麗菜                       |

4 食譜分享名稱： 範例分享

5 分享食譜

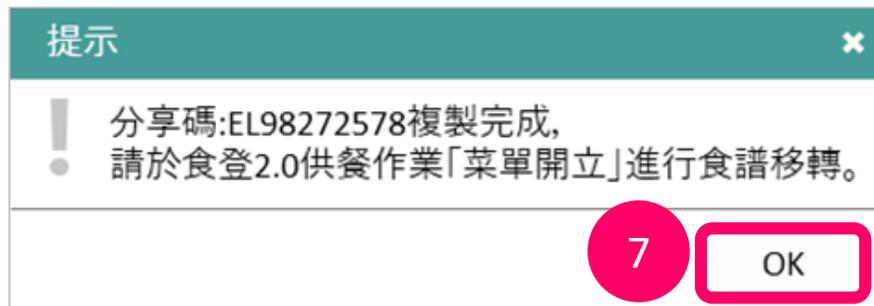
2. 切換分類或以關鍵字查詢食譜
3. 勾選欲分享的食譜
4. 輸入食譜分享名稱(非必填)
5. 點選「分享食譜」

# 分享食譜：食譜查詢(續)



6. 點選「複製代碼」

7. 食譜分享碼複製完成，點選「OK」



注意：食譜分享碼建立完成後，需繼續至食登平臺2.0供餐作業完成匯入。

# 分享食譜：食譜代碼

The screenshot shows a software window titled '分享食譜' (Share Recipes). At the top, there are two tabs: '食譜查詢' (Recipe Search) and '食譜代碼' (Recipe Code), with the latter being selected and highlighted by a red circle labeled '1'. Below the tabs is a search bar labeled '搜尋：'. A table with the following columns is displayed: '分享代碼' (Share Code), '已過期' (Expired), '數量' (Quantity), '名稱' (Name), '食譜細項' (Recipe Item), '類別細項' (Category Item), and '來源細項' (Source Item). The first row is highlighted with a red circle labeled '2'. Below the table, a dialog box titled '提示' (Notice) is shown, containing the text: '分享碼:EL98272578複製完成, 請於食登2.0供餐作業「菜單開立」進行食譜移轉。' (Share code: EL98272578 copied successfully, please perform recipe transfer in the 'Menu Opening' operation of the Food Log 2.0 catering system.) and an 'OK' button.

| 分享代碼       | 已過期                                 | 數量 | 名稱   | 食譜細項     | 類別細項  | 來源細項 |
|------------|-------------------------------------|----|------|----------|-------|------|
| EL98272578 | <input checked="" type="checkbox"/> | 2  | 範例分享 | 三杯雞、什錦拌料 | 主菜    | 常用   |
| EL63978470 | <input type="checkbox"/>            | 2  | 0930 | 回鍋肉、豆瓣箭筍 | 主菜、副菜 | 常用   |
| EL61288779 | <input type="checkbox"/>            | 2  |      | 回鍋肉、豆瓣箭筍 | 主菜、副菜 | 常用   |
| EL56722950 | <input type="checkbox"/>            | 1  |      | 古早味肉燥    | 主菜    | 常用   |

1. 點選「食譜代碼」，可查看建立過的分享代碼
2. 在代碼上點兩下可以複製該代碼

注意：每筆代碼的效期為7天，過期則無法分享。

# 供餐作業：菜單開立

The screenshot displays a web-based interface for managing school catering. On the left is a teal sidebar with navigation options: 供餐設定 (Catering Settings), 食材及食譜維護 (Ingredient and Recipe Maintenance), 菜單作業 (Menu Management), and 招標 決標 驗收 (Bidding, Awarding, and Acceptance). Under 菜單作業, the '菜單開立' (Menu Creation) option is highlighted with a red box and a red circle containing the number '1'. The main content area is divided into two sections. The top section contains input fields for '食譜名稱' (Recipe Name), '食材名稱' (Ingredient Name), and '食譜編碼' (Recipe Code), each with a placeholder '請輸入...'. Below these fields are buttons for '分享食譜' (Share Recipe), '清空' (Clear), and '一鍵查詢' (One-click Search). A red circle with the number '2' is placed over the '分享食譜' button. The bottom section shows a menu grid with categories: 主食 (Main Course), 主菜 (Main Dish), 副菜 (Side Dish), 蔬菜 (Vegetables), 湯品 (Soups), and 附餐 (Appendix). The '主菜' category is selected, showing a list of dishes such as '三杯中卷', '回鍋肉', '日式燴雞丁', '瓜仔肉燥', '蔥爆中卷', and '豚骨拉麵'. To the right of the grid are two columns of dishes: '古早味肉燥', '岩燒里肌排2', '洋蔥肉片', '糖醋魚丁', '蜜汁烤小排', and '貴妃雞丁'. On the far right, there are filters for '廚房' (Kitchen) and '學校' (School), with '臺中市東區私立測試學校2' selected. Below the filters are buttons for '跨校複製' (Cross-school Copy), '匯出' (Export), '轉招標單' (Convert to Bid Sheet), '轉驗收單' (Convert to Receipt Sheet), and '套用' (Apply). A legend indicates nutritional status: green for '營養素符合標準' (Nutrients meet standard), red for '營養素超過高標' (Nutrients exceed high standard), and blue for '營養素低於低標' (Nutrients below low standard). At the bottom right, a calendar view for '2022年09月' (September 2022) shows the days of the week and a table with columns for '09/01', '09/02', and '09/03', each containing the text '人數未設定' (Number of people not set).

1. 點選「菜單開立」
2. 點選「分享食譜」

# 分享食譜：匯入

The screenshot shows the 'Share Recipes - Import' interface. At the top, there are three tabs: '分享食譜-匯入' (selected), '分享食譜-新增', and '分享食譜-其他'. Below the tabs, there is a '分享碼' (Share Code) input field containing 'EL98272578' and a '載入' (Load) button. Below this, there is a table with columns for '取消全選' (Deselect All), '食譜名稱' (Recipe Name), and '食材類別' (Ingredient Category). The table contains two rows: '1 什錦拌料' (什錦拌料) and '2 三杯雞' (三杯雞). Both rows have a checked checkbox in the '取消全選' column. At the bottom right, there are '匯入' (Import) and '關閉' (Close) buttons.

| 取消全選                                | 食譜名稱   | 食材類別                  |
|-------------------------------------|--------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 1 什錦拌料 | 白洋蔥、甘藍、香菇、胡蘿蔔、豬後腿肉、大蒜 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2 三杯雞  | 九層塔、胡麻油、老薑、豬血糕、大蒜、骨腿  |

3. 貼上分享碼
4. 點選「載入」
5. 勾選欲匯入的食譜
6. 點選「匯入」

注意：以下情形之食譜將於匯入時被排除

1. 含有非正俗名資料庫內的食材名稱之食譜(灰底食譜)
2. 未有任何食材之食譜

# 分享食譜：匯入成功

7



7. 匯入成功，智餐食譜已新增到供餐作業中

# 菜單開立

The screenshot displays a web-based menu management system. On the left, a teal sidebar contains navigation options: '供餐設定' (Catering Settings), '食材及食譜維護' (Ingredient and Recipe Maintenance), and '菜單作業' (Menu Operations). The '菜單開立' (Menu Creation) option is highlighted with a red box and a red circle containing the number '1'. The main content area is divided into several sections:

- Search and Filter:** Includes input fields for '食譜名稱' (Recipe Name), '食材名稱' (Ingredient Name), and '食譜編碼' (Recipe Code), along with '清空' (Clear) and '一鍵查詢' (One-click Search) buttons.
- Dropdowns:** '廚房' (Kitchen) is set to '臺中系統測試團膳業者5'. '學校' (School) is set to '團膳測試學校\_8'. '群組' (Group) is set to '請選擇群組'.
- Actions:** Buttons for '跨校複製' (Cross-school Copy), '匯出' (Export), '轉招標單' (Convert to Bid), '轉驗收單' (Convert to Receipt), and '套用' (Apply).
- Legend:** A legend indicates: green dot for '營養素符合標準' (Nutrients meet standard), red dot for '營養素超過高標' (Nutrients exceed high standard), and blue dot for '營養素低於低標' (Nutrients below low standard).
- Menu Grid:** A grid shows the menu for '2022年01月' (January 2022). The '星期三' (Wednesday) column for '01/26' is highlighted as a '特殊用餐日' (Special Dining Day). A list of items is shown for this day: '五穀飯' (Five-grain rice), '日式燴雞丁' (Japanese braised chicken), '三色蔥花蛋' (Three-color onion egg), '脆炒高麗菜' (Crisp stir-fried cabbage), '玉米排骨湯' (Corn and pork rib soup), and '葡萄' (Grape). Other days show '人數未設定' (Number of people not set) or '點此開菜' (Click to open menu).

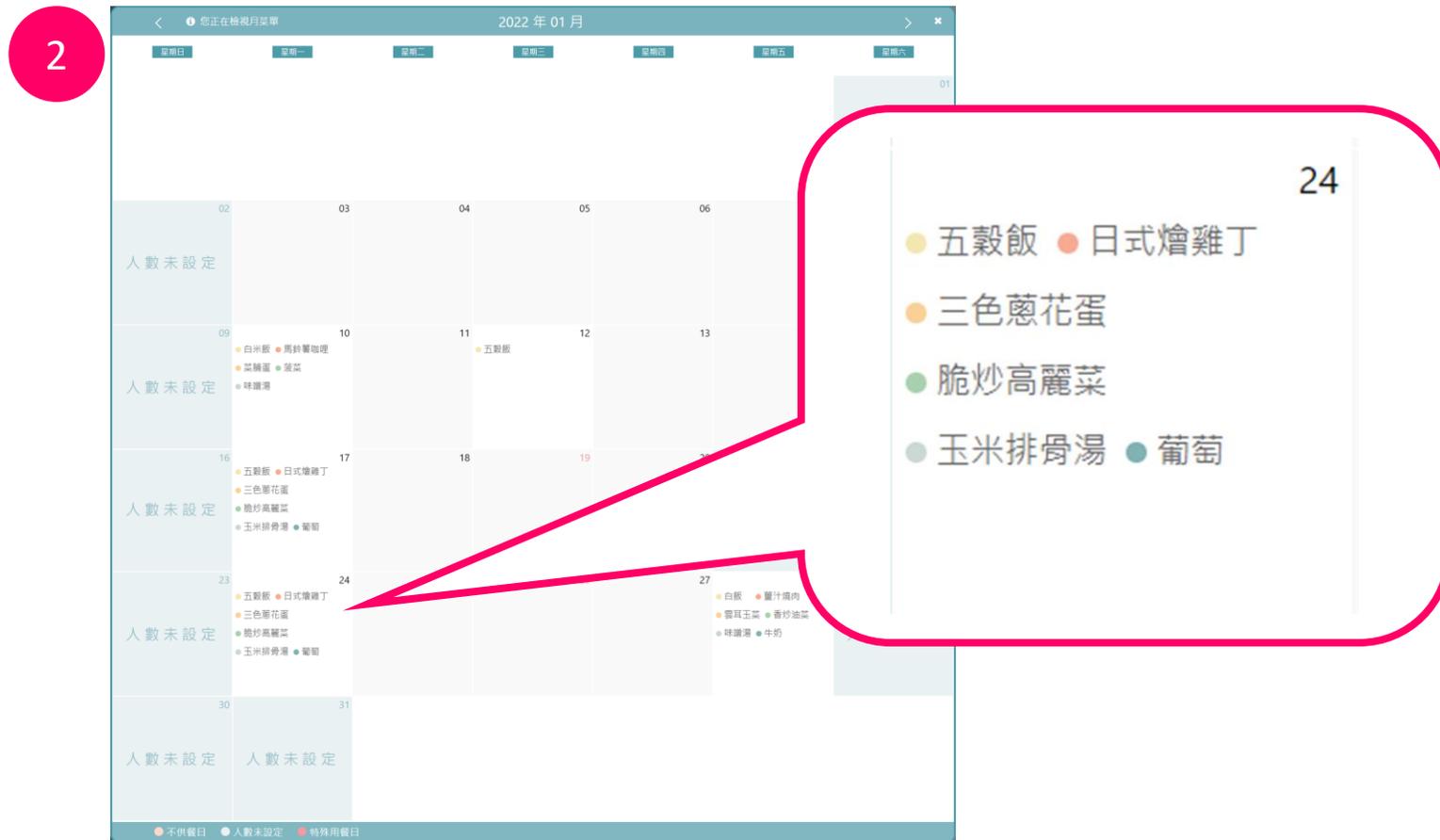
## 1. 點選「菜單開立」

# 菜單開立：檢視菜單

The screenshot shows a web-based menu management interface. At the top, there are dropdown menus for '廚房' (Kitchen) and '學校' (School), with '臺中系統測試團膳業者5' and '團膳測試學校\_8' selected respectively. Below these are buttons for '跨校複製', '匯出', '轉招標單', '轉驗收單', and '套用'. A legend indicates nutritional status: green for '符合標準', red for '超過高標', and blue for '低於低標'. The main area shows a calendar for '2022年01月' with a '午晚' (Lunch/Dinner) toggle. The date '01/24' is selected, showing a menu for '星期一' with items like '五穀飯', '日式燴雞丁', '三色蔥花蛋', '脆炒高麗菜', '玉米排骨湯', and '葡萄'. A '刪除菜單' button is visible. The interface is annotated with red circles and numbers 1 through 4, highlighting the school selection, navigation arrows, the date/month, and the menu items.

1. 切換學校
2. 點選「<」或「>」切換欲查看的月份(點選中間的月份可以快速跳月)
3. 查看開立的菜單及營養素
4. 依據不同供餐型態顯示可切換的不同餐別(早點、午餐、午點、晚餐)

# 菜單開立：檢視月菜單



1. 切換好欲檢視的月份後，點選「檢視月菜單」
2. 打開月菜單的視窗，可以月曆模式檢視整月菜單

# 菜單開立：搜尋食譜

1

食譜名稱 請輸入食譜名稱

食材名稱 請輸入食材名稱

食譜編碼 請輸入菜單編碼

清空 一鍵查詢

2

主食 主菜 副菜 蔬菜 湯品 附餐

|       |       |
|-------|-------|
| + 五穀飯 | + 特餐  |
| + 玉米粥 | + 白米飯 |
| + 白飯  | + 糙米飯 |
| + 紫米飯 | + 芝麻飯 |
| + 麵疙瘩 |       |

1. 在此輸入食譜或食材名稱後點選「一鍵查詢」(或按Enter)，可搜尋食譜
2. 或使用食譜類別查詢食譜

# 菜單開立：編輯食譜內的食材明細

The screenshot displays a menu management interface. At the top, there are three input fields for search criteria: '食譜名稱' (Menu Name), '食材名稱' (Ingredient Name), and '食譜編碼' (Menu Code). Below these fields are two buttons: '清空' (Clear) and '一鍵查詢' (One-click Search). A category filter bar is located below the search fields, with tabs for '主食' (Main Course), '主菜' (Main Dish), '副菜' (Side Dish), '蔬菜' (Vegetables), '湯品' (Soups), and '附餐' (Appetizers). The '主菜' tab is currently selected. Below the filter bar, a list of ingredients is shown, each with a plus sign icon. The ingredients listed are: 五穀飯, 玉米粥, 白飯, 紫米飯, 麵疙瘩, 特餐, 白米飯, 糙米飯, and 芝麻飯. The '芝麻飯' (Sesame Rice) item is highlighted with a red circle containing the number '1' and a red rectangular box around the text.

|      |         |
|------|---------|
| 食譜名稱 | 請輸入食譜名稱 |
| 食材名稱 | 請輸入食材名稱 |
| 食譜編碼 | 請輸入菜單編碼 |

清空 一鍵查詢

主食 主菜 副菜 蔬菜 湯品 附餐

|       |              |
|-------|--------------|
| + 五穀飯 | + 特餐         |
| + 玉米粥 | + 白米飯        |
| + 白飯  | + 糙米飯        |
| + 紫米飯 | <b>1</b> 芝麻飯 |
| + 麵疙瘩 |              |

1. 在欲編輯的食譜名稱上點兩下

# 菜單開立：編輯食譜內的食材明細(續)

食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別 主食 食譜編碼 請輸入編碼

食譜名稱 芝麻飯 細項分類 請選擇

可食生重 75.00 g  蔬食日可用  使用個人份重量  
 特殊用餐日  使用驗收重量

格式:jpg.png.gif

食材明細

| 食材名稱   | 個人份重量  | 轉驗收重量    | 規格 | 預估單價 | 操作  |
|--------|--------|----------|----|------|---|
| 白米     | 70.00g | 126.00kg | -  | -    | <input type="button" value="✎"/> <input type="button" value="🗑"/> |
| 黑芝麻(生) | 5.00g  | 0.68kg   | -  | -    | <input type="button" value="✎"/> <input type="button" value="🗑"/> |

2. 若要在該食譜內增加食材，請點選「新增食材明細」
3. 若要編輯既有食材的重量等資料，請點選「✎」
4. 若要刪除食譜內的食材，請點選「🗑」
5. 編輯完成後，點選「關閉」

# 菜單開立：點擊開菜



1. 在欲開菜的日期點選「點此開菜」，該日即呈現「開菜中」

# 菜單開立：點擊開菜(續)

The screenshot displays a menu management interface. On the left, a sidebar lists various food categories: 主食 (Main Course), 主菜 (Main Dish), 副菜 (Side Dish), 蔬菜 (Vegetables), 湯品 (Soups), and 附餐 (Appendix). Under the 主食 category, several items are listed with a plus sign (+) next to them: 五穀飯, 玉米粥, 白飯, 紫米飯, 麵疙瘩, 特餐, 白米飯, 糙米飯, and 芝麻飯. A red circle with the number '2' highlights the plus sign next to '白飯'. On the right, a calendar view shows the menu for January 2022. The date 01/25 is highlighted, and a red circle with the number '3' highlights the '白飯' item in the menu for that day. The interface also shows a '檢視月菜單' (View Monthly Menu) button and a '目標值' (Target Value) field.

2. 點選欲開立的食譜名稱前的「+」
3. 食譜已開立

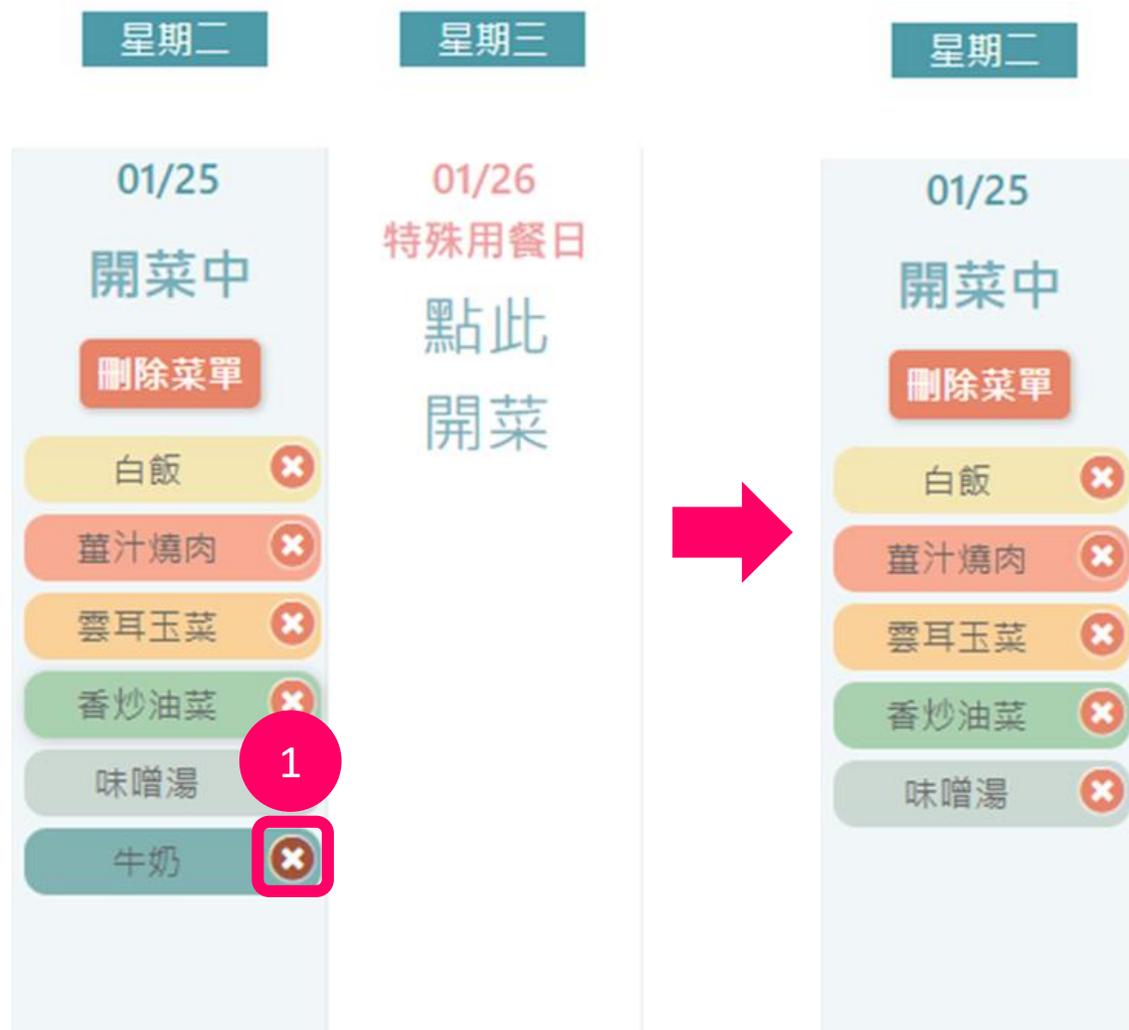
# 菜單開立：點擊開菜(續)

午 晚 檢視月菜單 2022年01月 目標值 階段值

| 星期日  | 星期一                              | 星期二  | 星期三                              | 星期四   | 星期五   | 星期六   |
|--|----------------------------------|--|----------------------------------|-------|-------|-------|
| 01/23  | 01/24                            | 01/25  | 01/26<br>特殊用餐日                   | 01/27 | 01/28 | 01/29 |
| 人數未設定  |                                  | 開菜中  | 點此開菜                             | 點此開菜  | 點此開菜  | 人數未設定 |
|  | 刪除菜單                             | 刪除菜單   |                                  |       |       |       |
|  | 五穀飯                              | 白飯   |                                  |       |       |       |
|  | 日式燴雞丁                            | 薑汁燻肉   |                                  |       |       |       |
|  | 三色蔥花蛋                            | 雲耳玉菜   |                                  |       |       |       |
|  | 脆炒高麗菜                            | 香炒油菜   |                                  |       |       |       |
|  | 玉米排骨湯                            | 味噌湯  |                                  |       |       |       |
|  | 葡萄                               | 牛奶   |                                  |       |       |       |
|  |                                  | 4  |                                  |       |       |       |
| 熱 550.6<br>乳 0.0<br>油 0.2<br>鈉 104.6<br>人 1000 | 穀 4.5<br>豆 2.7<br>蔬 1.3<br>果 0.8 | 熱 594.2<br>乳 0.6<br>油 0.0<br>鈉 700.1<br>人 1000 | 穀 5.0<br>豆 2.3<br>蔬 1.8<br>果 0.0 |       |       |       |

4. 可查看即時加總的營養素

# 菜單開立：刪除菜單-單筆食譜



1. 在食譜上按「×」，即可刪除該食譜

# 菜單開立：刪除菜單-整日菜單

星期二 01/25 開菜中

1 刪除菜單

白飯 ×

薑汁燒肉 ×

雲耳玉菜 ×

香炒油菜 ×

味噌湯 ×

牛奶 ×

星期三 01/26 特殊用餐日

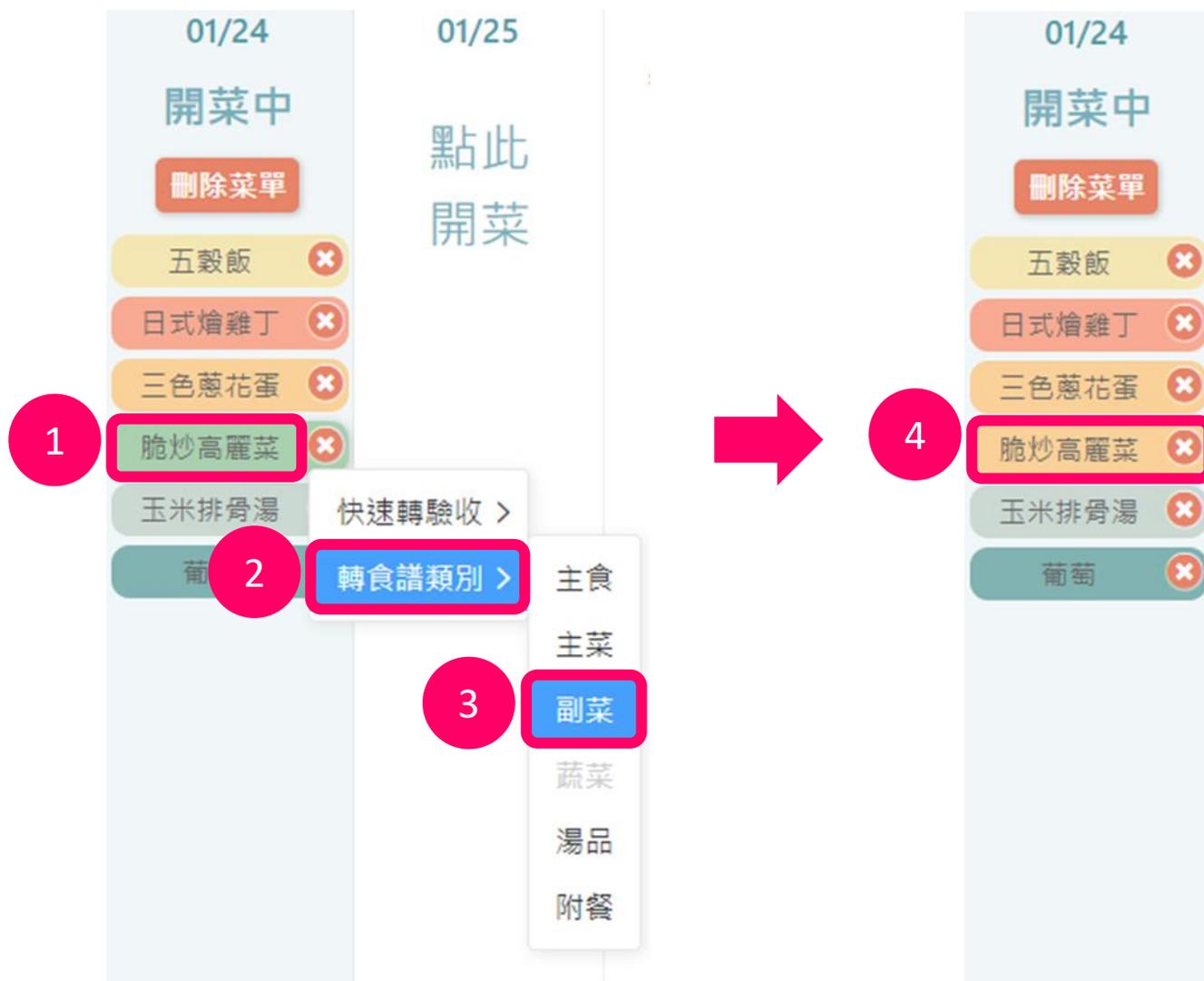
確定要刪除「2022-01-25」的菜單？

取消 確定

星期二 01/25 開菜中

1. 在欲刪除的日期點選「刪除菜單」
2. 點選「確定」，即可刪除該日菜單

# 菜單開立：修改單日食譜類別



1. 在欲修改的食譜上按右鍵
2. 選擇「轉食譜類別」
3. 點選欲修改的食譜類別  
(此處以蔬菜改副菜為例)
4. 變更成功

# 菜單開立：單校複製菜單

The image illustrates the process of copying a menu from one date to another in a school system. It is divided into three main stages:

- Stage 1 (Left):** Shows the menu for 01/24. The date '01/24' is circled in red (1). Below it, the status '開菜中' (Menu Open) is circled in red (1). A red circle with '2' points to the '複製菜單' (Copy Menu) button.
- Stage 2 (Middle):** Shows the target date '01/25'. The status '開菜中' (Menu Open) is circled in red (3). A red circle with '4' points to the '貼上菜單' (Paste Menu) button.
- Stage 3 (Right):** Shows the menu for 01/25 after copying. The date '01/25' is circled in red (3). The status '開菜中' (Menu Open) is circled in red (3). A red circle with '5' points to the '複製菜單' (Copy Menu) button. The menu items are circled in red (5).

1. 點選欲複製菜單的日期 (呈現開菜中)
2. 在該日方格內按右鍵，點選「複製菜單」
3. 點選要貼上的日期(呈現開菜中)
4. 在該日方格內按右鍵，點選「貼上菜單」
5. 菜單已複製到該日

# 菜單開立：群組開菜

The screenshot displays the 'Menu Creation' (菜單開立) process in a web application. The interface is divided into several sections:

- Sidebar (Left):** Contains navigation options under '供餐設定' (Meal Setting) and '食材及食譜維護' (Ingredient and Recipe Maintenance). The '菜單開立' (Menu Creation) option is highlighted with a red box and a red circle labeled '1'.
- Search Section (Top Left):** Includes input fields for '食譜名稱' (Recipe Name), '食材名稱' (Ingredient Name), and '食譜編碼' (Recipe Code), along with '清空' (Clear) and '一鍵查詢' (One-click Search) buttons.
- Main Menu Grid (Bottom Left):** Shows categories like '主食' (Main Course), '主菜' (Main Dish), '副菜' (Side Dish), '蔬菜' (Vegetables), '湯品' (Soups), and '附餐' (Side Orders). Under '主菜', items like '五穀飯', '小米飯', '胚芽飯', and '黑胡椒鐵板麵' are listed.
- Form Section (Top Right):** Includes dropdown menus for '廚房' (Kitchen) and '學校' (School). The '群組' (Group) dropdown is highlighted with a red box and a red circle labeled '2'. A dropdown menu is open, showing '請選擇群組' (Please select a group) and '測試' (Test) options, with a red circle labeled '3' indicating the selection step.
- Calendar Section (Bottom Right):** Shows a calendar for May 2022, with columns for days of the week (星期日 to 星期六) and rows for dates (05/01 to 05/07). Each date cell contains a '点此開菜' (Click here to open menu) button.

1. 點選「菜單開立」
2. 點選「群組」
3. 點選下拉選單選擇欲開菜的群組

# 菜單開立：群組開菜(續)

**供餐設定**

- 廠商/團膳基本資料
- 供餐學校

**食材及食譜維護**

- 食材基本資料
- 食譜基本資料

**菜單作業**

- 菜單開立
- 智慧化菜單轉換系統
- 菜單維護資料公開

**招標 決標 驗收**

- 招標作業
- 決標作業

食譜名稱 請輸入食譜名稱

食材名稱 請輸入食材名稱

食譜編碼 請輸入菜單編碼

清空 一鍵查詢

廚房 臺中系統測試團膳業者5

學校 臺中市東區私立測試學校9

測試

跨校複製 匯出 轉招標單 轉驗收單 套用

●營養素符合標準  
●營養素超過高標  
●營養素低於低標

早 午 午點 晚 檢視月菜單 2022年05月 目標值 階段值

| 星期日      | 星期一      | 星期二      | 星期三      | 星期四      | 星期五  | 星期六      |
|----------|----------|----------|----------|----------|--|----------|
| 05/15    | 05/16    | 05/17    | 05/18    | 05/19    | 05/20  | 05/21    |
| 點此<br>開菜 | 點此<br>開菜 | 點此<br>開菜 | 點此<br>開菜 | 點此<br>開菜 | 開菜中<br>刪除菜單<br>五穀飯<br>日式燴雞丁<br>三色蔥花蛋<br>空心菜<br>文蛤冬瓜湯<br>葡萄 | 點此<br>開菜 |

4. 進行開菜

5. 點選「套用」

# 菜單開立：群組開菜(續)

6 您正準備進行五月午餐套用菜單至群組

多校選擇 取消全選 已選擇3間

預期處理日期：共1日  
「2022-05-20」

提醒您：

- 空白的菜單會將其他學校「對應日期的菜單清除」。

8

是否繼續進行「套用菜單至群組」作業？

7

成功  
套用菜單至群組成功

取消 確定

6. 點開下拉選單可確認或修改欲群組開菜的學校，並確認日期是否正確
7. 點選「確定」
8. 套用菜單至群組成功

# 菜單開立：轉驗收單

廚房 臺中系統測試團膳業者5

學校 團膳測試學校\_8

群組 請選擇群組

跨校複製 匯出 轉 轉驗收單 套用

營養素符合標準  
營養素超過高標  
營養素低於低標

您正在轉驗收 2022年07月

星期日 星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六

17 18 19 20 21 22 23

24 25 26 27

人數未設定

● 不供餐日 ● 人數未設定 ● 特殊用餐日

使用驗收重量  
使用驗收重量  
使用個人份量  
使用食譜設定

確定 全選

有關轉驗收的總重量計算方式，詳細說明請參閱「[食譜基本資料：個人份量](#)」、「[食譜基本資料：轉驗收重量](#)」

1. 點選「轉驗收單」
2. 點選欲轉驗收的日期方格(呈現紫色底)
3. 選擇轉驗收的總重量計算方式
4. 點選「確定」

# 菜單開立：轉驗收單(續)

您正準備進行七月午餐轉驗收作業

5 您選擇「使用食譜設定」進行轉驗收作業，系統將依「食譜基本資料」之設定，採用「個人份重量」乘上當日總供餐人數或「轉驗收重量」做為驗收總重量。

多校選擇 取消全選 已選擇3間

預期處理日期：共1日  
「2022-07-18」

提醒您：

- 若需經由招標決標轉驗收作業者請勿點選確認。請至菜單開立頁面右上方點選轉「招標單」。
- 依據各學校之設定，設置為「不供餐日期」的菜單，將不會被轉驗收。
- 若由菜單開立頁面轉入空白菜單至驗收作業中，將由空白菜單覆蓋驗收作業中原有資料，可能造成您的資料遺失。
- 灰色食譜表示含有未經正俗名對應的食材，此食譜將無法轉驗收。

是否繼續進行「快速驗收單轉換」作業？

取消

6 確定



- 已轉換學校菜單數量：3。

7

確定

5. 點開下拉選單可確認或修改欲轉驗收的學校，並確認日期是否正確
6. 點選「確定」
7. 轉驗收成功，點選「確定」

# 菜單開立：單一食譜轉驗收



1. 在欲轉驗收的食譜上按右鍵
2. 選擇「快速轉驗收」
3. 點選「食譜」

# 菜單開立：單一食譜轉驗收(續)

您正準備進行單一食譜轉驗收

玉米排骨湯

該食譜設定為「使用驗收重量」，系統將使用「食譜基本資料」之「轉驗收重量」數值，按照人數比例分配給以下學校：

4 多校選擇  已選擇1間

預期處理日期：「2022-05-10」

提醒您：

- 若需經由招標決標轉驗收作業者請勿點選確認。請至菜單開立頁面右上方點選轉「招標單」。

是否繼續進行單一食譜轉驗收作業？

5 取消 確定

若該食譜設定為「使用個人份重量」則會顯示以下提醒文字：  
該食譜設定為「個人份重量」，系統將使用「食譜基本資料」之「個人份重量」數值乘上當日供餐人數做為驗收重量。

6 已轉換學校食譜數量：1。

確定

4. 選擇要轉驗收的學校
5. 點選「確定」
6. 轉驗收成功，點選「確定」

# 菜單開立：單一食材轉驗收



1. 在欲轉驗收的食譜上按右鍵
2. 選擇「快速轉驗收」
3. 點選「選擇食材」
4. 點選欲轉驗收的食材
5. 點選「確定」

# 菜單開立：單一食材轉驗收(續)

您正準備進行單一食材轉驗收

脆炒高麗菜-甘藍

該食譜設定為「使用驗收重量」，系統將使用「食譜基本資料」之「轉驗收重量」數值，按照人數比例分配給以下學校：

6 多校選擇  已選擇1間

預期處理日期：「2022-05-10」

提醒您：

- 若需經由招標決標轉驗收作業者請勿點選確認。請至菜單開立頁面右上方點選轉「招標單」。

是否繼續進行單一食材轉驗收作業？

取消 確定 7

若該食譜設定為「使用個人份重量」則會顯示以下提醒文字：  
該食譜設定為「個人份重量」，系統將使用「食譜基本資料」之「個人份重量」數值乘上當日供餐人數做為驗收重量。

• 已轉換食材共 1 項。

8 確定

6. 選擇要轉驗收的學校
7. 點選「確定」
8. 轉驗收成功，點選「確定」

# 智慧化菜單轉換系統

## 供餐設定

廠商/團膳基本資料

供餐學校

## 食材及食譜維護

食材基本資料

食譜基本資料

## 菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

菜單維護資料公開

### 匯入菜單

單餐菜單  
範本下載

多餐菜單  
範本下載

匯入菜單Excel檔

01

### 匯入食材

單餐食材  
範本下載

多餐食材  
範本下載

匯入食材Excel檔

02

### 確認食材名稱

確認食材名稱

03

### 單位設定

單位設定

04

## 1. 點選「智慧化菜單轉換系統」

# 智慧化菜單轉換系統：匯入菜單



1. 點選「匯入菜單Excel檔」，選擇要匯入的檔案

# 智慧化菜單轉換系統：匯入菜單(續)

智慧化菜單轉換系統-匯入菜單

|   | 用餐人數 | 學校   | 日期         | 出餐類型 | 主食一 | 主食二 | 主菜一   |
|---|------|------|------------|------|-----|-----|-------|
| 1 | 1630 | 全部學校 | 2022-01-17 | 午餐   | 五穀飯 |     | 日式燴雞丁 |

◀ 1 ▶

2  我要轉驗收  取消 3

2. 點選「我要轉驗收」(系統預設勾選)，下一步匯入的食材資料則會匯入到驗收作業
3. 點選「確認」

# 智慧化菜單轉換系統：匯入食材



1. 點選「匯入食材Excel檔」，選擇要匯入的檔案

# 智慧化菜單轉換系統：匯入食材(續)

智慧化菜單轉換系統-匯入食材

|   | 供餐日期       | 學校   | 出餐類型 | 菜色名稱 | 食材名稱 | 進貨日期       | 有 |
|---|------------|------|------|------|------|------------|---|
| 1 | 2022-01-17 | 全部學校 | 午餐   | 五穀飯  | 五穀米  | 2022-01-17 |   |
| 2 | 2022-01-17 | 全部學校 | 午餐   | 五穀飯  | 白米   | 2022-01-17 |   |
| 3 | 2022-01-17 | 全部學校 | 午餐   | 五穀飯  | 白米   | 2022-01-17 |   |

◀ 1 ▶

✕取消 ✓確認

## 2. 點選「確認」

# 智慧化菜單轉換系統：確認食材名稱



1. 點選「確認食材名稱」

# 智慧化菜單轉換系統：確認食材名稱(續)

智慧化菜單轉換系統-確認食材名稱(對應正俗名)

確認無誤 已存在資料庫 食譜 食材 建議的食材俗名 食材名稱

系統已預設打勾  
確認無誤請打勾

|   |                                     |       |       |             |      |    |
|---|-------------------------------------|-------|-------|-------------|------|----|
|   | <input checked="" type="checkbox"/> | 日式燴雞丁 | 雞柳    | 黑色(食材正名)    | 肉    | 編輯 |
| 4 | <input checked="" type="checkbox"/> | 日式燴雞丁 | 帶殼玉米筍 | 黑色中空(食材俗名)  |      | 2  |
| 5 | <input type="checkbox"/>            | 日式燴雞丁 | 瓜瓜    | 橘色(不符合食材名稱) |      | 編輯 |
| 6 | <input checked="" type="checkbox"/> | 三色蔥花蛋 | 蘑菇    | 蘑菇          | 冷凍洋菇 | 編輯 |

◀ 1 ▶

● 食材正名    ◎ 食材俗名    ● 不符合食材名稱

✕ 取消    ✓ 確認

2. 若有不符合正俗名的食材，請點選「編輯」進行正俗名對應

# 智慧化菜單轉換系統：確認食材名稱(續)

確認食材 3 食材搜尋 4

食材名稱 小瓜 搜尋

| 5                                | 食材名稱 | 食材俗名     |
|----------------------------------|------|----------|
| <input checked="" type="radio"/> | 花胡瓜  | 小瓜       |
| <input type="radio"/>            | 紅肉西瓜 | 西瓜(紅肉小瓜) |
| <input type="radio"/>            | 黃肉西瓜 | 西瓜(黃肉小瓜) |

6

同步相同食譜之食材  
 同步相同食材

7

✓確定 ✕取消

3. 輸入食材名稱關鍵字
4. 點選「搜尋」
5. 點選最相符的食材名稱
6. 可選擇要「同步相同食譜之食材」或「同步相同之食材」
7. 點選「確定」

# 智慧化菜單轉換系統：確認食材名稱(續)

智慧化菜單轉換系統-確認食材名稱(對應正俗名)

確認無誤 已存在資料庫 食譜 食材 建議的食材俗名 食材名稱

|   |                                     |       |       |     |      |    |
|---|-------------------------------------|-------|-------|-----|------|----|
| 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 日式燴雞丁 | 雞柳    | 雞柳  | 雞里肌肉 | 編輯 |
| 4 | <input checked="" type="checkbox"/> | 日式燴雞丁 | 帶殼玉米筍 | 玉米筍 | 玉米筍  | 編輯 |
| 5 | <input checked="" type="checkbox"/> | 日式燴雞丁 | 瓜瓜    | 小瓜  | 花胡瓜  | 編輯 |
| 6 | <input checked="" type="checkbox"/> | 三色蔥花蛋 | 蘑菇    | 蘑菇  | 冷凍洋菇 | 編輯 |

對應完成後打勾

8

● 食材正名    ◎ 食材俗名    ● 不符合食材名稱

✕ 取消    ✓ 確認

8. 所有的食材確認無誤後，請點選「確認」

# 智慧化菜單轉換系統：單位設定



1. 點選「單位設定」

# 智慧化菜單轉換系統：單位設定(續)

智慧化菜單轉換系統-單位設定

|   | 食譜名稱      | 食材名稱 | 重量  | 單位                               | 數量 | 轉換單位 | 廢棄率 | 使用廢棄率 <small>全選</small>  |
|---|-----------|------|-----|----------------------------------|----|------|-----|--------------------------|
| 1 | <b>編輯</b> | 五穀飯  | 五穀米 | <input type="text" value="30"/>  | 公斤 |      | 0   | <input type="checkbox"/> |
| 2 | <b>編輯</b> | 五穀飯  | 白米  | <input type="text" value="100"/> | 公斤 |      | 0   | <input type="checkbox"/> |

◀ 1 ▶

✕取消 上傳

2. 若有需設定單位的食材，請點選「編輯」進行單位設定

# 智慧化菜單轉換系統：單位設定(續)

單位轉換設定 大幫手

轉換後單位 請選擇單位 確定

> 關閉單位轉換列表

| 3 | + 新增 | 單位 | 4 | 單位重量 | 重量單位                                | 停用/啟用                               | 無條件進位 |
|---|------|----|---|------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|
| 5 | 儲存   | 包  | 5 | 公斤   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |       |

× 關閉

3. 點選「新增」
4. 輸入單位、重量、單位，設定是否啟用、無條件進位
5. 點選「儲存」

# 智慧化菜單轉換系統：單位設定(續)

The screenshot shows the '單位轉換設定' (Unit Conversion Settings) interface. At the top, there is a header bar with a hamburger menu icon on the left, the title '單位轉換設定', and a user profile icon labeled '大幫手' on the right. Below the header, there is a section for '轉換後單位' (Unit after conversion). This section contains a dropdown menu labeled '請選擇單位' (Please select unit) with a downward arrow. The dropdown menu is open, showing three options: '請選擇單位' (Please select unit), '請選擇單位' (Please select unit), and '包(5公斤)' (Pack (5kg)). The '包(5公斤)' option is highlighted in blue. To the right of the dropdown menu is a teal button labeled '確定' (Confirm). Below this section, there is a table with columns for '+ 新增' (Add), '單位' (Unit), '單位重量' (Unit weight), '重量單位' (Weight unit), '停用/啟用' (Disable/Enable), and '無條件進位' (Round up unconditionally). The table has one row with a green '編輯' (Edit) button on the left, followed by the values '包', '5', '公斤', and two toggle switches that are currently turned on. At the bottom right of the interface, there is a red button labeled '× 關閉' (Close).

6. 點選下拉選單，選擇欲設定的單位

7. 點選「確定」

# 智慧化菜單轉換系統：單位設定(續)

智慧化菜單轉換系統-單位設定

|   | 食譜名稱                              | 食材名稱 | 重量  | 單位                               | 數量 | 轉換單位 | 廢棄率                                     | 使用廢棄率 <small>全選</small>        |                          |
|---|-----------------------------------|------|-----|----------------------------------|----|------|---|--------------------------------|--------------------------|
| 1 | <input type="button" value="編輯"/> | 五穀飯  | 五穀米 | <input type="text" value="30"/>  | 公斤 | 8    | <input type="text" value="6"/> 包 (5 kg) | <input type="text" value="0"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 | <input type="button" value="編輯"/> | 五穀飯  | 白米  | <input type="text" value="100"/> | 公斤 |      | <input type="text" value="0"/>          | <input type="checkbox"/>       |                          |

◀ 1 ▶

8. 可以看到換算好的數量及設定的單位
9. 都設定完成後，點選「上傳」

# 智慧化菜單轉換系統：匯入成功



1. 匯入成功，點選「確定」

# 菜單維護資料公開：資料公開

資料公開-菜單維護

↑ 資料公開   匯出

供餐廚房 臺中系統測試團膳業者5   供餐學校 全部學校

供餐日期區間 2022-01-17 ~ 2022-01-17   查詢

1 菜單維護資料公開

1. 點選「菜單維護資料公開」
2. 選擇供餐學校、日期區間，  
點選「查詢」

# 菜單維護資料公開：資料公開(續)

資料公開-菜單維護

3

資料公開

匯出

供餐廚房

臺中系統測試團膳業者5

供餐學校

全部學校

供餐日期區間

2022-01-17 ~ 2022-01-17

查詢

|   |      | 供餐學校          | 餐點類型 | 供餐日期       | 主食一 | 主菜一   | 副菜一   | 蔬菜一   | 湯品  |
|---|------|---------------|------|------------|-----|-------|-------|-------|-----|
| 1 | 顯示照片 | 臺中市東區私立測試學校9  | 午餐   | 2022/01/17 | 五穀飯 | 日式燴雞丁 | 三色蔥花蛋 | 脆炒高麗菜 | 玉米排 |
| 2 | 顯示照片 | 臺中市東區私立測試學校10 | 午餐   | 2022/01/17 | 五穀飯 | 日式燴雞丁 | 三色蔥花蛋 | 脆炒高麗菜 | 玉米排 |
| 3 | 顯示照片 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 2022/01/17 | 五穀飯 | 日式燴雞丁 | 三色蔥花蛋 | 脆炒高麗菜 | 玉米排 |

3. 確認下方資料後，點選「資料公開」

# 菜單維護資料公開：資料公開(續)



4. 上傳成功，點選「確定」

注意：須出現此「上傳成功」訊息，才代表將資料公開上傳到食登！

# 菜單維護資料公開：匯出菜單

供餐設定

廠商/團膳基本資料

供餐學校

食材及食譜維護

食材基本資料

食譜基本資料

菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

菜單維護資料公開

招標 決標 驗收

招標作業

決標作業

資料公開-菜單維護

資料 2 匯出

1 供餐廚房 臺中系統測試團膳業者5 供餐學校 全部學校

供餐日期區間 2022-04-29 ~ 2022-04-29 查詢

|   | 供餐學校               | 餐點類型 | 供餐日期       | 主食一 | 主菜一   | 副菜一   | 蔬菜一   | 湯品  |
|---|--------------------|------|------------|-----|-------|-------|-------|-----|
| 1 | 顯示照片 團膳測試學校_8      | 午餐   | 2022/04/29 | 五穀飯 | 日式燴雞丁 | 三色蔥花蛋 | 脆炒高麗菜 | 玉米排 |
| 2 | 顯示照片 臺中市東區私立測試學校9  | 午餐   | 2022/04/29 | 五穀飯 | 日式燴雞丁 | 三色蔥花蛋 | 脆炒高麗菜 | 玉米排 |
| 3 | 顯示照片 臺中市東區私立測試學校10 | 午餐   | 2022/04/29 | 五穀飯 | 日式燴雞丁 | 三色蔥花蛋 | 脆炒高麗菜 | 玉米排 |

1. 載入欲匯出的學校及日期區間
2. 點選「匯出」

# 菜單維護資料公開：匯出菜單(續)

3

|   | A             | B         | C    | D    | E    | F   | G   | H   | I    | J     | K   | L  | M     | N  | O  | P  | Q     | R  | S  | T  | U  |
|---|---------------|-----------|------|------|------|-----|-----|-----|------|-------|-----|----|-------|----|----|----|-------|----|----|----|----|
| 1 | 學校*           | 日期*       | 出餐類型 | 全穀雜糧 | 油脂與堅 | 蔬菜* | 乳品* | 水果* | 豆魚蛋肉 | 熱量*   | 主食* | 主食 | 主菜    | 主菜 | 主菜 | 主菜 | 副菜    | 副菜 | 副菜 | 副菜 | 副菜 |
| 2 | 團膳測試學校_8      | 2022-04-2 | 午餐   | 3.6  | 0.2  | 1.3 | 0   | 0.8 | 2.7  | 484.3 | 五穀飯 |    | 日式燴雞丁 |    |    |    | 三色蔥花蛋 |    |    |    |    |
| 3 | 臺中市東區私立測試學校9  | 2022-04-2 | 午餐   | 3.6  | 0.2  | 1.3 | 0   | 0.8 | 2.7  | 484.3 | 五穀飯 |    | 日式燴雞丁 |    |    |    | 三色蔥花蛋 |    |    |    |    |
| 4 | 臺中市東區私立測試學校10 | 2022-04-2 | 午餐   | 3.6  | 0.2  | 1.3 | 0   | 0.8 | 2.7  | 484.3 | 五穀飯 |    | 日式燴雞丁 |    |    |    | 三色蔥花蛋 |    |    |    |    |
| 5 |               |           |      |      |      |     |     |     |      |       |     |    |       |    |    |    |       |    |    |    |    |

## 3. 匯出多餐格式的菜單檔案

# 驗收作業：依用餐日期區間載入

招標決標驗收-驗收作業

教育部格式匯出 EXCEL匯出 + 新增供應商 ↑ 資料公開 資料補登

查詢方式 用餐日期區間 採購類別 所有類別 用餐日期區間 2022-07-29 ~ 2022-07-29 查詢

輸入欄位名稱 請選擇欄位 輸入 儲存 \*橘框為必填欄位

|   | 全選                       | 食材名稱 | 驗收狀態 | 供餐日期       | 進貨日期 | 生產日期 | 有效日期 | 批號 |
|---|--------------------------|------|------|------------|------|------|------|----|
| 1 | <input type="checkbox"/> | 五穀米  | 未允收  | 2022-07-29 | -    | -    | -    | -  |
| 2 | <input type="checkbox"/> | 玉米筍  | 未允收  | 2022-07-29 | -    | -    | -    | -  |

1. 點選「驗收作業」
2. 查詢方式選擇「用餐日期區間」後，選擇欲載入的日期區間
3. 點選「查詢」，驗收資料呈現於下方

# 驗收作業：依決標單號載入

招標決標驗收-驗收作業

教育部格式匯出 EXCEL匯出 + 新增供應商 資料公開 資料補登

1

查詢方式 決標單號 採購類別 所有類別

決標日期區間 2022-08-01 ~ 2022-08-01 決標單號 20220801161553 用餐日期區間 2022-07-29 ~ 2022-07-29 查詢 2

輸入欄位名稱 請選擇欄位 輸入 儲存 \*橘框為必填欄位

|   | 全選 | 食材名稱                     | 驗收狀態 | 供餐日期 | 進貨日期       | 生產日期 | 有效日期 | 批號 |
|---|----|--------------------------|------|------|------------|------|------|----|
| 1 | 刪除 | <input type="checkbox"/> | 蘑菇   | 未允收  | 2022-07-29 | -    | -    | -  |
| 2 | 刪除 | <input type="checkbox"/> | 玉米筍  | 未允收  | 2022-07-29 | -    | -    | -  |

1. 查詢方式選擇「決標單號」後，選擇決標日期區間、決標單號
2. 點選「查詢」，依據此決標單轉出的驗收資料呈現於下方

# 驗收作業：輸入資料

輸入欄位名稱 驗證標章 產銷履歷 輸入 儲存 \*橘框為必填欄位

| 一鍵刪除 | 全選 | 食材名稱 | 供應商   | 供應商統編    | 驗證標章 | 標章編號 | 產品名稱 | 廠牌 |
|------|----|------|-------|----------|------|------|------|----|
| 1 刪除 |    | 大蒜   | 測試供應商 | 20210503 |      | -    | -    | -  |
| 2 刪除 |    | 五穀米  | 測試供應商 | 20210503 | 產銷履歷 | -    | -    | -  |

1. 勾選欲輸入資料的食材
2. 下拉選單選擇項目，輸入或選擇登打內容
3. 點選「輸入」
4. 完成輸入

# 驗收作業：完成驗收並儲存資料

輸入欄位名稱  請選擇欄位  2  \*橘框為必填欄位

|   | 全選                                | 食材名稱                     | 驗收狀態              | 供餐日期 | 進貨日期       | 生產日期       | 有效日期 | 批號 | 製造 |
|---|-----------------------------------|--------------------------|-------------------|------|------------|------------|------|----|----|
| 1 | <input type="button" value="刪除"/> | <input type="checkbox"/> | 大蒜 <span>1</span> | 允收   | 2022-01-17 | 2022-01-17 | -    | -  | -  |
| 2 | <input type="button" value="刪除"/> | <input type="checkbox"/> | 五穀米               | 允收   | 2022-01-17 | 2022-01-17 | -    | -  | -  |
| 3 | <input type="button" value="刪除"/> | <input type="checkbox"/> | 玉米筍               | 允收   | 2022-01-17 | 2022-01-17 | -    | -  | -  |

1. 確認所有食材皆完成驗收，且變更驗收狀態為「允收」
2. 點選「儲存」

# 驗收作業：資料公開

招標決標驗收-驗收作業

教育部格式匯出 EXCEL匯出 +新增 **1** 資料公開 資料補登

查詢方式 用餐日期區間 採購類別 所有類別

用餐日期區間 2022-07-29 ~ 2022-07-29 查詢

輸入欄位名稱 請選擇欄位 輸入 儲存 \*橘框為必填欄位

|   | 全選 | 食材名稱                     | 驗收狀態 | 供餐日期 | 進貨日期       | 生產日期       | 有效日期 |   |
|---|----|--------------------------|------|------|------------|------------|------|---|
| 1 | 刪除 | <input type="checkbox"/> | 五穀米  | 允收   | 2022-07-29 | 2022-07-29 | -    | - |
| 2 | 刪除 | <input type="checkbox"/> | 玉米筍  | 允收   | 2022-07-29 | 2022-07-29 | -    | - |
| 3 | 刪除 | <input type="checkbox"/> | 白米   | 允收   | 2022-07-29 | 2022-07-29 | -    | - |

1. 確認所有食材皆完成驗收 (驗收狀態為「允收」)後，點選「資料公開」

# 驗收作業：資料公開(續)



2. 上傳成功，點選「確定」

注意：須出現此「上傳成功」訊息，才代表將資料公開上傳到食登！

# 驗收作業：資料補登

招標決標驗收-驗收作業

1 全部格式匯出 EXCEL匯出 + 新增供應商 3 資料公開 資料補登 2

查詢方式 用餐日期區間 採購類別 所有類別 用餐日期區間 2021-10-18 ~ 2021-10-18 查詢

輸入欄位名稱 請選擇欄位 輸入 儲存 \*橘框為必填欄位

| 全選   | 食材名稱                     | 驗收狀態 | 供餐日期 | 進貨日期       | 生產日期       | 有效日期 | 批號 |
|------|--------------------------|------|------|------------|------------|------|----|
| 1 刪除 | <input type="checkbox"/> | 洋葱   | 允收   | 2021-10-18 | 2021-10-18 | -    | -  |

1. 選擇欲補登的日期區間
2. 點選「查詢」
3. 確認驗收資料皆已修改正確後，點選「資料補登」

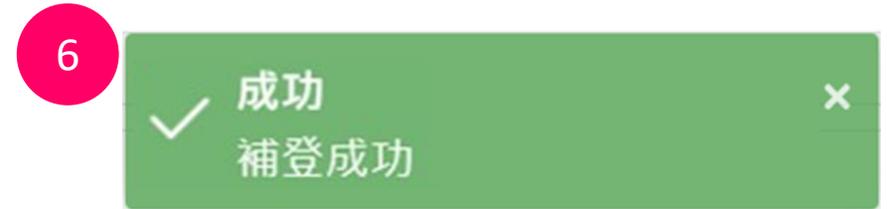
# 驗收作業：資料補登(續)

驗收作業-資料補登

| 取消                                    | 供餐學校       | 供餐日期       |
|---------------------------------------|------------|------------|
| 1 <input checked="" type="checkbox"/> | 〇〇市〇〇區〇〇國小 | 2021-10-18 |

5

✕ 取消    ✓ 進行補登



4. 勾選欲補登的學校
5. 點選「進行補登」
6. 提示訊息：補登成功

# 驗收作業：新增供應商

招標決標驗收-驗收作業

教育部格式匯出 EXCEL匯出 **+ 新增供應商** 資料公開

**2** 供餐學校 - 新增供應商

供應商統編 88888888

供應商名稱 成大

EXCEL匯入 EXCEL匯出

**3** **+ 新增** 取消

驗收作業-供應商明細

|          | 供應商統編 | 供應商名稱    | 停用/啟用 |
|----------|-------|----------|-------|
| <b>4</b> |       |          |       |
| <b>1</b> | 刪除    | 88888888 | 成大 啟用 |

1. 點選「新增供應商」
2. 輸入欲新增的供應商統編、名稱
3. 點選「新增」
4. 新增成功會顯示在底下的清單中

# 驗收作業：EXCEL匯出

招標決標驗收-驗收作業

教育部格式 **2** **EXCEL匯出** + 新增供應商 資料公開 資料補登

**1** 查詢方式 用餐日期區間 採購類別 所有類別 用餐日期區間 2022-04-29 ~ 2022-04-29 查詢

輸入欄位名稱 請選擇欄位 輸入 儲存 \*橘框為必填欄位

|   | 全選 | 食材名稱                     | 驗收狀態 | 供餐日期 | 進貨日期       | 生產日期 | 有效日期 | 批號 |
|---|----|--------------------------|------|------|------------|------|------|----|
| 1 | 刪除 | <input type="checkbox"/> | 大蒜   | 未允收  | 2022-04-29 | -    | -    | -  |
| 2 | 刪除 | <input type="checkbox"/> | 五穀米  | 未允收  | 2022-04-29 | -    | -    | -  |

1. 載入欲匯出的範圍
2. 點選「EXCEL匯出」

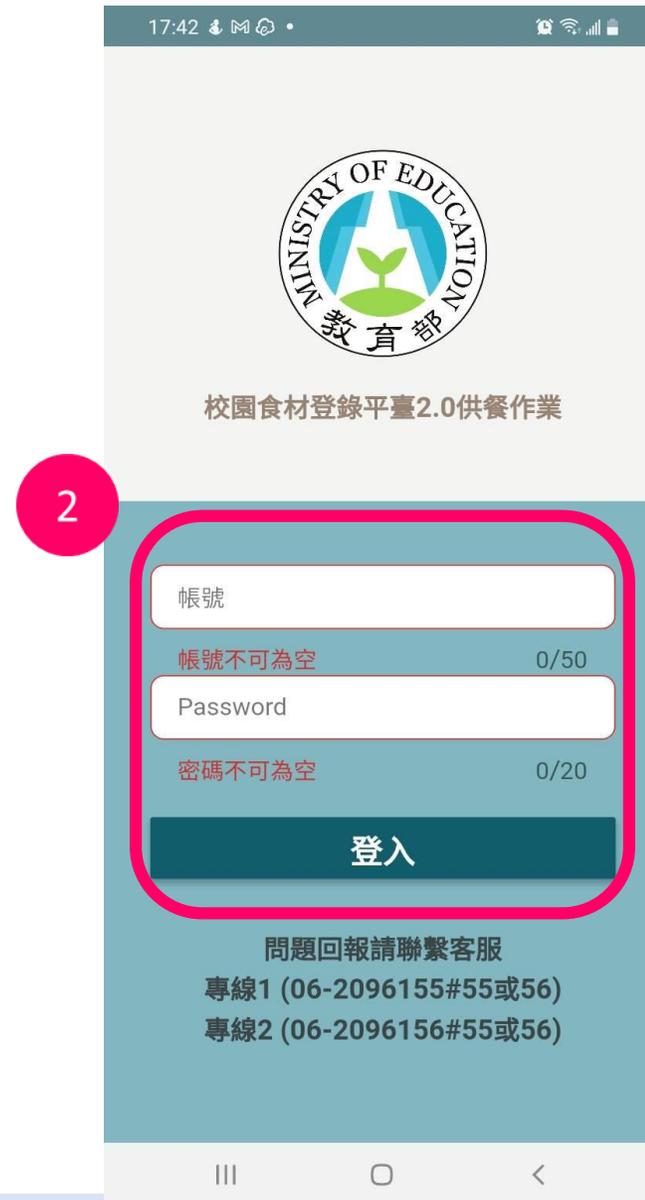
# 驗收作業：EXCEL匯出(續)

3

|    | A          | B             | C    | D     | E    | F    | G    | H    | I  | J   | K    | L    | M    | N    | O      | P    | Q    | R   | S     |
|----|------------|---------------|------|-------|------|------|------|------|----|-----|------|------|------|------|--------|------|------|-----|-------|
| 1  | 供餐日期*      | 學校*           | 出餐類型 | 菜色名稱* | 食材名稱 | 進貨日期 | 生產日期 | 有效日期 | 批號 | 製造商 | 供應商名 | 食材驗證 | 驗證號碼 | 產品名稱 | 重量(公斤) | 非基改玉 | 非基改黃 | 加工品 | 食材原產地 |
| 2  | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 三色蔥花蛋 | 蘑菇   |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 12     | Y    | Y    | N   |       |
| 3  | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 三色蔥花蛋 | 蔥    |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 5      | Y    | Y    | N   |       |
| 4  | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 三色蔥花蛋 | 蛋    |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 40     | Y    | Y    | N   |       |
| 5  | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 五穀飯   | 五穀米  |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 5      | Y    | Y    | N   |       |
| 6  | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 五穀飯   | 米    |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 60     | Y    | Y    | N   |       |
| 7  | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 日式燴雞丁 | 玉米筍  |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 15     | Y    | Y    | N   |       |
| 8  | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 日式燴雞丁 | 小瓜   |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 21     | Y    | Y    | N   |       |
| 9  | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 日式燴雞丁 | 雞柳   |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 37     | Y    | Y    | N   |       |
| 10 | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 玉米排骨湯 | 白蘿蔔  |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 18     | Y    | Y    | N   |       |
| 11 | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 玉米排骨湯 | 玉米段  |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 37     | Y    | Y    | N   |       |
| 12 | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 玉米排骨湯 | 龍骨   |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 50     | Y    | Y    | N   |       |
| 13 | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 脆炒高麗菜 | 大蒜   |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 5      | Y    | Y    | N   |       |
| 14 | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 脆炒高麗菜 | 甘藍   |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 49     | Y    | Y    | N   |       |
| 15 | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 脆炒高麗菜 | 胡蘿蔔  |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 9      | Y    | Y    | N   |       |
| 16 | 2022-04-29 | 團膳測試學校_8      | 午餐   | 葡萄    | 葡萄   |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 80     | Y    | Y    | N   |       |
| 17 | 2022-04-29 | 臺中市東區私立測試學校10 | 午餐   | 三色蔥花蛋 | 蘑菇   |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 6      | Y    | Y    | N   |       |
| 18 | 2022-04-29 | 臺中市東區私立測試學校10 | 午餐   | 三色蔥花蛋 | 蔥    |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 3      | Y    | Y    | N   |       |
| 19 | 2022-04-29 | 臺中市東區私立測試學校10 | 午餐   | 三色蔥花蛋 | 蛋    |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 20     | Y    | Y    | N   |       |
| 20 | 2022-04-29 | 臺中市東區私立測試學校10 | 午餐   | 五穀飯   | 五穀米  |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 3      | Y    | Y    | N   |       |
| 21 | 2022-04-29 | 臺中市東區私立測試學校10 | 午餐   | 五穀飯   | 米    |      |      |      |    |     |      |      |      |      | 31     | Y    | Y    | N   |       |

## 3. 匯出多餐格式的食材檔案

# 登入：一般登入



1. 點選手機APP
2. 輸入帳密登入手機APP

# 驗收本日食材



1. 選擇日期(系統預設為當日)
2. 點選「驗收本日食材」

# 驗收本日食材：點選食材



3.點選食材名稱，點擊食材名稱進入驗收資料

# 驗收本日食材：確認食材資料是否正確

4

17:47 食材登錄2.0供餐作業

2021年11月2日

\*紅字部分為資料公開需必填的欄位

各校重量明細: 2項

|         |              |
|---------|--------------|
| *供餐日期:  | 2021-11-02   |
| *食材名稱   | 高麗菜          |
| *進貨日期:  | 2021-11-02   |
| 生產日期:   |              |
| 有效日期:   |              |
| 產品批號:   |              |
| 製造商     | 保證責任雲林縣北港合作農 |
| *供應商:   | 華聯蔬果行        |
| *供應商統編: |              |
| 產品名稱:   | 高麗菜          |
| 廠牌:     |              |
| *重量:    | 67.34        |
| 單位:     | 公斤           |

12:32 食材登錄2.0供餐作業

|         |       |
|---------|-------|
| *重量:    | 67.34 |
| 單位:     | 公斤    |
| 數量:     |       |
| 轉換單位:   |       |
| *非基改玉米: | 非     |
| *非基改黃豆: | 非     |
| *加工品:   | 非     |
| 調味料:    | 非     |
| 在地食材:   | 非     |
| 產地:     | 臺灣    |

強化食安 推廣在地食農

三章1Q 營養午餐

TAIWAN ORGANIC 台灣有機產品

AS 台灣農產認證

TAP 台灣農產認證

QR CODE 0101000001

自動判別章Q類別  手動選擇章Q類別

4. 確認/編輯食材明細，  
紅色字體為上傳食登必填欄位

# 線上章Q驗證：1.線上檢查章Q

11:38 11:38

← 食材登錄2.0供餐作業

強化食安 推廣在地食農  
三章1Q 營養午餐

自動判別章Q類別  手動選擇章Q類別

三章1Q: 產銷履歷

認證標章編號: 

編號  
2010050036417004

required 16/50

**線上檢查章Q**

下一步

17:46 17:46

← 食材登錄2.0供餐作業

強化食安 推廣在地食農  
三章1Q 營養午餐

自動判別章Q類別  手動選擇章Q類別

三章1Q: 產銷履歷

認證標章編號: 

編號  
2110230165135055

required 16/50

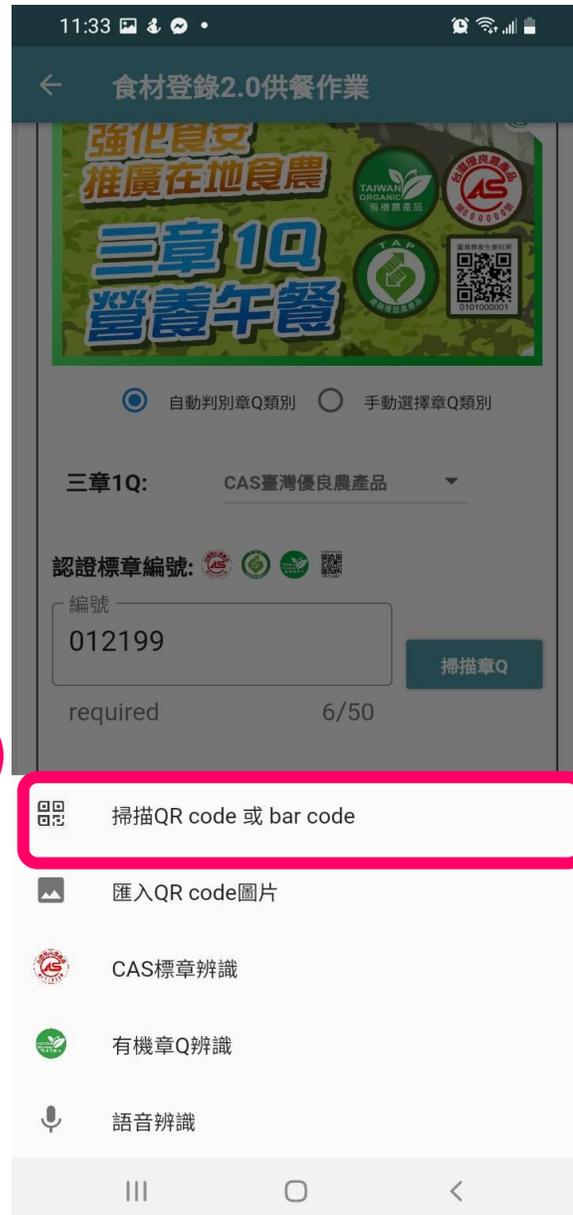
**(章Q通過)  
吳宗佑**

線上檢查章Q

下一步

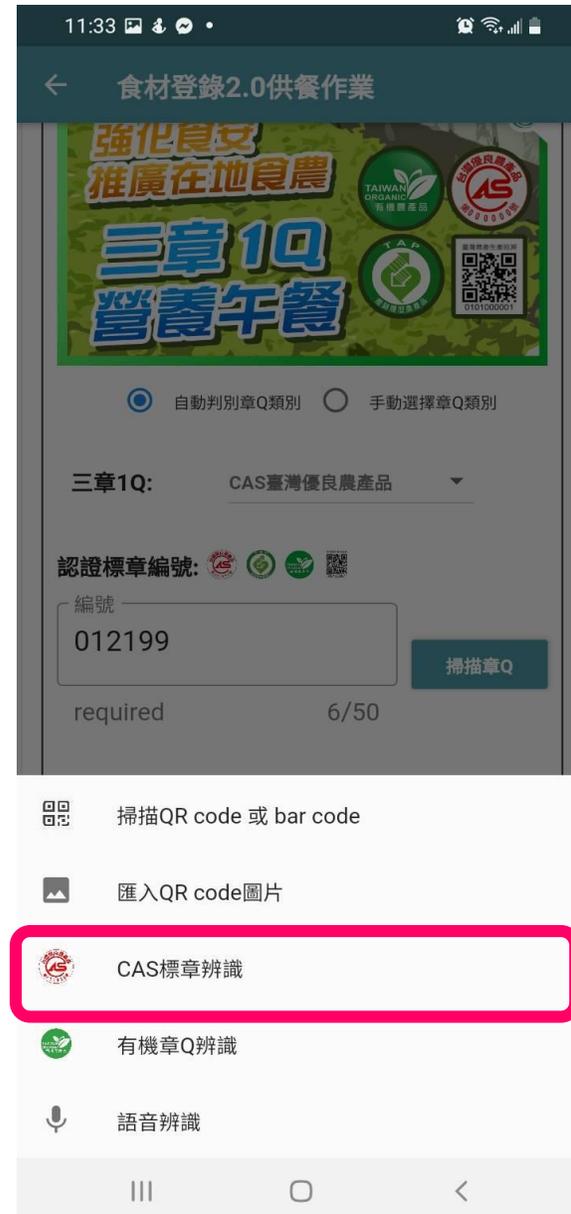
1. 點選「線上檢查章Q」
2. 請確認驗證結果是否通過

# 線上章Q驗證：2.QR code掃描



1. 點選「掃描章Q」
2. 選擇「掃描QR code 或 bar code」

# 線上章Q驗證：3. CAS標章辨識



1. 點選「掃描章Q」
2. 選擇「CAS標章辨識」

# 線上章Q驗證：4.CAS標章辨識(續)



3. 拍攝標章照片，點選打勾或下一步
4. 將標章照片放大到圓圈內方便辨識
5. 點選打勾或下一步

# 線上章Q驗證：4.CAS標章辨識(續)



6.請確認驗證結果是否通過

# 線上章Q驗證：5.有機標章辨識

11:38 11:38

← 食材登錄2.0供餐作業

強化食安  
推廣在地食農  
三章1Q  
營養午餐

自動判別章Q類別  手動選擇章Q類別

三章1Q: 產銷履歷

認證標章編號:    **1**

編號  
2010050036417004

required 16/50

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

11:33 11:33

← 食材登錄2.0供餐作業

強化食安  
推廣在地食農  
三章1Q  
營養午餐

自動判別章Q類別  手動選擇章Q類別

三章1Q: CAS臺灣優良農產品

認證標章編號:    

編號  
012199

required 6/50

掃描章Q

掃描QR code 或 bar code

匯入QR code圖片

**2** CAS標章辨識

**有機章Q辨識**

語音辨識

1. 點選「掃描章Q」
2. 選擇「有機章Q辨識」

# 線上章Q驗證：5.有機標章辨識(續)



3. 拍攝標章照片，點選打勾或下一步
4. 截取標章照片方便辨識
5. 點選打勾或下一步
6. 請確認驗證結果是否通過

# 驗收資訊：確認食材品質數量是否符合

17:47 17:47 17:47

← 食材登錄2.0供餐作業

2021年11月2日  
高麗菜

01. 驗收數量、重量是否符合?  
 是  不是

02. 外觀是否良好?  
 是  不是

03. 食品顏色是否有異?  
 是  不是

04. 食品是否有異味?  
 是  不是

05. 包裝食品是否有營養標示?  
 是  不是  此非包裝食品

06. 溫度是否符合規定?  
 是  不是

07. 質地是否符合要求?  
 是  不是

17:47 17:47 17:47

← 食材登錄2.0供餐作業

是  不是

04. 食品是否有異味?  
 是  不是

05. 包裝食品是否有營養標示?  
 是  不是  此非包裝食品

06. 溫度是否符合規定?  
 是  不是

07. 質地是否符合要求?  
 是  不是

備註欄

required 0/100

2

儲存

17:56 17:56 17:56

← 食材登錄2.0供餐作業

是  不是

04. 食品是否有異味?  
 是  不是

包裝食品是否有營養標示?  
 是  不是  此非包裝食品

06. 溫度是否符合規定?  
 是  不是

07. 質地是否符合要求?  
 是  不是

備註欄

required 0/100

3

上傳成功  
請按下確定返回主頁

確定

儲存

1. 勾選各項驗收標準
2. 點選「儲存」
3. 出現「上傳成功」，按下「確定」即可返回主頁

# 驗收本日食材：變更驗收狀態、資料公開



1.變更驗收狀態為「允收」

2.點選「資料公開」，將本日的食材資料公開至食登平臺



蕹菜-空心菜

追溯號碼: 20100500364-17004

環球國際 驗證

生產者: 嚴眺鴻

地址: 嘉義縣新港鄉中庄村9  
4-6號

電話: 05-3745505

<http://taft.coa.gov.tw>



製造商：台灣善美的股份有限公司-  
大肚生鮮處理廠

地址：台中市大肚區沙田路二段26號  
電話：04-2699-0166

品名：有機小黃瓜 (300G/袋)  
農產品經營者：自然綠洲國際有限公司  
產地：台灣高雄  
電話：07-6966160  
地址：高雄市路竹區永華路18-8號  
驗證機構：安心國際驗證股份有限公司  
證書字號：1-015-132008



OA0396998



4 710405 790548 生產者：蘇鵬

# 權限設定

教育部校園食材登錄平臺2.0

第一餐盒股份有限公司(玉成國小) 登出

供餐設定

廠商/團膳基本資料

供餐學校

**權限設定**

食材及食譜維護

食材基本資料

食譜基本資料

菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

菜單維護資料公開

招標 決標 驗收

招標作業

供餐學校-權限設定

+ 新增 function新增

校名/使用者查詢 請輸入關鍵字 搜尋

菜單開立 智慧化菜單轉換系統 菜單維護資料公開 驗收作業

1 臺北市南港區玉成國小 (A393603) ▾

1. 點選「權限設定」

2. 點選「新增」

# 權限設定

教育部校園食材登錄平臺2.0

第一餐盒股份有限公司(玉成國小) 登出

供餐學校設定

欲授權帳號  欲授權學校

菜單開立 智慧化菜單轉換系統 菜單維護資料公開 驗收作業 儲存 取消

菜單開立 智慧化菜單轉換系統 菜單維護資料公開 驗收作業

1 臺北市南港區玉成國小 (A393603) ▾

供餐設定  
廠商/團膳基本資料  
供餐學校  
權限設定

食材及食譜維護  
食材基本資料  
食譜基本資料

菜單作業  
菜單開立  
智慧化菜單轉換系統  
菜單維護資料公開

招標 決標 驗收  
招標作業

3. 於「欲授權學校」下拉選單選擇學校名稱
4. 於「欲授權帳號」輸入學校帳號

# 權限設定

教育部校園食材登錄平臺2.0

第一餐盒股份有限公司(玉成國小) 登出

### 供餐學校-權限設定

欲授權帳號  欲授權學校 臺北市南港區 **2**

**1** 菜單開立 智慧化菜單轉換系統 菜單維護資料公開 驗收作業 儲存 取消

菜單開立 智慧化菜單轉換系統 菜單維護資料公開 驗收作業

**1** 臺北市南港區玉成國小 (A393603) ▾

1. 點選欲開放權限之功能
2. 點選「儲存」

# 帳號轉換

教育部校園食材登錄平臺2.0

臺北市南港區玉成國小 登出

供餐設定

學校基本資料

供餐學校

菜單開立

離開供餐作業

廚房 第一餐盒股份有限公司(玉成國小)

匯出 雷達圖(月)

營養素符合標準  
營養素超過高標  
營養素低於低標

午 晚 檢視月菜單 2023年06月 目標值 階段值

| 星期日 | 星期一 | 星期二 | 星期三 | 星期四   | 星期五   | 星期六   |
|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|
|     |     |     |     | 06/01 | 06/02 | 06/03 |
|     |     |     |     | 人數未設定 | 人數未設定 | 不供餐日  |

1. 學校登入帳號，至菜單開立頁面
2. 點選下拉選單選擇廚房

# 帳號轉換

教育部校園食材登錄平臺2.0

臺北市南港區玉成國小 登出

3

欲切換廚房 所屬學校

○ 第一餐盒股份有限公司(玉成國小) ■ 臺北市南港區玉成國小

關閉 確定

● 營養素符合標準  
● 營養素超過高標  
● 營養素低於低標

午 晚 檢視月菜單 2023年06月 目標值 階段值

星期日 星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六

06/01 06/02 06/03

人數未設定 人數未設定 不供餐日

## 3. 點選欲切換廚房

# 帳號轉換

教育部校園食材登錄平臺2.0

臺北市南港區玉成國小 登出

欲切換廚房 所屬學校

第一餐盒股份有限公司(玉成國小) 臺北市南港區玉成國小

關閉 確定

4

● 營養素符合標準  
● 營養素超過高標  
● 營養素低於低標

午 晚 檢視月菜單 2023年06月 目標值 階段值

星期日 星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六

06/01 06/02 06/03

人數未設定 人數未設定 不供餐日

## 4. 點選「確定」

# 帳號轉換

教育部校園食材登錄平臺2.0

臺北市南港區玉成國小 第一餐盒股份有限公司(玉成國小) (切換中) 登出

菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

菜單維護資料公開

驗收

驗收作業

← 離開供餐作業

5

食譜名稱 請輸入食譜名稱

食材名稱 請輸入食材名稱

食譜編碼 請輸入菜單編碼

分享食譜 清空 一鍵查詢

廚房 第一餐盒股份有限公司(玉成國小)

學校 臺北市南港區玉成國小

跨校複製 匯出 雷達圖(月)

● 營養素符合標準  
● 營養素超過高標  
● 營養素低於低標

午 檢視月菜單 2023年06月 目標值 階段值

星期日 星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六

06/01 06/02 06/03

人數未設定 人數未設定 不供餐日

主食 主菜 副菜 蔬菜 湯品 附餐

- DIY什錦葷菇燴飯(素)
- DIY湯咖哩烏龍麵
- DIY滑蛋蝦仁燴飯
- DIY筆管麵
- DIY義大利麵
- DIY酢醬麵
- DIY香菇素肉燥飯
- DIY香菇肉燥飯
- 三穀飯
- 三色炒飯
- 中華愛玉
- 中華豆花
- 五穀飯
- 什錦炒烏龍
- 什錦雞絲麵
- 什錦麵疙瘩
- 八寶甜湯
- 八寶粥
- 冰糖銀耳湯
- 冰糖雪蓮子湯
- 刈包

## 5. 學校端可以編輯廠商開立之菜單

# 帳號轉換

教育部校園食材登錄平臺2.0

臺北市南港區玉成國小 第一餐盒股份有限公司(玉成國小) (切換中) 登出

菜單作業

- 菜單開立
- 智慧化菜單轉換系統
- 菜單維護資料公開
- 6 驗收
- 驗收作業
- 離開供餐作業

招標決標驗收-驗收作業

教育部格式匯出 EXCEL匯出 + 新增供應商 資料公開 當日章Q資料是否符合請領

查詢方式 用餐日期區間 採購類別 所有類別 學校 取消全選 已選擇1間

用餐日期區間 請選擇日期區間 查詢

- 若食材需上傳國產證明文件(聲明書、切結書等)，請於食登平臺2.0供餐作業APP中點選驗收本日食材功能>>>點選食材資訊方框內下方的食材/標章/國產圖示，即可將食材/驗證標章/國產證明文件拍照上傳，以利補助金計算。若無需證明文件，請跳過該步驟。
- 依中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點 四.(一).4. 臺灣農產品生產追溯，以可追溯至農民、農業產銷班、農場或農民團體者為限。相關法源請參考：中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點
- 使用雞蛋噴印-洗選鮮蛋標章時，標章號碼請輸入英文與數字部分即可(勿輸入空格或-等特殊符號)。

## 6. 學校端可以驗收廠商開立之食材

# 食材中文標準名稱查詢及匯出

## 菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

(單餐)學校菜單維護

(單餐)食材資料維護

(多餐)學校菜單維護

(多餐)食材資料維護

1

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜色資料維護

## 食材中文標準名稱查詢

2

選擇食材類別

全部

輸入食材名稱

粳米

3

查詢

※資料庫更新時間：2021/02/26

匯出

| 食材中文標準名稱    | 俗名                  | 食材類別  |
|-------------|---------------------|-------|
| 發芽粳米(台粳71號) | 發芽粳米(台粳71號),益全香米發芽米 | 全穀雜糧類 |
| 糙粳米         | 糙米,稈稻-糙米,益全香米糙米,糙粳米 | 全穀雜糧類 |
| 胚芽粳米(台粳9號)  | 胚芽粳米(台粳9號)          | 全穀雜糧類 |

1. 點選「食材中文標準名稱查詢及匯出」
2. 選擇查詢類別或輸入食材名稱關鍵字
3. 點選「查詢」，相關結果出現於下方

# 調味料維護：線上編輯

## 菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

(單餐)學校菜單維護

(單餐)食材資料維護

(多餐)學校菜單維護

(多餐)食材資料維護

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜色資料維護

調味料維護

## 調味料管理

範例檔下載

EXCEL 匯入

線上存檔

2

|   | 調味料名稱* | 進貨日期* | 生產日期 | 有效日期 | 開始日期* | 結束日期* | 供應商* | 製造商 | 驗 |
|---|--------|-------|------|------|-------|-------|------|-----|---|
| 1 |        |       |      |      |       |       |      |     |   |

存檔後，下方會顯示  
已輸入之調味料

查詢使用日期:

2021-01-05

搜尋

匯出 EXCEL

| <input type="checkbox"/> | 調味料名稱 | 進貨日期       | 使用期間                    | 調味料操作   |
|--------------------------|-------|------------|-------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 鹽     | 2020/10/04 | 2020/10/05 ~ 2021/01/22 | <input type="button" value="編輯"/> <input type="button" value="刪除"/> |
| <input type="checkbox"/> | 砂糖    | 2020/10/04 | 2020/10/05 ~ 2021/01/22 | <input type="button" value="編輯"/> <input type="button" value="刪除"/> |

1

1. 點選「調味料維護」
2. 在編輯區登打使用的調味料資料
3. 點選「線上存檔」

3

# 調味料維護：EXCEL匯入

## 菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

(單餐)學校菜單維護

(單餐)食材資料維護

(多餐)學校菜單維護

(多餐)食材資料維護

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜色資料維護

調味料維護

調味料管理

範例檔下載 EXCEL 匯入 線上存檔

|   | 調味料名稱* | 進貨日期* | 生產日期 | 有效日期 | 開始日期* | 結束日期* | 供應商* | 製造商 | 驗 |
|---|--------|-------|------|------|-------|-------|------|-----|---|
| 1 |        |       |      |      |       |       |      |     |   |

2

| 調味料名稱* | 進貨日期*     | 生產日期 | 有效日期 | 開始日期*     | 結束日期*     | 供應商*  | 製造商 | 驗證標章 | 批號 | 產品 |
|--------|-----------|------|------|-----------|-----------|-------|-----|------|----|----|
| 鹽巴     | 2015/12/1 |      |      | 2015/12/1 | 2015/12/4 | 測試供應商 |     |      |    |    |
| 醬油     | 2015/12/1 |      |      | 2015/12/2 | 2015/12/4 | 測試供應商 |     |      |    |    |
| 糖      | 2015/12/1 |      |      | 2015/12/1 | 2015/12/1 | 測試供應商 |     |      |    |    |
| 醋      | 2015/12/1 |      |      | 2015/12/2 | 2015/12/2 | 測試供應商 |     |      |    |    |

|                          |    |  |            |  |                         |  |  |  |    |    |
|--------------------------|----|--|------------|--|-------------------------|--|--|--|----|----|
| <input type="checkbox"/> | 鹽  |  | 2020/10/04 |  | 2020/10/05 ~ 2021/01/22 |  |  |  | 編輯 | 刪除 |
| <input type="checkbox"/> | 砂糖 |  | 2020/10/04 |  | 2020/10/05 ~ 2021/01/22 |  |  |  | 編輯 | 刪除 |

1. 點選「EXCEL匯入」
2. 匯入調味料資料的Excel檔
3. 點選「線上存檔」

# 調味料維護：常見問題

查詢欄

縣市 ○○市 區域 ○○區 學校院所 國小 ○○市○○區○○ 時間 2022-01-11

午餐 蕎麥飯 調味料資訊

○○市○○區○○國小 2022年1月11日 午餐 供餐型態

供應商/學校選擇

| 調味料     | 製造商 | 驗證章Q或原料產地(國) | 供應商 |
|---------|-----|--------------|-----|
| 目前無相關資料 |     |              |     |

顯示未登打調味料  
雖不會列入缺漏  
但仍需照實登打

# 食材資料查詢

(多餐)食材資料維護

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜色資料維護

調味料維護

1

食材資料查詢

食材檢驗報告

缺漏資料查詢

供餐缺漏報表現況查詢

食材資料查詢

|        |   |       |   |
|--------|---|-------|---|
| 學校     | <input type="text" value="全部"/>         | 限制筆數  | <input type="text" value="20筆"/>        |
| 菜色名稱   | <input type="text"/>                    | 食材名稱  | <input type="text"/>                    |
| 品牌名稱   | <input type="text"/>                    | 供應商名稱 | <input type="text"/>                    |
| 製造商名稱  | <input type="text"/>                    |       |   |
| 菜單日期 * | <input type="text" value="2021/01/04"/> | to    | <input type="text" value="2021/01/04"/> |

3

1. 點選「食材資料查詢」
2. 輸入查詢條件
3. 點選「查詢」

# 食材資料查詢(續)

4

| 查詢結果 資料總數:13543筆   第 1 頁   共 678 頁   前往 1 <span style="float: right;">匯出</span> |            |           |       |           |                |    |              |          |            |       |
|---|------------|-----------|-------|-----------|----------------|----|--------------|----------|------------|-------|
| 學校  | 菜單日期       | 菜色名稱      | 食材名稱  | 食材重量 (kg) | 驗證標章           | 品牌 | 供應商          | 製造商      | 供餐廚房       | 食材原產地 |
| OO市OO區<br>OO國小  | 2021/01/04 | 紫菜蛋<br>花湯 | 雞蛋    | 3.734     |                |    | OO蛋品有限公<br>司 | OO<br>蛋品 | OO團膳公<br>司 | 臺灣    |
| OO市OO區<br>OO國小  | 2021/01/04 | 咖哩雞       | 帶皮雞胸肉 | 48.664    | CAS台灣優良農<br>產品 |    | OO公司         | OO<br>公司 | OO團膳公<br>司 | 臺灣    |
| OO市OO區<br>OO國小  | 2021/01/04 | 咖哩雞       | 馬鈴薯   | 12.328    | 生產追溯-農產<br>品   |    | OO農場         | OO<br>農場 | OO團膳公<br>司 | 臺灣    |
| OO市OO區<br>OO國小  | 2021/01/04 | 咖哩雞       | 胡蘿蔔   | 3.893     | 生產追溯-農產<br>品   |    | OO蔬果行        | OO<br>蔬果 | OO團膳公<br>司 | 臺灣    |
| OO市OO區<br>OO國小  | 2021/01/04 | 咖哩雞       | 白洋蔥   | 1.921     | 生產追溯-農產<br>品   |    | OO農場         | OO<br>農場 | OO團膳公<br>司 | 臺灣    |

## 4. 顯示查詢條件內的菜單及食材詳細資料

# 食材檢驗報告

## 菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

(單餐)學校菜單維護

(單餐)食材資料維護

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜色資料維護

調味料維護

食材資料查詢

1 食材檢驗報告

## 食材檢驗報告與屬性

2

請輸入菜單日期查詢： 2022/03/01

查詢

| 菜色名稱 | 食材  | 供應商名稱 | 進貨日期       | 批號 | 屬性設定   | 檢驗報告   |
|------|-----|-------|------------|----|--|--|
| 炒高麗菜 | 高麗菜 | OO商行  | 2022/03/01 | 1  | <input checked="" type="checkbox"/> 非基改黃豆 <input checked="" type="checkbox"/> 非基改玉米 <input type="checkbox"/> 加工品 | <input type="button" value="選擇檔案"/> 未選擇任何檔案<br><input type="button" value="上傳檔案"/> |
| 炒高麗菜 | 沙拉油 | OO商行  | 2022/03/01 | 1  | <input checked="" type="checkbox"/> 非基改黃豆 <input checked="" type="checkbox"/> 非基改玉米 <input type="checkbox"/> 加工品 | <input type="button" value="選擇檔案"/> 未選擇任何檔案<br><input type="button" value="上傳檔案"/> |

3

儲存本日所有食材

上傳已選取之檔案

1. 點選「食材檢驗報告」
2. 選擇查詢日期後，點選「查詢」，結果即顯示於下方
3. 若有修改資料或上傳檢驗報告檔案，則點選對應的按鈕儲存資料

# 缺漏資料查詢

(多餐)食材資料維護

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜色資料維護

調味料維護

食材資料查詢

食材檢驗報告

1

缺漏資料查詢

供餐缺漏報表現況查詢

缺漏資料查詢

※計算基準：上線率及完整率的計算基準為供餐當天午夜12時，申請補登不重新計算上線率及完整率。

請輸入日期區間查詢：

2

2022/03/31

to

2022/03/31

查詢

3

[無登打調味料]

請於調味料維護完成調味料資料填寫

| 菜單日期       | 無調味料學校     | 餐別 |
|------------|------------|----|
| 2022/03/31 | 00市00區00國小 | 午餐 |

1. 點選「缺漏資料查詢」
2. 選擇查詢區間後，點選「查詢」
3. 若有缺漏資料會顯示於下方，若無缺漏則會顯示無缺漏資料的視窗

# 供餐缺漏報表現況查詢

(多餐)食材資料維護

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜色資料維護

調味料維護

食材資料查詢

食材檢驗報告

缺漏資料查詢

供餐缺漏報表現況查詢

供餐缺漏報表現況查詢



※計算基準：上線率及完整率的計算基準為供餐當天午夜12時，申請補登不重新計算上線率及完整率。

2

起始日期

2022/04/11



結束日期

2022/04/11



查詢

3

關鍵字

僅顯示缺漏

缺漏資料現況



匯出



1

1. 點選「供餐缺漏報表現況查詢」
2. 選擇欲查詢的日期區間
3. 點選「查詢」

# 供餐缺漏報表現況查詢(續)

| 日期         | 學校                 | 菜單 | 類型 | 供餐廚房     | 用餐人數 | 缺漏資料    | 廚房聯絡資訊                 | 菜色總數 | 缺漏總數 | 無食材菜色數量 | 食材資料不完整數量 | 食材名稱屬俗名數量 | 是否供餐 | 是否由智餐上傳資料 |
|------------|--------------------|----|----|----------|------|---------|------------------------|------|------|---------|-----------|-----------|------|-----------|
| 2020/01/17 | OO市<br>OO區<br>OO國中 | 有  | 午餐 | OO團膳有限公司 | 539  | 無缺漏     | 負責人: 陳OO;<br>電話: 2999- | 6    | 0    | 0       | 0         | 2         | 是    | 是         |
| 2020/01/17 | OO市<br>OO區<br>OO國小 | 有  | 午餐 | OO團膳有限公司 | 未填寫  | 菜色無食材資訊 | 負責人;;<br>電話: 2689      | 6    | 1    | 1       | 0         | 11        | 是    | 否         |

此欄可查看學校該日是否有缺漏及缺漏項目，有缺漏則呈現綠色底色

# 供餐缺漏報表現況查詢(續)

| 日期         | 學校                 | 菜單 | 類型 | 供餐廚房         | 用餐人數 |
|------------|--------------------|----|----|--------------|------|
| 2020/01/17 | OO市<br>OO區<br>OO國中 | 有  | 午餐 | OO團膳<br>有限公司 | 539  |
| 2020/01/17 | OO市<br>OO區<br>OO國小 | 有  | 午餐 | OO團膳<br>有限公司 | 539  |

4

午餐

菜單詳細資訊

| 白菜鮮福州丸20200117 |     |     |      |        |      |
|----------------|-----|-----|------|--------|------|
| 食材             | 供應商 | 製造商 | 進貨日期 | 驗證標章或Q | 標章號碼 |
| !              | !   | !   | !    | !      | !    |

| 履歷小白菜20200117 |       |      |            |        |                |
|---------------|-------|------|------------|--------|----------------|
| 食材            | 供應商   | 製造商  | 進貨日期       | 驗證標章或Q | 標章號碼           |
| 小白菜           | OO果菜行 | OO農場 | 2020-01-17 | 產銷履歷   | 00000000000000 |

關閉

4. 點選供餐類型(如：午餐)，可查看菜單及食材詳細資訊，顯示驚嘆號為有缺漏的項目

# 其他功能

---

- ▶ 檢驗不合格食材及供應商查詢
- ▶ 留言板
- ▶ 補登申請



# 檢驗不合格食材及供應商查詢

食材檢驗報告

缺漏資料查詢

供餐缺漏報表現況查詢

其他功能

菜單及食材查詢

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

檢驗不合格食材及供應商查詢

2

供應商

不合格食材名稱

抽驗開始日期

抽驗結束日期

3

查詢

4

| 供應商 | 不合格食材名稱 | 抽驗日期       | 資料來源                        | 供餐期間                    | 疑似使用校數 |
|-----|---------|------------|-----------------------------|-------------------------|--------|
| OO行 | 芹菜      | 2020/04/14 | 109年4月學校午餐生鮮蔬果食材農藥殘留抽驗資料一覽表 | 2020/04/07 ~ 2020/04/21 | 1      |

1. 點選「檢驗不合格食材與供應商查詢」
2. 選擇查詢條件
3. 點選「查詢」
4. 顯示查詢條件內的檢驗不合格案件

# 補登申請

食材資料查詢

食材檢驗報告

缺漏資料查詢

供餐缺漏報表現況查詢

## 其他功能

菜單及食材查詢

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

1

補登申請

資料補登(菜色及食材資料)

2

選擇申請補登

資料補登(菜色及食材資料)

選擇學校\*

電子信箱\*

供餐補登起日\*

年/月/日

供餐補登結束日\*

年/月/日

補登開放操作起始日\*

年/月/日

補登開放操作截止日\*

年/月/日

申請理由說明\*

提交供餐補登申請

1. 點選「補登申請」
2. 選擇「資料補登(菜色及食材資料)」
3. 輸入各欄位

# 補登申請(續)

食材資料查詢

食材檢驗報告

缺漏資料查詢

供餐缺漏報表現況查詢

## 其他功能

菜單及食材查詢

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

資料補登(菜色及食材資料)

供餐補登起日、結束日：  
要補上傳資料的日期(過去日期)

|            |                              |   |            |            |   |
|------------|------------------------------|---|------------|------------|---|
| 信箱*        | foodsafety@email.ncku.edu.tw |   |            |            |   |
| 供餐補登起日*    | 2021/12/20                   | 📅 | 供餐補登結束日*   | 2021/12/24 | 📅 |
| 補登開放操作起始日* | 2022/02/18                   | 📅 | 補登開放操作截止日* | 2022/02/28 | 📅 |
| 申請理由說明*    | 資料遺漏                         |   |            |            |   |

補登開放操作起始日、截止日：  
可以操作補登作業的時間  
(通常是設定當天開始，系統會自動帶出10天的區間，也可以自行調整)

# 補登申請(續)

食材資料查詢

食材檢驗報告

缺漏資料查詢

供餐缺漏報表現況查詢

## 其他功能

菜單及食材查詢

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

資料補登(菜色及食材資料)

系統提示訊息：

新增供餐補登申請成功

5

確定

供餐補登起日\* 2021/12/20



供餐補登結束日\* 2021/12/24



補登開放操作起始日\* 2022/02/18



補登開放操作截止日\* 2022/02/28



申請理由說明\* 資料遺漏

4

提交供餐補登申請

4. 點選「提交供餐補登申請」

5. 申請成功，點選「確定」

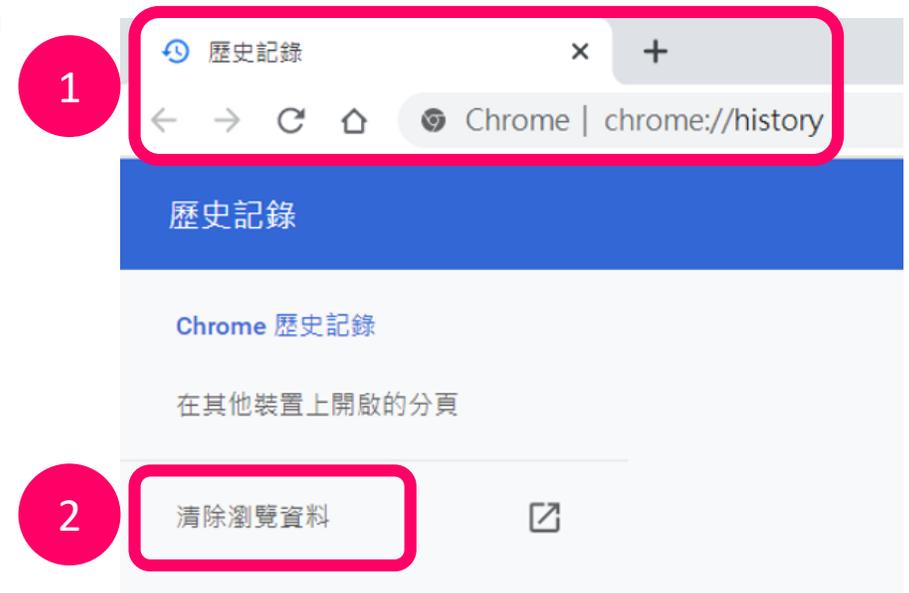
# 補登申請(續)

| 學校名稱   | 申請者      | 申請日期       | 資料補登申請狀態 | 詳細資訊 |
|--|----------|------------|----------|------|
| 〇〇市〇〇區〇〇國中   | 12345678 | 2022-02-18 | 申請中      | ▼    |
| <p>供餐開始日期：2021-12-20<br/>供餐結束日期：2021-12-24<br/>補登開放操作起始日：2022-02-18<br/>補登開放操作截止日：2022-02-28<br/>聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw<br/>補登申請理由：資料遺漏<br/>補登申請日期：2022-02-18<br/>學校審核日期：<br/>主管機關審核日期：</p> |          |            |          |      |
| <p style="text-align: center;"><b>資料補登申請狀態</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 「申請中」(學校未核准，主管機關未核准)</li><li>2. 「學校已核准，待主管機關審核」</li><li>3. 「已核准」(學校及主管機關皆已核准)</li></ol>                        |          |            |          |      |
| <a href="#">刪除申請</a>   |          |            |          |      |
| 〇〇市〇〇區××國中   | 12345678 | 2021-01-22 | 已核准      | ➤    |

同頁面下方可查看申請紀錄，點開詳細資訊的「➤」  
可查看該筆申請的詳細資訊。

# 常見問題與疑難排解

- Q1：查詢資料時，資料顯示出現問題（如登入平臺後，學校基本資料呈現空白，或無法修改資料）
- A1：使用者Cookie保存舊有資料，建議進行清除。步驟說明如下：
  - ① 網頁上直接按Ctrl+H (即開啟歷史記錄頁面)
  - ② 點選「清除瀏覽資料」



# 常見問題與疑難排解(續)

- ③ 時間範圍選擇「不限時間」
- ④ 勾選第2、3項
- ⑤ 點選「清除資料」
- ⑥ 關閉所有網頁重新開啟Google Chrome再登入平臺



# 食登平臺客服專線與信箱

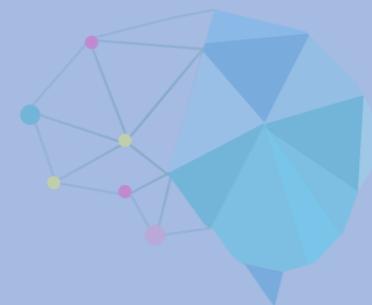
- 客服專線：06-2096151、06-2096152 分機53、54、55、56
- 客服時間：週一至週五 8:30 ~ 17:30 ( 例假日暫停服務 )
- 客服信箱：[foodsafety@email.ncku.edu.tw](mailto:foodsafety@email.ncku.edu.tw)  
[ai4dtcenter@gmail.com](mailto:ai4dtcenter@gmail.com)

※ 為避免忙線或客服查詢資料會耽誤您的時間，若非緊急事項，建議可先以email來信，以利客服人員先行查閱您的使用記錄後再回信或回電。

來信時請務必提供：

1. 您的帳號
2. 學校名稱
3. 連絡電話
4. 問題描述(包含問題發生時間、操作功能項目等)

謝謝！



國立成功大學  
人工智能數位轉型研究中心  
創新數位內容研究中心