

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.....	165
05	其他功能.....	168
06	食登客服電話與信箱.....	204

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



教育部校園食材登錄平臺2.0



網站導覽

公告訊息

飲食教育專區

三章一Q專區

相關網站

API服務



1

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?

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



教育部校園食材登錄平臺2.0



網站導覽

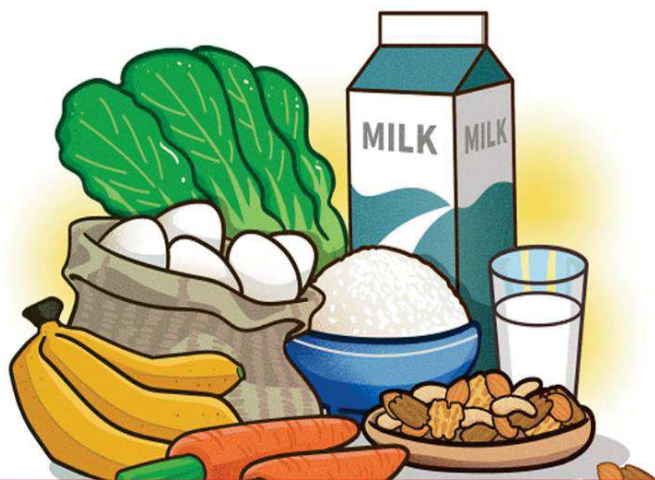
公告訊息

飲食教育專區

三章一Q專區

相關網站

API服務



※ 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。

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？

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：

舊密碼

新密碼：

新密碼

確認密碼：

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

2021-01-29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

序次	主名	提供處 次數	使用 校數	主名	提供處 次數	使用 校數	副名	提供處 次數	使用 校數	副名	提供處 次數	使用 校數	副名	提供處 次數	使用 校數
1	白米飯	32,670	2,904	三杯雞	2,010	1,526	蒜香醬炒麵	2,119	1,551	炒油麵	10,972	2,586	糯米	6,724	2,394
2	雞米飯	12,853	2,464	咖哩雞	1,499	1,214	香煎江魚	1,965	1,325	炒雞江魚	10,858	2,614	鮮乳	3,966	1,966
3	五香雞	4,135	1,639	魚排	1,179	876	嫩雞上肉	1,890	1,467	炒雞仔白飯	7,613	2,102	雞排	3,948	1,900
4	小炒麵	3,920	1,641	甜湯麵	1,095	993	炒瓜雞飯	1,652	1,064	炒小豆飯	6,952	2,050	甜糯米	3,376	1,540
5	雞米飯	3,773	1,543	什錦麵	999	911	雞米飯	1,650	1,251	炒瓜雞飯	6,329	2,067	牛軋	3,195	434
6	地瓜飯	3,169	1,304	雞排飯	980	725	玉米炒麵	1,423	1,161	炒雞飯白飯	2,898	914	香蕉	2,910	1,428
7	雞米飯	3,088	1,496	炒雞排	979	587	洋蔥炒麵	1,278	1,060	炒雞飯白飯	2,867	1,141	百香果	1,767	921
8	雞米飯	2,863	1,049	雞排飯	962	791	雞排飯	1,256	745	炒小豆飯	2,446	1,279	小糖餅	1,435	734
9	五香雞	2,116	964	雞排飯	925	618	雞排飯	1,163	843	炒雞飯	2,422	1,140	雞排	1,001	543
10	雞排飯	2,073	990	雞排飯	900	752	雞排飯	1,123	869	炒雞飯	2,363	1,104	雞排	928	501
11	雞排飯	1,573	746	雞排飯	861	786	雞排飯	1,067	765	炒雞飯	1,501	795	雞排飯	922	553
12	雞排飯	940	587	雞排飯	733	709	雞排飯	1,034	592	炒雞飯	1,367	748	夜久乳	839	309
13	十香雞	584	278	雞排飯	708	406	玉米炒麵	852	674	炒雞飯	1,287	770	火腿	767	449
14	雞排飯	586	370	雞排飯	655	601	炒雞飯	819	338	炒雞飯	1,277	153	蛋黃	683	22
15	雞排飯	449	259	雞排飯	629	453	雞排飯	805	685	炒雞飯	1,058	650	西瓜	436	238
16	雞排飯	449	120	雞排飯	612	359	炒油麵	785	308	雞排飯	1,001	178	表食雞飯	394	18
17	雞排飯	449	143	雞排飯	602	441	雞排飯	785	555	炒大白飯	874	577	雞排飯	357	114
18	雞排飯	414	341	紅燒肉	570	453	(雞)炒麵	687	40	炒雞飯	779	444	豆漿	326	239
19	雞排飯	411	311	瓜仔肉	559	521	雞排飯	644	430	炒雞飯	752	354	水果	278	210
20	白米飯(備用)	408	36	炒雞飯	520	320	炒雞飯	637	420	炒雞飯	737	459	全脂鮮乳	239	75
提供處總次數		99,896			108,470			156,286			87,109		41,673		94,433
提供處使用校數		7,796			17%			15%			76%		83%		30%
提供處使用校數		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. 類似菜色名稱整併，如白飯、米飯、香Q飯併入白米飯等。
 2. 描述性菜色名稱整併，如雞排、雞排飯併入炒麵、雞排飯、香雞排飯、香雞排併入雞排飯；黃金雞飯、香酥雞飯併入炸雞飯等。
 3. 同音字、類似字或於字之菜色名稱統一，如香酥併入香酥。
 4. 刪除菜色名稱中屬於食材描述之文字，如肉排、全蛋雞排等。
- ※菜色名稱以顯示該菜色名稱不確，建議擇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

序次	全類名稱	提供處 次數	使用 校數	全類名稱	提供處 次數	使用 校數	全類名稱	提供處 次數	使用 校數	全類名稱	提供處 次數	使用 校數	全類名稱	提供處 次數	使用 校數
1	白米	97,276	2,904	雞排	59,650	2,940	全脂鮮乳	2,940	2,940	雞排	132,577	7,603	沙茶	11,783	6,016
2	雞排	25,638	2,464	雞排	28,759	2,392	雞排	2,392	2,392	雞排	46,464	5,158	沙茶	2,451	1,501
3	炒雞飯	18,886	1,639	雞排	27,339	1,799	全脂鮮乳	1,799	1,799	雞排	34,419	4,082	白芝麻	1,999	1,154
4	雞排	18,136	1,543	雞排	16,878	1,478	全脂鮮乳	1,478	1,478	雞排	30,589	2,479	山粉	1,107	1,068
5	雞排	17,529	1,304	雞排	15,977	1,180	全脂鮮乳	1,180	1,180	雞排	29,615	2,479	山粉	1,107	1,068
6	玉米粉	9,934	1,496	雞排	15,650	1,413	全脂鮮乳	1,413	1,413	雞排	23,853	2,235	黑芝麻	1,107	1,068
7	雞排	8,256	1,049	雞排	12,590	1,141	全脂鮮乳	1,141	1,141	雞排	21,446	1,840	香	1,068	1,038
8	雞排	8,028	1,049	雞排	10,405	1,042	全脂鮮乳	1,042	1,042	雞排	21,280	1,801	黑芝麻	1,038	1,021
9	雞排	7,674	990	雞排	10,405	1,042	全脂鮮乳	1,042	1,042	雞排	19,550	1,724	甜	808	801
10	五香雞	7,232	990	雞排	10,006	1,042	全脂鮮乳	1,042	1,042	雞排	19,550	1,724	甜	808	801
11	雞排	6,652	746	雞排	9,344	943	全脂鮮乳	943	943	雞排	17,986	1,713	水花生	801	741
12	米	5,790	587	雞排	8,735	943	全脂鮮乳	943	943	雞排	16,863	1,433	雞排	741	647
13	雞排	5,700	587	雞排	7,357	943	全脂鮮乳	943	943	雞排	14,435	1,304	雞排	647	611
14	甜玉米	5,475	406	雞排	7,052	884	全脂鮮乳	884	884	雞排	14,223	1,302	花生	611	484
15	小豆	5,078	441	雞排	6,597	884	全脂鮮乳	884	884	雞排	11,576	1,076	芥花油	484	448
16	玉米	4,213	341	雞排	5,914	884	全脂鮮乳	884	884	雞排	9,853	982	白芝麻	448	409
17	白飯	4,039	311	雞排	5,765	884	全脂鮮乳	884	884	雞排	9,221	881	黑芝麻	409	364
18	芋頭	4,025	311	雞排	5,318	884	全脂鮮乳	884	884	雞排	9,488	782	無糖奶	364	337
19	雞排	4,006	311	雞排	4,883	884	全脂鮮乳	884	884	雞排	9,251	780	雞花生	337	
20	雞排	3,974	311	雞排	4,834	884	全脂鮮乳	884	884	雞排					

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：依據標準食材及命名對照，統計食材供應次數及校數。
 2. 豆魚蛋肉類扣除配料：魚片、蝦米、蝦皮、蝦仁。
 3. 蔬菜類扣除涼拌調味料：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

1

功能選單

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

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

請選擇

市/區別

請選擇

學校名稱

請選擇

2

+ 新增學校

供餐申請記錄

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

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

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)

2

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		<div>啟用</div> <div>停用</div>	<div></div> <div></div>
88888888	OOO股份有限公司	OO市OO區OO路OO號	王OO		<div>啟用</div> <div>停用</div>	<div></div> <div></div>

- 點選「供應商維護」
- 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 *

供應商名稱 *

負責人姓名 *

地址 *

連絡電話 *

儲存

3

4

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

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(竹筴、竹筴)

[閱讀更多...](#)

2021-01-29

1. 點選「供餐作業」

廠商/團膳基本資料

教育部校園食材登錄平臺2.0



大幫手003

登出

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	



格式:jpg.png.gif

+ 新增檔案

✕ 刪除檔案

營養小常識:

✓儲存

1

學校基本資料

供餐設定

1

學校基本資料

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- 學校基本資料

學校名稱 00市00區00國小

學校代碼 123456

地區屬性 一般

地址 00市00區00路00號

電話 00-0000000

傳真 請輸入傳真

餐食負責人 林00

餐食負責人Email 請輸入餐食負責人Email

督導主管 林00

督導主管Email 000@xxx.xx.xx

衛管人員 請輸入衛管人員

出餐類型(可複選)

早點

午餐

午點

晚餐

格式:jpg.png.gif

+ 新增檔案

× 刪除檔案

午餐供餐型態 請選擇

有無置專業技術證照人員?

是

否

核章人員

☒ 營養師

☒ 午餐秘書

☐ 主任

☒ 會計主任

☐ 校長

營養小常識:

✓ 儲存

用餐人數設定(廠商)

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

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「用餐人數設定」

用餐人數設定(學校)

The screenshot displays the '供餐設定' (Meal Setting) interface. On the left sidebar, the '供餐學校' (Meal School) option is highlighted with a red box and a red circle with the number 1. The main area is titled '供餐學校-細項功能' (Meal School - Detailed Functions). It contains several buttons: '用餐人數設定' (Set Number of Diners) is highlighted with a red box and a red circle with the number 2. Other buttons include '學校級別設定' (School Level Setting), '不供餐日期' (No Meal Date), '特殊用餐日' (Special Meal Day), and '校群設定' (School Group Setting). To the right, the '供餐學校' (Meal School) section shows a date range '2022-05-24 ~ 2022-05-24' and buttons for '早點' (Breakfast), '午餐' (Lunch), '午點' (Afternoon Tea), '晚餐' (Dinner), and '查詢' (Query). Below this, there are columns for '供餐學校' (Meal School), '供餐日期' (Meal Date), '餐點類型' (Meal Type), and '供餐人數' (Number of Diners). The table currently shows '無資料' (No Data).

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 日

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

全選	日期	級別	班別	餐點		
1	<input type="checkbox"/>	編輯 刪除	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

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

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

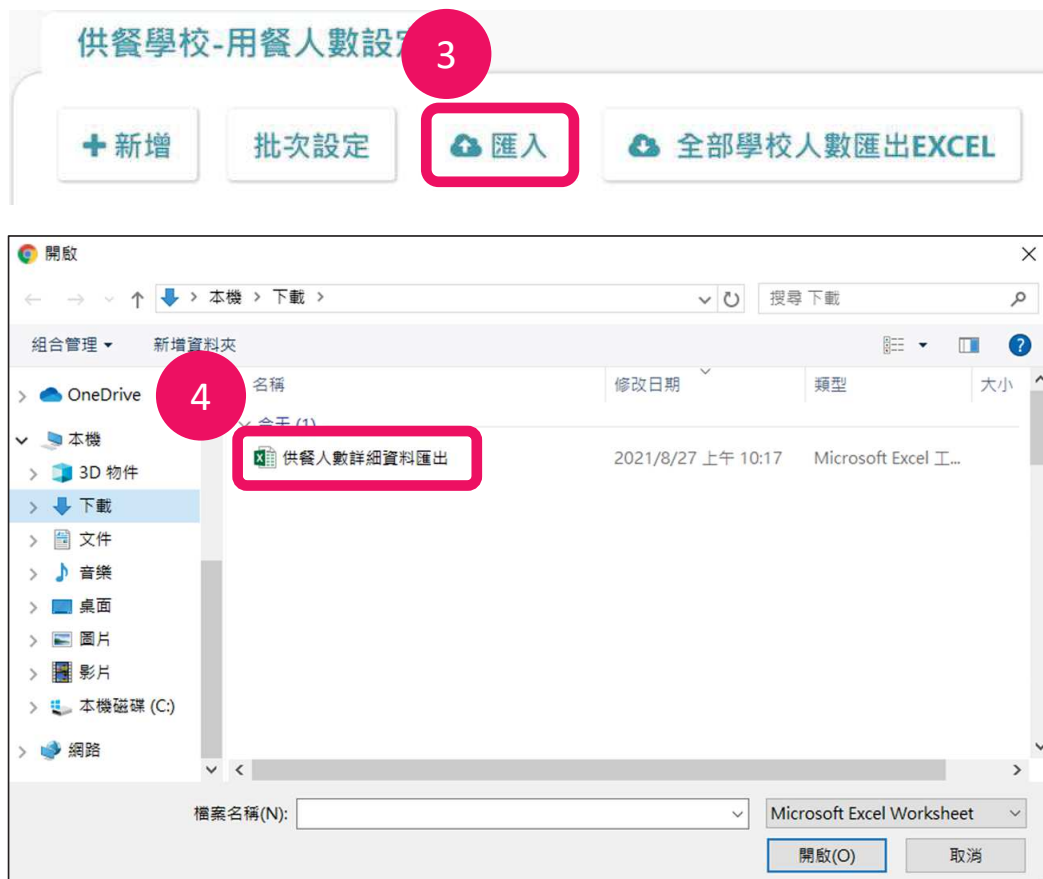
早點 午餐 午點 晚餐 查詢

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

2 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

The screenshot shows a web interface for editing dining person settings. At the top, there is a table with columns: 全選, 日期, 級別, 班別, and 餐. The first row of the table has a checkbox, a red circle with the number '1' over the '編輯' (Edit) button, and the date '2022-01-20'. Below the table is a tab labeled '編輯用餐人數'. The form contains several input fields: *供餐學校 (Group Dining Test School_8), *級別 (All School), 班別 (Please enter class), *用餐日期 (2022-01-20), *餐點類型 (Lunch), 學生人數(草) (950), 學生人數(素) (Please enter student count), 老師人數(草) (Please enter teacher count), 老師人數(素) (Please enter teacher count), *供應係數(草) (1), and *供應係數(素) (1). A red circle with the number '2' is over the '學生人數(草)' field. At the bottom right, there is a red circle with the number '3' over the '儲存' (Save) button, and a '取消' (Cancel) button. A text area for '備註說明:' is also present.

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

編輯用餐人數

*供餐學校: 團體測試學校_8

*級別: 全校

班別: 請輸入班別

*用餐日期: 2022-01-20

*餐點類型: 午餐

學生人數(草): 950

學生人數(素): 請輸入學生人數(素)

老師人數(草): 請輸入老師人數(草)

老師人數(素): 請輸入老師人數(素)

*供應係數(草): 1

*供應係數(素): 1

備註說明:

3

✓ 儲存

✕ 取消

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

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

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 form titled '供餐學校-學校級別' (Catering School - School Level). Step 1 points to a '+ 新增' (Add) button. Step 2 points to a form section titled '供餐學校- 新增學校級別' (Catering School - Add School Level) which contains two input fields: '供餐學校' (Catering School) with the value '團膳測試學校_8' and '級別' (Level) with the value '測試班級'. Step 3 points to the '儲存' (Save) button at the bottom right. There is also a '取消' (Cancel) button next to it. A text area for '備註說明:' (Remarks) is located below the input fields.

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

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」

不供餐日期(學校)

The screenshot displays the '供餐學校-細項功能' (School Meal - Detailed Functions) section. On the left sidebar, under '供餐設定' (Meal Setting), the '供餐學校' (Meal School) option is highlighted with a red box and a red circle containing the number 1. In the main area, under '供餐學校-細項功能', the '不供餐日期' (Non-meal Date) option is highlighted with a red box and a red circle containing the number 2. To the right, the '供餐學校' (Meal School) form is shown with a date range of 2022-05-24 ~ 2022-05-24 and buttons for '早點' (Early), '午餐' (Lunch), '午點' (Afternoon), '晚餐' (Dinner), and '查詢' (Query). Below the form, a table header is visible with columns: '供餐學校', '供餐日期', '餐點類型', and '供餐人數'. The table content area shows '無資料' (No data).

1. 點選「供餐學校」
2. 點選「不供餐日期」

不供餐日期：新增

The screenshot shows a web interface for adding non-meal dates. It features a header '供餐學校-不供餐日期' and a sub-header '供餐學校-新增不供餐日期'. A red box highlights the main form area, and three red circles with numbers 1, 2, and 3 indicate the steps: 1. Clicking the '+ 新增' button, 2. Filling out the form fields, and 3. Clicking the '✓ 儲存' button.

1. 點選「新增」

2. 輸入學校、不供餐區間日期、假期類別、餐別等

3. 點選「儲存」

供餐學校-不供餐日期

+ 新增 星期六日設定

供餐學校-新增不供餐日期

學校名稱 〇〇市〇〇區〇〇國小

不供餐區間日期 2022-01-21 ~ 2022-01-21

假期類別 其他 休業式

早點 午餐 午點 晚餐

備註說明:

✓ 儲存 ✕ 取消

1. 點選「新增」
2. 輸入學校、不供餐區間日期、假期類別、餐別等
3. 點選「儲存」

不供餐日期：查詢

供餐學校-不供餐日期

+ 新增 ⚙ 星期六日設定

1. 供餐學校: OO市OO區OO國小

2. 供餐日期區間: 2022-01-01 ~ 2022-08-31

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

3. 全選 不供餐日期 餐點類型 假期類別 備註

1	<input type="checkbox"/>	刪除 單日刪除	2022-07-18 至 2022-07-22	午餐	寒暑假假期(暑假)	-
---	--------------------------	-----------	-------------------------	----	-----------	---

◀ 1 ▶

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

不供餐日期：整筆刪除



1. 在欲刪除的項目點選「刪除」，即可刪除該筆人數



2. 若欲批量刪除多筆人數，請勾選欲刪除的項目

3. 點選「一鍵刪除」

不供餐日期：單日刪除

The screenshot displays a web interface for managing 'Not Dining Dates'. The top navigation bar includes buttons for '全選' (Select All), '不供餐日期' (Not Dining Date), '餐點類型' (Meal Type), '假期類別' (Holiday Category), and '備註' (Remarks). Below this, a table lists dining periods. The first row shows a period from '2022-07-18 至 2022-07-22' for '午餐' (Lunch) during '寒暑假(暑假)' (Winter/Summer Vacation (Summer Vacation)). A red circle with the number '1' highlights the '單日刪除' (Delete Single Day) button in the table's action column. A modal dialog box is shown, titled '請選擇欲刪除日期：' (Please select the date to delete:). It contains a date input field with '2022-07-18' selected, highlighted by a red circle with the number '2'. At the bottom of the modal are '確認' (Confirm) and '取消' (Cancel) buttons, with the '確認' button highlighted by a red circle with the number '3'. Below the modal, the table is shown again, but the date range is now '2022-07-19 至 2022-07-22', indicating the successful deletion of the 18th. A red circle with the number '4' highlights the updated date range.

	全選	不供餐日期	餐點類型	假期類別	備註	
1	<input type="checkbox"/>	刪除 單日刪除	2022-07-18 至 2022-07-22	午餐	寒暑假(暑假)	-

請選擇欲刪除日期：

2022-07-18

3 確認 取消

	全選	不供餐日期	餐點類型	假期類別	備註	
1	<input type="checkbox"/>	刪除 單日刪除	2022-07-19 至 2022-07-22	午餐	寒暑假(暑假)	-

1. 若欲刪除區間內的單日不供餐設定，請於該筆區間點選「單日刪除」
2. 選擇欲刪除的日期
3. 點選「確認」
4. 刪除成功，此筆區間已改變

特殊用餐日

1. 點選「供餐學校」

2. 點選「特殊用餐日」

特殊用餐日：新增

The screenshot shows a web interface for adding a special dining day. It features a header '供餐學校-特殊用餐日' and a sub-header '供餐學校-新增特殊用餐日'. A red circle with the number '1' highlights a '+ 新增' button. A red circle with the number '2' highlights a form containing fields for '供餐學校' (selected as '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), a frequency dropdown (set to '每週'), and a grid of day buttons (週一 to 週日, with '週三' highlighted). A '備註說明:' text area is below the form. A red circle with the number '3' highlights the bottom buttons: '✓ 儲存' and '✕ 取消'.

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 2 查詢

	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	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

2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 ✓	臺中市東區私立測試學校9
2	✓	臺中市東區私立測試學校10
3	✓	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

3

1	編輯	刪除	測試校群	▼
			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

The screenshot shows the 'Edit School Group' interface. At the top, there is a 'Group Name' field with the value '測試校群'. Below this, there are three buttons: '1' (a blue circle with the number 1), '編輯' (Edit), and '刪除' (Delete). The '編輯' button is highlighted with a red box and a red circle with the number 1. Below the buttons, there is a section titled '校群設定-編輯校群'. Inside this section, there is a '+ 新增' (Add) button. Below the '+ 新增' button, there is a 'School Search' section with a '學校查詢' (School Search) button and a text input field with the placeholder '請輸入學校名稱'. To the right of the 'School Search' section, there is a '3' (a blue circle with the number 3) and a '儲存' (Save) button. Below the 'School Search' section, there is a 'School Group Name' section with a '校群名稱' (School Group Name) button and a text input field with the value '測試01'. Below the 'School Group Name' section, there is a table with three columns: '取消選取' (Cancel Selection), '學校名稱' (School Name), and a checkbox column. The table has three rows: Row 1: '1' (a blue circle with the number 1), a checked checkbox, and '臺中市東區私立測試學校9'. Row 2: '2' (a blue circle with the number 2), an unchecked checkbox, and '臺中市東區私立測試學校10'. Row 3: '3' (a blue circle with the number 3), a checked checkbox, and '團膳測試學校_8'. The entire table area is highlighted with a red box and a red circle with the number 2.

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
		臺中市東區私立測試學校10
		團膳測試學校_8

1 2

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「」

食材基本資料：查詢

The screenshot shows a web application for managing ingredient data. On the left is a teal sidebar with navigation links. The main area is divided into two panels: 'Ingredient Basic Information Search' and 'Ingredient Basic Information - Ingredient Information'.

Step 1: In the sidebar, the 'Ingredient Basic Information' link is highlighted with a red box and a red circle containing the number 1.

Step 2: In the search panel, the 'Ingredient Name' field contains '高麗菜' (Napa Cabbage) and the 'Ingredient Category' dropdown is set to '請選擇類別' (Please select a category). These fields are highlighted with a red box and a red circle containing the number 2.

Step 3: The '查詢' (Search) button in the search panel is highlighted with a red box and a red circle containing the number 3.

Step 4: The search results table in the search panel shows two columns: '正名' (Official Name) and '俗名' (Common Name). The first row, '甘藍' (Cauliflower) and '高麗菜' (Napa Cabbage), is highlighted with a red box and a red circle containing the number 4.

The 'Ingredient Information' panel on the right displays details for the selected item, including 'Ingredient Name' (高麗菜(甘藍)), 'Ingredient Category' (蔬菜), 'Supplier Name' (請選擇), 'Procurement Category' (請選擇), 'Material Source' (-), 'Waste Rate %' (9), 'Weight Unit Length' (2), 'Material Season' (1-6月, 10-12月), and a 'Save' button.

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

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

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	<div>編輯</div> <div>刪除</div>	空心菜	100	公克	-	-	-
2	<div>編輯</div> <div>刪除</div>	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

食譜編碼

請輸入編碼

食譜名稱

五穀飯

細項分類

請選擇

可食生重

85.00 g

☐ 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

2

儲存

刪除

食材明細

+ 新增食材明細

食材名稱	個人份重量	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

食譜編碼

請輸入編碼

細項分類

請選擇

可食生重

85.00 g

蔬食日可用

使用個人份重量

特殊用

1

2

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

食譜名稱 炒空心菜

可食生重 105.00 g

食譜編碼 請輸入編碼

細項分類 青菜

☒ 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

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	-	-	-	3 編輯 4 刪除
蒜頭	5.00g	-	-	-	4 刪除

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「編輯」
4. 若要刪除食譜內的食材，請點選「刪除」
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

1

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

2

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	-	-	 

- 點選欲刪除的食譜
- 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

查詢 新增 1 垃圾桶

類別	名稱
主食	五穀飯

食譜基本資料-垃圾桶

2 食譜名稱 五穀飯 3 查詢

1 五穀飯(1) 4 復原

取消

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



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

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

其他

食譜卡

蔬食日可用

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

食材明細

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

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

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

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

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)

新增成功

分享名稱：範例分享

食譜分享碼： EL98272578

複製代碼

確認

6. 點選「複製代碼」

7. 食譜分享碼複製完成，點選「OK」

提示

！ 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。

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

1

2

分享食譜

食譜查詢 食譜代碼

搜尋：

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

提示

！ 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。

OK

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 shows the 'Menu Setup' (菜單開立) interface. On the left sidebar, under 'Menu Operations' (菜單作業), the 'Menu Setup' (菜單開立) option is highlighted with a red box and a pink circle labeled '1'. In the main content area, the 'Share Menu' (分享食譜) button is highlighted with a red box and a pink circle labeled '2'. The interface includes input fields for 'Menu Name', 'Ingredient Name', and 'Menu Code', along with 'Clear' and 'One-click Query' buttons. Below these are tabs for 'Main Dish', 'Main Course', 'Side Dish', 'Vegetable', 'Soup', and 'Appendix'. The 'Main Course' tab is selected, showing a list of dishes like 'Three Cups of Roll', 'Hot Pot Meat', etc. On the right, there are dropdowns for 'Kitchen' and 'School', buttons for 'Cross-school Copy', 'Export', 'Transfer Bidding Menu', 'Transfer Receipt Menu', and 'Template'. A legend indicates nutritional status: green for 'Meets Standard', red for 'Exceeds Standard', and blue for 'Below Standard'. At the bottom, a table shows the number of people for each day from 09/01 to 09/03, with all cells currently set to 'Number Not Set'.

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

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 臺中系統測試團膳業者5

學校 臺中市東區私立測試學校2 群組 測試校群

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

午 晚 檢視月菜單 2022 年 09 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
09/01	09/02	09/03				
人數未設定	人數未設定	人數未設定				

1. 點選「菜單開立」

2. 點選「分享食譜」

分享食譜：匯入

The screenshot shows the '分享食譜-匯入' (Share Recipe - Import) tab. It includes a '分享碼' (Share Code) input field with the value 'EL98272578' and a '載入' (Load) button. Below this is a table with columns for '食譜名稱' (Recipe Name) and '食材類別' (Ingredient Category). Two recipes are listed: '什錦拌料' (Assorted Salad Dressing) and '三杯雞' (Three-Cup Chicken). Both have checkboxes selected. At the bottom right, there are '匯入' (Import) and '關閉' (Close) buttons.

食譜名稱	食材類別
1 什錦拌料	白洋蔥、甘藍、香菇、胡蘿蔔、豬後腿肉、大蒜
2 三杯雞	九層塔、胡麻油、老薑、豬血糕、大蒜、骨腿

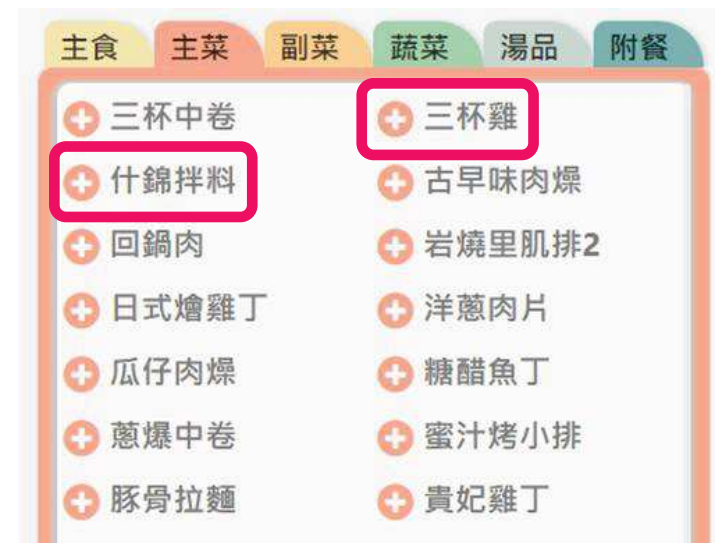
3. 貼上分享碼
4. 點選「載入」
5. 勾選欲匯入的食譜
6. 點選「匯入」

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

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

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

☒ 學校團膳測試學校_8

☐ 群組請選擇群組

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

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 特殊用餐日	01/27	01/28	01/29
人數未設定	<div>刪除菜單</div> <div>五穀飯</div> <div>日式燴雞丁</div> <div>三色蔥花蛋</div> <div>脆炒高麗菜</div> <div>玉米排骨湯</div> <div>葡萄</div>	點此開菜	點此開菜	點此開菜	點此開菜	人數未設定

1. 點選「菜單開立」

菜單開立：檢視菜單

The screenshot shows a web application for managing school menus. It includes filters for 'Kitchen' (廚房) and 'School' (學校), with 'School' selected. A date selector shows '2022年01月' (January 2022). A table displays the menu for each day of the week, with the 24th of January highlighted. A legend on the right indicates nutritional status: green for '符合標準' (meets standard), red for '超過高標' (exceeds high standard), and blue for '低於低標' (below low standard).

1. 學校 (School)

2. < (Previous Month)

3. 1/24 (Date)

4. 午 (Lunch)

Legend:

- 營養素符合標準 (Nutrient meets standard)
- 營養素超過高標 (Nutrient exceeds high standard)
- 營養素低於低標 (Nutrient below low standard)

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 特殊用餐日	01/27	01/28	01/29
人數未設定	點此開菜 刪除菜單 五穀飯 日式燴雞丁 三色蔥花蛋 脆炒高麗菜 玉米排骨湯 葡萄	點此開菜	點此開菜	點此開菜	點此開菜	人數未設定

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. 檢視月菜單

2. 月曆模式檢視整月菜單

24

- 五穀飯 ● 日式燴雞丁
- 三色蔥花蛋
- 脆炒高麗菜
- 玉米排骨湯 ● 葡萄

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

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

1

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

食譜名稱

芝麻飯

食譜編碼

請輸入編碼

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

✓儲存

✕刪除

食材明細

2

+ 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
白米	70.00g	126.00kg	-	-	3 <div><div>✎</div><div>🗑</div></div>
黑芝麻(生)	5.00g	0.68kg	-	-	<div><div>✎</div><div>🗑</div></div> 4

5

關閉

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 system. On the left, a sidebar lists various food categories: 主食 (Main Dish), 主菜 (Main Course), 副菜 (Side Dish), 蔬菜 (Vegetables), 湯品 (Soups), and 附餐 (Side Orders). Under the 主食 category, a list of dishes is shown: 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 '+' icon next to '白飯'.

The main area shows a calendar for January 2022. The days of the week are listed at the top: 星期日, 星期一, 星期二, 星期三, 星期四, 星期五, and 星期六. The dates 01/23 through 01/29 are shown. On Monday (01/24), the status is '開菜中' (Menu Open). A red circle with the number '3' highlights the '白飯' (White Rice) item in the menu for that day, which is marked with a red 'X' icon. Other items in the menu include 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.

- 點選欲開立的食譜名稱前的「+」
- 食譜已開立

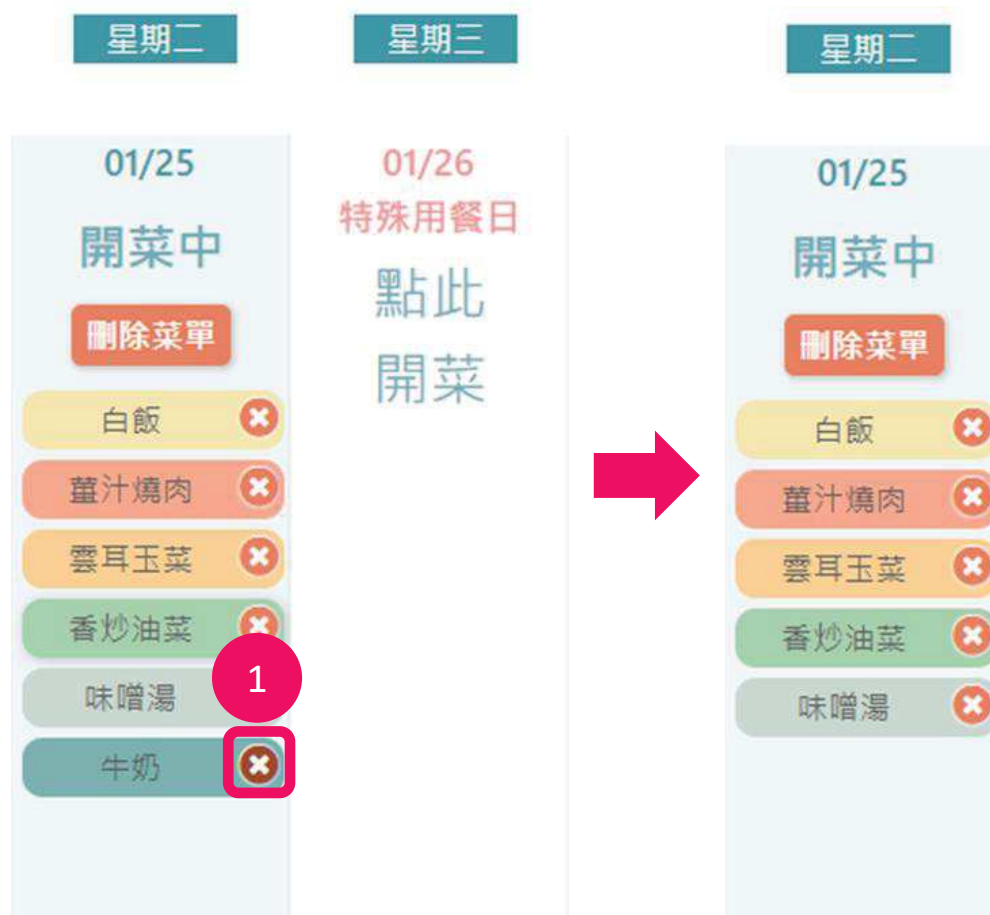
菜單開立：點擊開菜(續)

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 特殊用餐日	01/27	01/28	01/29
人數未設定	刪除菜單 五穀飯 日式燴雞丁 三色蔥花蛋 脆炒高麗菜 玉米排骨湯 葡萄	開菜中 刪除菜單 白飯 薑汁燒肉 雲耳玉菜 香炒油菜 味噌湯 牛奶	點此開菜	點此開菜	點此開菜	人數未設定
		4				
熱 550.6 乳 0.0 油 0.2 鈉 104.6 人 1000	穀 4.5 豆 2.7 蔬 1.3 果 0.8	熱 594.2 乳 0.6 油 0.0 鈉 700.1 人 1000	穀 5.0 豆 2.3 蔬 1.8 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



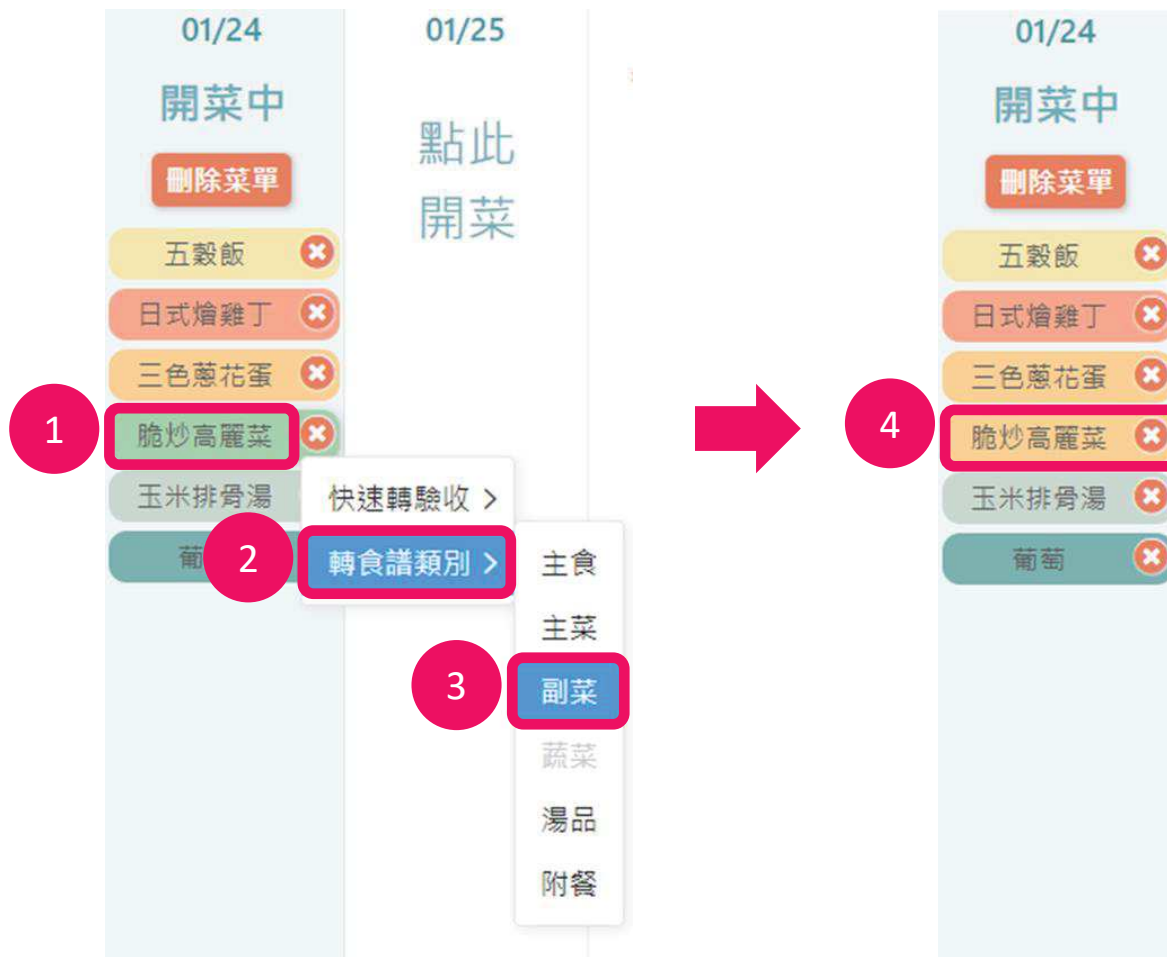
1. 在食譜上按「×」，即可刪除該食譜

菜單開立：刪除菜單-整日菜單

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



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 Management' system interface. On the left sidebar, under 'Menu Management', the 'Menu Creation' (菜單開立) option is highlighted with a red circle and the number 1. The main area shows a form for creating a menu with fields for 'Menu Name', 'Ingredient Name', and 'Menu Code'. Below this is a category selection bar with 'Main Dish' (主菜) selected. The right side of the interface shows a dropdown menu for 'Group' (群組) with a red circle and the number 2. A dropdown menu is open, showing 'Please select a group' (請選擇群組) and a 'Test' (測試) button, with a red circle and the number 3. Below this is a calendar view for May 2022, showing dates from 05/01 to 05/07, with 'Open Menu' (開菜) links for each day.

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
1. 菜單開立
智慧化菜單轉換系統
菜單維護資料公開

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
2. 群組 3. 請選擇群組
請選擇群組
測試

跨校複製 匯出 轉招標單 轉驗收單 套用

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
05/01	05/02	05/03	05/04	05/05	05/06	05/07
點此 開菜	點此 開菜	點此 開菜	點此 開菜	點此 開菜	點此 開菜	點此 開菜

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

主食

主菜

副菜

蔬菜

湯品

附餐

五穀飯

地瓜飯

小米飯

白飯

胚芽飯

麵食

黑胡椒鐵板麵

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 開菜	點此 開菜	點此 開菜	點此 開菜	點此 開菜	開菜中 刪除菜單 五穀飯 日式燴雞丁 三色蔥花蛋 空心菜 文蛤冬瓜湯 葡萄	點此 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？

成功
套用菜單至群組成功

7 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

The screenshot shows a web application interface for creating a menu. At the top, there are three tabs: '廚房' (Kitchen), '學校' (School), and '群組' (Group). The '廚房' tab is selected, showing '臺中系統測試團膳業者5'. Below this, there are buttons for '跨校複製', '匯出', '轉批', '轉驗收單', and '套用'. The '轉驗收單' button is highlighted with a red circle and the number 1. Below the buttons, there is a calendar view for July 2022. The calendar shows dates from 17 to 23. The date 18 is highlighted with a red circle and the number 2. A red box around the date 18 contains a list of menu items: '五穀飯', '三杯中卷', '三色蔥花蛋', '有機蔬菜', and '文蛤冬瓜湯'. To the right of the calendar, there is a dropdown menu for '使用驗收重量' with options: '使用驗收重量', '使用個人份量', and '使用食譜設定'. The '使用驗收重量' option is highlighted with a red circle and the number 3. The '確定' button is highlighted with a red circle and the number 4. A blue callout box points to the dropdown menu with the text: '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」

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」

菜單開立：轉驗收單(續)

您正準備進行七月午餐轉驗收作業

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)

4

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：

多校選擇 全選 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？

取消 確定

5

6

• 已轉換學校食譜數量：1。

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。

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)

6

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：

多校選擇 全選 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

7 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。

8



• 已轉換食材共 1 項。

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

1

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 ✓ 確認

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 ▶

2

✕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
	<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

◀ 1 ▶

● 食材正名 ◎ 食材俗名 ● 不符合食材名稱

✕ 取消 ✓ 確認

對應完成後打勾

8

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	編輯	五穀飯	五穀米	30	公斤		0	<input type="checkbox"/>
2	編輯	五穀飯	白米	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	4					
+ 新增	單位	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)

單位轉換設定

轉換後單位

請選擇單位

請選擇單位

包(5公斤)

> 關閉單位轉換

+ 新增

	單位	單位重量	重量單位	停用/啟用	無條件進位	
1	編輯	包	5	公斤	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

× 關閉

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	<small>編輯</small>	五穀飯	五穀米	30	公斤	6	包 (5 kg)	0	<input type="checkbox"/>
2	<small>編輯</small>	五穀飯	白米	100	公斤			0	<input type="checkbox"/>

◀ 1 ▶

✕取消 上傳

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

2

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

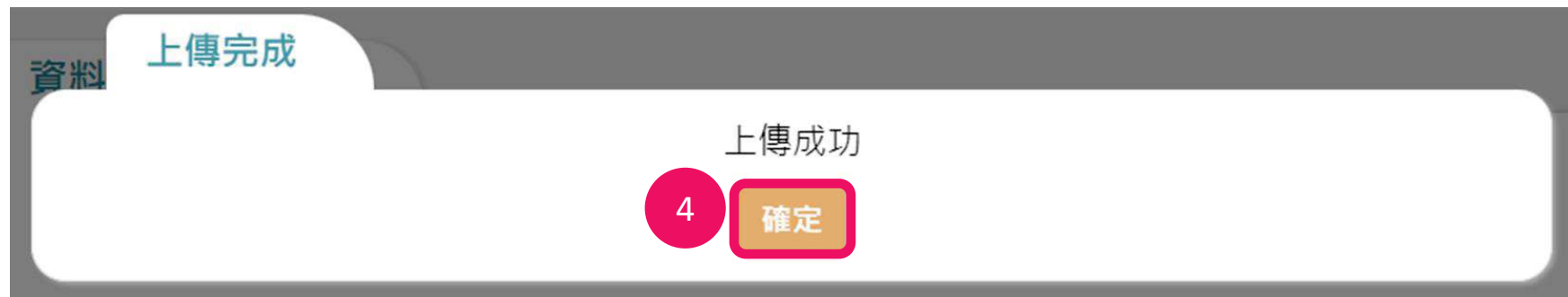
2022-01-17 ~ 2022-01-17

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

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	<div>顯示照片</div> 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	<div>顯示照片</div> 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	<div>顯示照片</div> 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

教育部校園食材登錄平臺2.0

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

決標作業

驗收作業

離開供餐作業

大佳便當廠

登出

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 當日報表 是否符合請領

查詢方式 用餐日期區間 採購類別 所有類別

2 3 4 學校 取消全選 已選擇19間

用餐日期區間 2023-06-06 ~ 2023-06-06 查詢

輸入欄位名稱 請選擇欄位 輸入 儲存 *橘框為必填欄位

無資料

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. 下拉選單可選擇學校
4. 點選「查詢」，驗收資料呈現於下方

驗收作業：依決標單號載入

教育部校園食材登錄平臺2.0

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

決標作業

驗收作業

← 離開供餐作業

三

大佳便當廠 登出

- 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)。

招標決標驗收-驗收作業

2

教育部格式匯出 EXCEL匯出 + 新增供應商 資料公開 當日章Q 3 符合請領

查詢方式 決標單號

採購類別 所有類別

學校 取消全選 已選擇19間 4

決標日期區間 請選擇日期區間

決標單號 請選擇決標單號

用餐日期區間 請選擇日期區間

查詢

輸入欄位名稱 請選擇欄位

輸入

儲存

*橘框為必填欄位

無資料

1. 點選「驗收作業」
2. 查詢方式選擇「決標單號」後，選擇決標日期區間、決標單號
3. 下拉選單可選擇學校
4. 點選「查詢」，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	<input checked="" type="checkbox"/>	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 ✓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	製造
1	刪除	<input type="checkbox"/>	大蒜 1	允收	2022-01-17	2022-01-17	-	-	-
2	刪除	<input type="checkbox"/>	五穀米	允收	2022-01-17	2022-01-17	-	-	-
3	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 3 新增供應商 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"/>	洋蔥	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



- 勾選欲補登的學校
- 點選「進行補登」
- 提示訊息：補登成功

驗收作業：當日章Q資料是否符合請領

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 1 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 用餐日期區間 請選擇日期區間 查詢

2 當日章Q資料是否符合請領

學校 ○○市○○區○○國小 供餐日期 2022-07-29

符合請領	-	主菜狀態	-
主食狀態	-	蔬菜狀態	-
副菜狀態	-	附餐狀態	-
湯品狀態	-		
備註			

注意事項

1. 本功能僅針對驗收作業中的食材資料檢查是否符合請領，實際請領狀態請依食材補助經費核算系統之查詢結果為準。
2. 提醒您，若有修改菜單或食材資料，請務必確實「資料公開」，以確保供餐作業與已公開至食登平臺2.0版一致。

3

取消 查詢

1. 點選「當日章Q資料是否符合請領」
2. 選擇欲查詢的學校及供餐日期
3. 點選「查詢」

注意：此功能限已參加過食材補助經費核算系統教育訓練，並正式加入使用的縣市使用。

驗收作業：當日章Q資料是否符合請領(續)

當日章Q資料是否符合請領

學校

〇〇市〇〇區〇〇國小

供餐日期

2022-07-29

符合請領	是		
主食狀態	是	主菜狀態	是
副菜狀態	是	蔬菜狀態	是
湯品狀態	是	附餐狀態	無
備註			

注意事項

1. 本功能僅針對驗收作業中的食材資料檢查是否符合請領，實際請領狀態請依食材補助經費核算系統之查詢結果為準。

2. 提醒您，若有修改菜單或食材資料，請務必確實「資料公開」，以確保供餐作業與已公開至食登平臺2.0的資料一致。

✕取消

✓查詢

當日符合請領
食材皆符合請領條件

當日章Q資料是否符合請領

學校

〇〇市〇〇區〇〇國小

供餐日期

2022-07-29

符合請領	否		
主食狀態	是	主菜狀態	否
副菜狀態	是	蔬菜狀態	是
湯品狀態	是	附餐狀態	是
備註	<ul style="list-style-type: none">主菜：日式燴雞丁，含有食材：胡蘿蔔，標章號碼驗證未通過。請申請補登後，確認該驗證標章是否正確，於「智餐平臺」與「食登平臺 2.0」完成驗收允收，並再次上傳食登(資料公開)。		

注意事項

1. 本功能僅針對驗收作業中的食材資料檢查是否符合請領，實際請領狀態請依食材補助經費核算系統之查詢結果為準。

2. 提醒您，若有修改菜單或食材資料，請務必確實「資料公開」，以確保供餐作業與已公開至食登平臺2.0的資料一致。

✕取消

✓查詢

當日不符合請領
請依據備註內容回到驗收作業
修正後，再回到此步驟檢查及
資料公開

2023/7/24

Copyright © 2023 AI4DT Center

120

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
4 1 刪除	88888888	成大	啟用 <input type="checkbox"/>

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

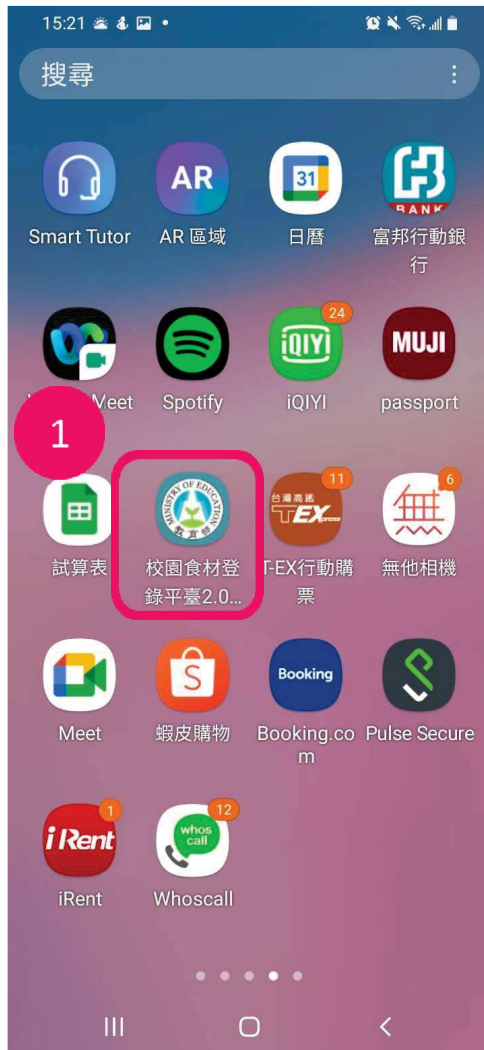
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
1	供餐日期*	學校*	出餐類型	菜色名稱*	食材名稱	進貨日期	生產日期	有效日期	批號	製造商	供應商名	食材驗證	驗證號碼	產品名稱	重量(公斤)	非基改玉	非基改黃	加工品	食材原產地
2	2022-04-29	團膳測試學校_8	午餐	三色蔥花蛋	蘑菇										12 Y	Y	N		
3	2022-04-29	團膳測試學校_8	午餐	三色蔥花蛋	蔥										5 Y	Y	N		
4	2022-04-29	團膳測試學校_8	午餐	三色蔥花蛋	蛋										40 Y	Y	N		
5	2022-04-29	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

下載



登入：一般登入



1. 點選手機APP
2. 輸入帳密登入手機APP

上傳本日菜單或食譜照片

食材登錄2.0供餐作業 (登出)

1

< 2022年5月 >

周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

驗收本日食材

2

上傳本日菜單或食譜照片

設定人數

1. 選擇日期(系統預設為當日)
2. 點選「上傳本日菜單或食譜照片」

上傳本日菜單或食譜照片：拍攝菜色照片



3. 點選欲上傳照片的菜色
4. 選擇拍照或從相簿選取
→完成該道菜色的照片
上傳

註：請依教育局處要求上傳
本日食譜照片

上傳本日菜單或食譜照片：資料公開

The screenshot shows the 'Food Registration 2.0' app interface. At the top, there is a back arrow and the title '食材登錄2.0供餐作業'. Below this, a red circle with the number '5' highlights a red-bordered button labeled '資料公開'. The date '2022年5月31日' is displayed, followed by the instruction '(可拍攝上傳本日菜單照片)'. There are three radio buttons for meal types: '早點', '午餐' (which is selected), and '午點'. Below these are tabs for '所有食譜', '主食', '主菜', '副菜', and '蔬菜'. The main content area displays a grid of food items with placeholder icons: '文蛤冬瓜湯', '空心菜', '五穀飯', '日式燴雞丁', '三色蔥花蛋', and '葡萄'.

5. 點選「資料公開」，將本日的菜單及食譜照片資料公開至食登平臺

注意：

1. 按下「資料公開」後，須出現「上傳成功」訊息，才代表將資料公開到食登。
2. 請務必先將菜單資料公開，再操作食材資料公開。

驗收本日食材

食材登錄2.0供餐作業 (登出)

1

< 2022年5月 >

周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

2

驗收本日食材

上傳本日菜單或食譜照片

設定人數

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：確認食材資料是否正確

< 食材登錄2.0供餐作業

資料公開

2022年5月31日 排序:(依未收)

3

驗收狀態 食材: 五穀米
數量: 0.00
總重: 18.40 KG
☐ 未收
食材 標準 國產

驗收狀態 食材: 文蛤
數量: 0.00
總重: 50.00 KG
☐ 未收
食材 標準 國產

驗收狀態 食材: 冬瓜
數量: 0.00
總重: 30.00 KG
☐ 未收
食材 標準 國產

< 食材登錄2.0供餐作業

2022年5月31日
紅色字部分為資料公開需必填的欄位

重量明細: 1項

4

*供餐日期: 2022-05-31
*食材名稱: 五穀米
*進貨日期: 2022-05-31

生產日期: |
有效日期: |
產品批號: |
製造商: |

*供應商: 成大
*供應商統編: 20000005

產品名稱: |
廠牌: |
特殊食材來源: |

< 食材登錄2.0供餐作業

*重量: 18.40
單位: 公斤
數量: 0.00
轉換單位: |

*非基改玉米: 是
*非基改黃豆: 是
*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 臺灣有機產
Y.A.S. 臺灣食農安全
QR CODE

自動判別章Q類別 手動選擇章Q類別

3. 點選欲驗收的食材名稱
4. 確認/編輯食材明細，
紅色字為資料公開必填欄位

驗收本日食材：確認產地資訊是否填寫

食材登錄2.0供餐作業

*重量: | 18.40

單位: | 公斤

數量: | 0.00

轉換單位: |

*非基改玉米: | 是

*非基改黃豆: | 是

*加工品: | 非

調味料: |

在地食材: |

產地: | 臺灣

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

食材登錄2.0供餐作業

產地: | 臺灣

可複選多個產地

<input checked="" type="checkbox"/> 臺灣	<input type="checkbox"/> 中國大陸	<input type="checkbox"/> 日本
<input type="checkbox"/> 美國	<input type="checkbox"/> 韓國	<input type="checkbox"/> 德國
<input type="checkbox"/> 馬來西亞	<input type="checkbox"/> 新加坡	<input type="checkbox"/> 澳大利亞
<input type="checkbox"/> 越南	<input type="checkbox"/> 沙烏地阿拉伯	<input type="checkbox"/> 荷蘭
<input type="checkbox"/> 泰國	<input type="checkbox"/> 印尼	<input type="checkbox"/> 俄羅斯
<input type="checkbox"/> 科威特	<input type="checkbox"/> 法國	<input type="checkbox"/> 卡達
<input type="checkbox"/> 阿拉伯聯合大公國	<input type="checkbox"/> 義大利	<input type="checkbox"/> 印度
<input type="checkbox"/> 瑞士	<input type="checkbox"/> 菲律賓	<input type="checkbox"/> 巴西
<input type="checkbox"/> 英國	<input type="checkbox"/> 加拿大	<input type="checkbox"/> 智利
<input type="checkbox"/> 以色列	<input type="checkbox"/> 香港	<input type="checkbox"/> 墨西哥

1. 點擊產地欄位
2. 勾選該食材的產地(可複選)

豬、牛產地為必填

- 若驗證標章為三章一Q標章，系統自動帶入產地「臺灣」
- 非三章一Q標章時，請驗收人員手動選擇產地(可複選)


線上章Q驗證：1.線上檢查章Q

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
013501

required 6/50

1

線上檢查章Q

下一步

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
013501

required 6/50

2

章Q檢驗結果：通過
郭涼(和榮意食品有限公司)
成功，資料來源：智慧農業共通資訊平臺。

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

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: 無

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

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: 無

認證標章編號:    

編號

掃描章Q

掃描QR code 或 bar code

匯入QR code圖片

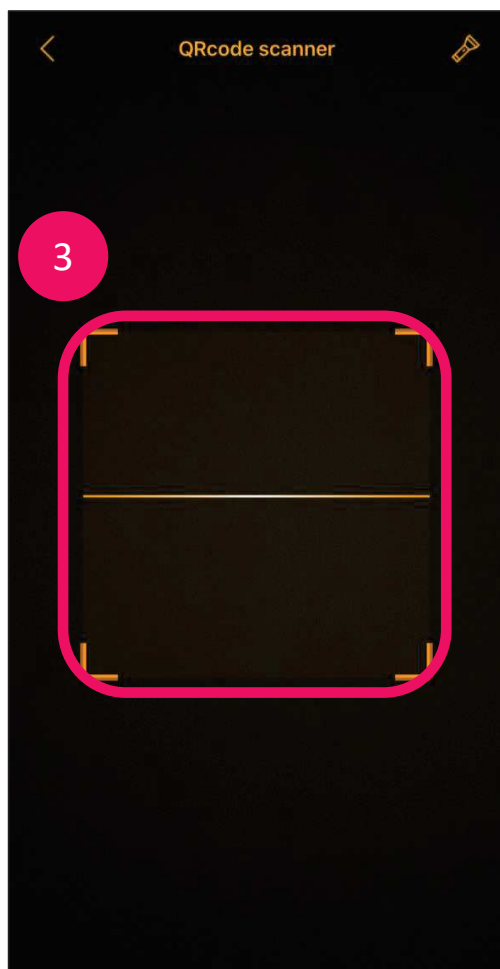
CAS標章辨識

有機章Q辨識

語音辨識

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

線上章Q驗證：2.QR code掃描(續)



3. 掃描章Q
4. 資料確認
5. 點選「已確認」
6. 請確認驗證結果是否通過

線上章Q驗證：3.匯入QR code圖片

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: 無

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

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: 無

認證標章編號:    

編號

掃描章Q

掃描QR code 或 bar code

匯入QR code圖片

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「匯入QR code圖片」

線上章Q驗證：3.匯入QR code圖片(續)



3. 選取章Q照片
4. 請確認驗證結果是否通過

線上章Q驗證：4.CAS標章辨識

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: 無

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

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: 無

認證標章編號:    

編號

掃描章Q

掃描QR code 或 bar code
匯入QR code圖片
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「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
4. 點選「Use Photo」(不同廠牌的裝置可能為打勾或下一步)
5. 將標章照片放大到圓圈內方便辨識
6. 點選「Done」(不同廠牌的裝置可能為打勾或下一步)
7. 請確認驗證結果是否通過



線上章Q驗證：5.有機標章辨識

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: 無

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

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: 無

認證標章編號:    

編號

掃描章Q

掃描QR code 或 bar code
匯入QR code圖片
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
4. 點選「Use Photo」(不同廠牌的裝置可能為打勾或下一步)
5. 截取標章照片方便辨識
6. 點選「Done」(不同廠牌的裝置可能為打勾或下一步)
7. 請確認驗證結果是否通過



線上章Q驗證：6.語音辨識

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: 無

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

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: 無

認證標章編號:    

編號

掃描章Q

掃描QR code 或 bar code
匯入QR code圖片
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「語音辨識」

線上章Q驗證：6.語音辨識(續)

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

3 語音辨識

開始 結束 重來

012199

5 三章1Q: CAS臺灣優良農產品

認證標章編號: 編號 012199 掃描章Q

required 6/50 章Q檢驗結果：通過

劉燕君(台灣善美的股份有限公司大肚生鮮處理成功，資料來源：智慧農業共通資訊平臺。

線上檢查章Q

下一步

3. 點選「開始」，唸出章Q編號
4. 唸完後點選「結束」
5. 請確認驗證結果是否通過

線上章Q驗證：7.手動輸入

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: 無

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

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: 無

認證標章編號:    

編號

required

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

- 無
- CAS臺灣優良農產品
- 臺灣有機農產品
- 產銷履歷
- 生產追溯-農產品
- 生產追溯-牛肉
- 生產追溯-豬肉
- 生產追溯-雞蛋
- 生產追溯-洗選蛋
- 生產追溯-水產品
- 生產追溯-禽肉
- 生產追溯-鵝鴨蛋
- 生產追溯-鴨蛋
- 雞蛋噴印-洗選鮮蛋

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

required 6/50

掃描章Q

線上檢查章Q

下一步

1. 點選「手動選擇章Q類別」
2. 點選三章1Q下拉選單
3. 選擇欲輸入的章Q類別
4. 輸入標章編號
5. 點選「線上檢查章Q」
6. 請確認驗證結果是否通過

認證標章編號:    

編號

required 6/50

掃描章Q

線上檢查章Q

章Q檢驗結果：通過

郭涼(和榮意食品有限公司)

成功，資料來源：智慧農業共通資訊平臺。

驗收本日食材：點選各項驗收標準

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

章Q檢驗結果：通過

嚴詔鴻

成功，資料來源：智慧農業共通資訊平臺。

線上檢章章Q

5

下一步

食材登錄2.0供餐作業

2022年5月31日
空心菜

6

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

5. 無章Q或章Q輸入完且驗證通過後，點選「下一步」
6. 勾選各項驗收標準
7. 點選「儲存」

07. 質地是否符合要求？
☒ 是 ☐ 不是

備註欄

required 0/100

7

儲存

驗收本日食材：完成該項食材的驗收

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

☒ 是

07. 質

☒ 是 ☐ 不是

上傳成功
請按下確定返回主頁

8 **確定**

備註欄

required 0/100

儲存

食材登錄2.0供餐作業

資料公開

2023年9月31日 排序:(依未收)

9

驗收狀態

☒ 允收

食材: 空心菜
數量: 0.00
總重: 60.00 KG

食材 標籤 國產

驗收狀態

☐ 未收

食材: 雞柳
數量: 0.00
總重: 36.81 KG

食材 標籤 國產

驗收狀態

☐ 未收

食材: 蛋
數量: 0.00
總重: 42.94 KG

食材 標籤 國產

8. 點選「確定」

9. 可以看到驗收狀態已變更為「允收」

驗收本日食材：資料公開

10

資料公開

2022年5月31日 排序:(依未收)

驗收狀態	食材: 空心菜
允收	數量: 0.00 總重: 60.00 KG

驗收狀態	食材: 雞柳
允收	數量: 0.00 總重: 36.81 KG

驗收狀態	食材: 蛋
允收	數量: 0.00 總重: 42.94 KG

10.點選「資料公開」，將本日的食材
資料公開至食登平臺

注意：按下「資料公開」後，
須出現「上傳成功」訊息，
才代表將資料公開到食登！

驗收本日食材：上傳驗收相關照片

食材登錄2.0供餐作業

資料公開

2022年5月31日 排序:(依未收)

驗收狀態	食材: 空心菜 數量: 0.00 總重: 60.00 KG
1	<div>食材 標章 國產</div>

驗收狀態	食材: 雞柳 數量: 0.00 總重: 36.81 KG
允收	<div>食材 標章 國產</div>

驗收狀態	食材: 蛋 數量: 0.00 總重: 42.94 KG
允收	<div>食材 標章 國產</div>

食材登錄2.0供餐作業

資料公開

2022年5月31日 排序:(依未收)

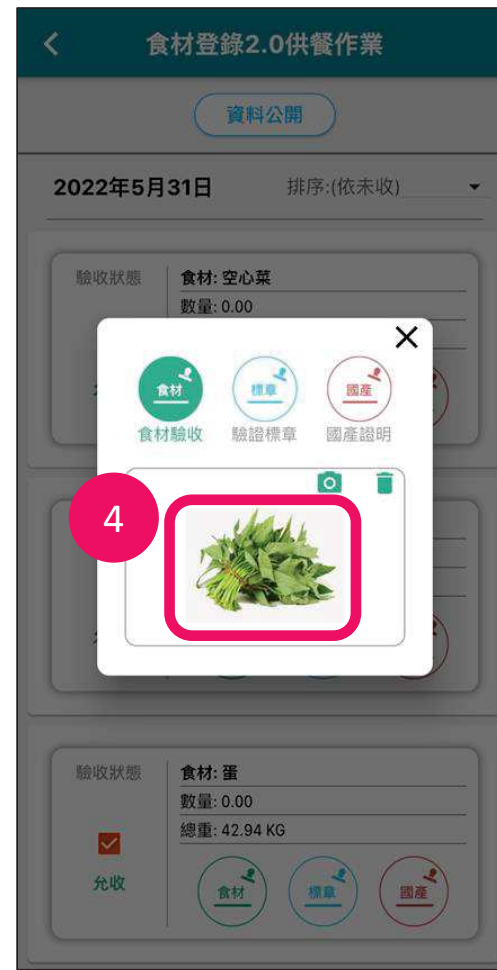
驗收狀態	食材: 空心菜 數量: 0.00
2	<div>食材 標章 國產</div>

無照片或證明文件

驗收狀態	食材: 蛋 數量: 0.00 總重: 42.94 KG
允收	<div>食材 標章 國產</div>

1. 點選欲上傳的照片種類
2. 點選「」新增食材、標章、或國產證明照片

驗收本日食材：上傳驗收相關照片(續)



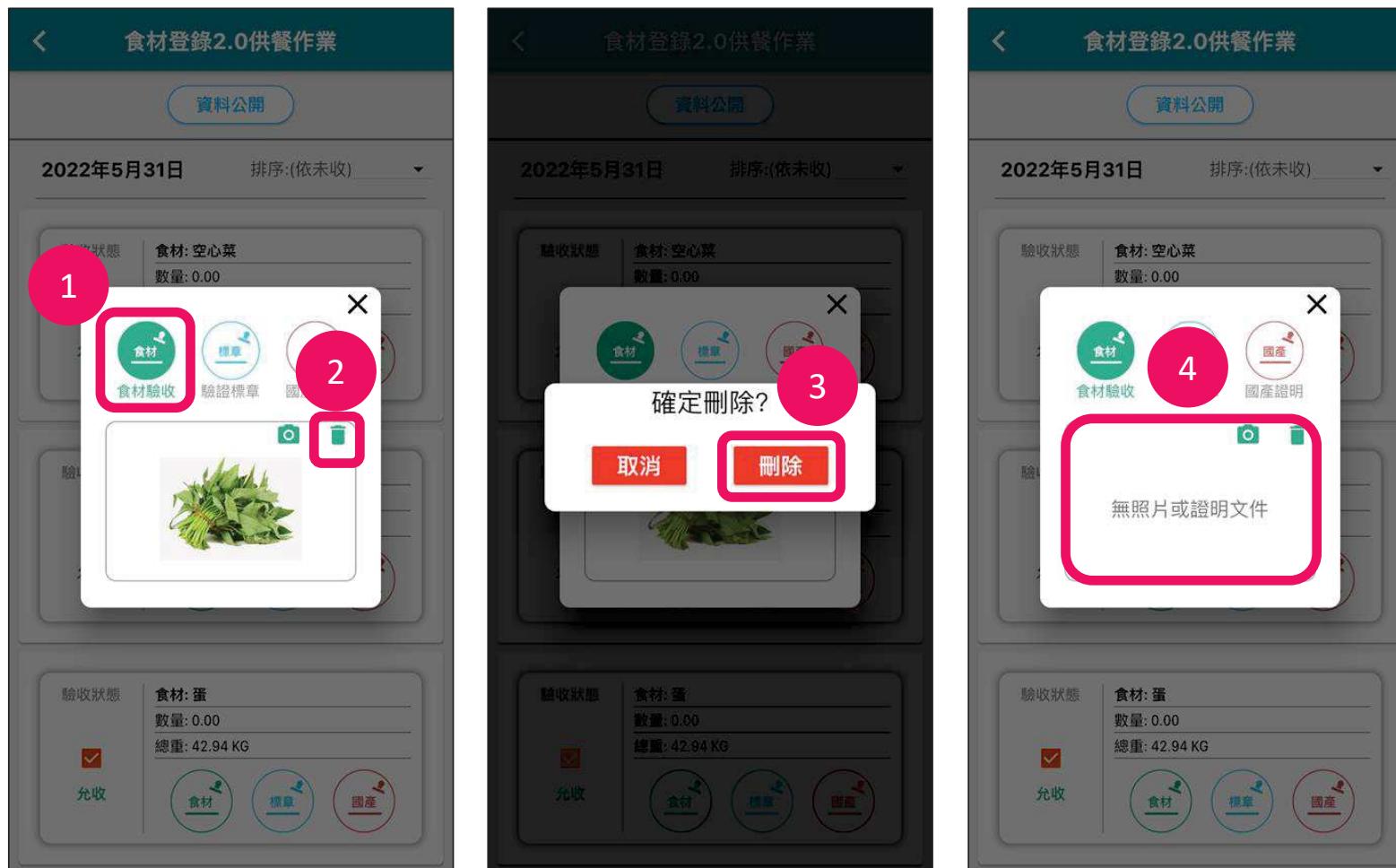
3. 選擇拍照或從相簿選取照片
4. 完成上傳會顯示「上傳成功」，照片即呈現在下方


驗收本日食材：查看驗收相關照片



1. 點選欲查看的照片種類，可打開小視窗查看已上傳的照片
2. 點選照片可以放大檢視

驗收本日食材：刪除驗收相關照片



1. 點選欲刪除的照片種類
2. 點選「」
3. 點選「刪除」
4. 照片已刪除

設定人數

食材登錄2.0供餐作業 (登出)

1

< 2022年5月 >

周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

驗收本日食材

上傳本日菜單或食譜照片

2

設定人數

1. 選擇日期(系統預設為當日)
2. 點選「設定人數」

設定人數：編輯已設定的人數

< 3 設定人數

所有學校 請選擇學校
(2022年5月31日)

< 設定人數

所有學校 團膳測試學校_8
(2022年5月31日)

4

全校
行政別
緩衝別
一年級
二年級
三年級
四年級
五年級
六年級
七年級
八年級

< 設定人數

5 全校 ✕

班級	餐別	學生輩	學生素	老師輩	老師素
(未填)	午餐 ▾	1000	輸入人數	輸入人數	輸入人數

6

修改

3. 選擇學校
4. 點選欲編輯的級別(僅可編輯已於網頁版設定的供餐級別)
5. 編輯資料
6. 點選「修改」儲存



薤菜-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

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

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

請輸入使用者帳號

欲授權學校

臺北市南港區玉成國小

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)

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

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

第一餐盒股份有限公司(玉成國小)

登出

供餐學校-權限設定

欲授權帳號請輸入使用者帳號

欲授權學校臺北市南港區

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)

- 點選欲開放權限之功能
- 點選「儲存」

帳號轉換

教育部校園食材登錄平臺2.0

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 人數未設定	06/02 人數未設定	06/03 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



3. 點選欲切換廚房

帳號轉換



4. 點選「確定」

帳號轉換

教育部校園食材登錄平臺2.0

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

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

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

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

- 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)。

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

取消全場

已選擇1間

用餐日期區間

請選擇日期區間

查詢

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

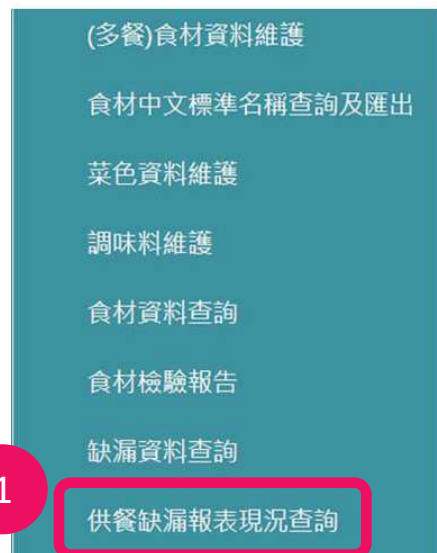
※資料庫更新時間：2021/02/26

匯出

食材中文標準名稱	俗名	食材類別
發芽粳米(台梗71號)	發芽粳米(台梗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(台梗9號)	胚芽粳米(台梗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

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 3 查詢

關鍵字 ☐ 僅顯示缺漏 缺漏資料現況 匯出

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 OO區 OO國中	有	午餐	OO團膳有限公司	539	無缺漏	負責人: 陳OO; 電話: 2999-	6	0	0	0	2	是	是
2020/01/17	OO市 OO區 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: ; 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 OO區 OO國中	有	午餐	OO團膳 有限公司	539
2020/01/17	OO市 OO區 OO國小	有	午餐	OO團膳 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

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

1 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

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

廠商 申請資料補登

廠商如欲修改過去日期的菜單及食材資料，須於食登平臺申請**資料補登**，流程如下：

1. 廠商送出資料補登申請
2. 學校審核
3. 主管機關(教育局處)審核
4. 審核通過，廠商始可進行資料補登作業

各步驟詳細說明請見下頁圖示。

廠商：補登申請(資料補登)-1/5

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

資源下載

食材登錄平臺操作手冊(主管機關)

平臺單餐操作說明(國中小)

資料補登(菜色及食材資料)

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

廠商：補登申請(資料補登)-2/5

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

資源下載

食材登錄平臺操作手冊(主管機關)

平臺單餐操作說明(國中小)

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)

廠商：補登申請(資料補登)-3/5

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

資源下載

食材登錄平臺操作手冊(主管機關)

平臺單餐操作說明(國中小)

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」

廠商：補登申請(資料補登)-4/5

學校名稱	申請者	申請日期	資料補登申請狀態	詳細資訊
OO市OO區OO國中	12345678	2022-02-18	申請中	✓
<div>供餐開始日期：2021-12-20 供餐結束日期：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 聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw 補登申請理由：資料遺漏 補登申請日期：2022-02-18 學校審核日期： 主管機關審核日期：</div> <div>資料補登申請狀態 1. 「申請中」(學校未核准，主管機關未核准) 2. 「學校已核准，待主管機關審核」 3. 「已核准」(學校及主管機關皆已核准)</div> <div>刪除申請</div>				
OO市OO區XX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。

廠商：補登申請(資料補登)-5/5

校園食材登錄平臺申請供餐資料補登核准通知



食材登錄平臺2.0 <foodsafety@email.ncku.edu.tw>
寄給

您好，申請供餐資料補登已核准，資訊如下：

	學校名稱：[〇〇市〇〇區〇〇國中]

	供餐開始日期：[2021-12-20]

	供餐結束日期：[2021-12-24]

	供餐補登開放操作起始日期：[2022-02-18]

	供餐補登開放操作截止日期：[2022-02-28]

※此信件為校園食材登錄平臺系統自動發送,請勿直接回覆,若有疑問可向系統管理員查詢,謝謝※

敬祝
安康

申請經學校及主管機關審核通過後，
平臺會寄信通知，方可開始進行補登
作業。

※ 供餐業者如果一次申請多校補登，
系統會同時將申請通知所有學校，
學校同意後系統再送給主管機關核
准。各校須各自審核，系統僅會開
放主管機關核准補登的學校。

學校：補登審核(資料補登)-1/3

菜單與食材查詢

學校菜單查詢

食材資料查詢

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

補登審核

申請補登審核

選擇申請類別

請選擇

未審核

已審核

申請類別	學校名稱	申請者	申請日期	申請狀態	詳細資訊
資料補登	00市00區00國中	00團膳	2022-02-18		

- 點選「補登審核」
- 點選「未審核」
- 點選詳細資訊的「>」

學校：補登審核(資料補登)-2/3

- 菜單與食材查詢
 - 學校菜單查詢
 - 食材資料查詢
 - 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
 - 補登審核

申請補登審核

選擇申請類別

系統提示訊息：

審核同意成功

5 確定

申請日期

申請狀態

詳細資訊

2022-02-18	申請中	✓
------------	-----	---

4

同意申請

拒絕申請

未審核
供餐缺漏報表現況查詢
補登開放操作截止日期：2022-02-18
補登開放操作截止日：2022-02-28
聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw
補登申請理由：資料遺漏
補登申請日期：2022-02-18
學校審核日期：
主管機關審核日期：

4. 如欲通過該筆申請，請點選「同意申請」
5. 審核同意成功，點選「確定」

學校：補登審核(資料補登)-3/3

菜單與食材查詢

- 學校菜單查詢
- 食材資料查詢
- 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
- 補登審核

申請補登審核

選擇申請類別

6 **已審核**

申請類別	學校名稱	申請者	申請日期	申請狀態	詳細資訊
資料補登	〇〇市〇〇區〇〇國中	〇〇團膳	2022-02-18	學校已核准, 待主管機關審核	✓

供餐開始日期：2021-12-20
供餐結束日期：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
聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw
補登申請理由：資料遺漏
補登申請日期：2022-02-18
學校審核日期：2022-02-18
主管機關審核日期：

申請狀態

- 「學校已核准，待主管機關審核」
- 「已核准」（學校及主管機關皆已核准）

6. 點選「已審核」，可查看審核過的紀錄

主管機關：補登審核(資料補登)-1/3

1

學校菜單查詢

食材資料查詢

食材中文標準名稱查詢及圖

出

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查

詢

留言板

2

3

補登審核

申請補登審核

選擇申請類別

請選擇

未審核

已審核

申請類別	學校名稱	申請者	申請日期	申請狀態	詳細資訊
資料補登	00市00區00國中	00團體	2022-02-18	學 待主 審核	3 >

1. 點選「補登審核」
2. 點選「未審核」
3. 點選詳細資訊的「>」

主管機關：補登審核(資料補登)-2/3

- 學校菜單查詢
- 食材資料查詢
- 食材中文標準名稱查詢及匯出
- 員生消費合作社
 - 員生消費合作社查詢
- 其他功能
 - 檢驗不合格食材及供應商查詢
 - 留言板
 - 補登審核

申請補登審核

選擇申請類別

系統提示訊息：

審核同意成功

5 確定

未審核

供

供應結束日期：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
聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw
補登申請理由：資料遺漏
補登申請日期：2022-02-18
學校審核日期：2022-02-18
主管機關審核日期：

申請日期	申請狀態	詳細資訊
2022-02-18	學校已核准, 待主管機關審核	✓

4

同意申請

拒絕申請

- 如欲通過該筆申請，請點選「同意申請」
- 審核同意成功，點選「確定」

主管機關：補登審核(資料補登)-3/3

- 學校菜單查詢
- 食材資料查詢
- 食材中文標準名稱查詢及匯出
- 員生消費合作社
 - 員生消費合作社查詢
- 其他功能
 - 檢驗不合格食材及供應商查詢
 - 留言板
 - 補登審核

申請補登審核

選擇申請類別

6 **已審核**

申請類別	學校名稱	申請者	申請日期	申請狀態	詳細資訊
資料補登	00市00區00國中	00團膳	2022-02-18	已核准	✓

供餐開始日期：2021-12-20
供餐結束日期：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
聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw
補登申請理由：資料遺漏
補登申請日期：2022-02-18
學校審核日期：2022-02-18
主管機關審核日期：2022-02-18

申請狀態
1. 「已核准」(學校及主管機關皆已核准)

6. 點選「已審核」，可查看審核過的紀錄

學校 申請不供餐 日期補登

學校如欲設定或刪除過去日期的不供餐日，須於食登平臺申請**不供餐日期補登**，流程如下：

1. 學校送出不供餐日期補登申請
2. 主管機關(教育局處)審核
3. 審核通過，學校始可進行不供餐日期補登作業

各步驟詳細說明請見下頁圖示。

學校：補登申請(不供餐補登)-1/5

1

菜單與食材查詢

學校菜單查詢

食材資料查詢

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

2

補登申請

不供餐日期補登

選擇申請補登

不供餐日期補登

選擇學校*

00市00區00國中

3

電子信箱*

修改不供餐起日*

年/月/日

修改不供餐結束日*

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*

提交不供餐補登申請

1. 點選「補登申請」

2. 選擇「不供餐日期補登」

3. 輸入各欄位

※ 不供餐日期須由各校自行設定，因此不供餐日期補登亦只能申請自校。

2023/7/24

版權所有 翻印必究

182

學校：補登申請(不供餐補登)-2/5

菜單與食材查詢

學校菜單查詢

食材資料查詢

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

詢

留言板

補登申請

不供餐日期補登

修改不供餐起日、結束日：
要補設定或刪除不供餐設定的日期
(過去日期)

信箱* foodsafety@email.ncku.edu.tw

修改不供餐起日*

2022/02/11



修改不供餐結束日*

2022/02/11



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* 臨時停課不供餐

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)

學校：補登申請(不供餐補登)-3/5

- 菜單與食材查詢
 - 學校菜單查詢
 - 食材資料查詢
 - 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

不供餐日期補登

系統提示訊息：

新增不供餐補登申請成功

5 確定

補登開放操作起始日*

2022/02/18

補登開放操作截止日*

2022/02/28

修改不供餐結束日*

2022/02/11

申請理由說明*

臨時停課不供餐

4 提交不供餐補登申請

4. 點選「提交不供餐補登申請」

5. 申請成功，點選「確定」

學校：補登申請(不供餐補登)-4/5

菜單與食材查詢

學校菜單查詢

食材資料查詢

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

申請補登

選擇申請補登請選擇

請選擇

學校名稱	申請者	申請日期	不供餐日期補登申請狀態	詳細資訊
00市00區00國中	U123456	2022-02-18	申請中	▼

不供餐開始日期：2022-02-11
不供餐結束日期：2022-02-11
補登開放操作起始日：2022-02-18
補登開放操作截止日：2022-02-28
聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw
補登申請理由：臨時停課不供餐

不供餐日期補登申請狀態
1. 「申請中」(主管機關未核准)
2. 「已核准」

刪除申請

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。

學校：補登申請(不供餐補登)-5/5

校園食材登錄平臺申請不供餐補登核准通知



食材登錄平臺2.0 <foodsafety@email.ncku.edu.tw>

寄給 silly.dow@gmail.com · yusui0329@mail.kinmen.gov.tw

您好，申請不供餐補登已核准，資訊如下：

	學校名稱：[○○市○○區○○國中]

	不供餐開始日期：[2022-02-11]

	不供餐結束日期：[2022-02-11]

	不供餐補登開放操作起始日期：[2022-02-18]

	不供餐補登開放操作截止日期：[2022-02-28]

※此信件為校園食材登錄平臺系統自動發送,請勿直接回覆,若有疑問可向系統管理員查詢,謝謝※

敬祝
安康

申請經主管機關審核通過後，平臺會
寄信通知，方可開始進行補登作業。

主管機關：補登審核(不供餐補登)-1/3

申請補登審核

選擇申請類別 2 不供餐日期補登

3 未審核 已審核

申請類別	學校名稱	申請者	申請日期	申請狀態	詳細資訊
不供餐補登	00市00區00國中	00市00區00國中	2022-02-18	4	>

1. 點選「補登審核」
2. 選擇「不供餐日期補登」
3. 點選「未審核」
4. 點選詳細資訊的「>」

主管機關：補登審核(不供餐補登)-2/3

- 學校菜單查詢
- 食材資料查詢
- 食材中文標準名稱查詢及匯出
- 員生消費合作社
- 員生消費合作社查詢
- 其他功能
- 檢驗不合格食材及供應商查詢
- 留言板
- 補登審核

申請補登審核

選擇申請類別

系統提示訊息：

審核同意成功

6

補登開放操作截止日：2022-02-28
聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw
補登申請理由：臨時停課不供餐

申請日期	申請狀態	詳細資訊
2022-02-18	申請中	▼

5

- 如欲通過該筆申請，請點選「同意申請」
- 審核同意成功，點選「確定」

主管機關：補登審核(不供餐補登)-3/3

- 學校菜單查詢
- 食材資料查詢
- 食材中文標準名稱查詢及匯出
- 員生消費合作社
 - 員生消費合作社查詢
- 其他功能
 - 檢驗不合格食材及供應商查詢
 - 留言板
 - 補登審核

申請補登審核

選擇申請類別

不供餐日期補登

已審核

申請類別	學校名稱	申請者	申請日期	申請狀態	詳細資訊
不供餐補登	00市00區00國中	00市00區00國中	2022-02-18	已核准	✓

不供餐開始日期：2022-02-11
不供餐結束日期：2022-02-11
補登開放操作起始日：2022-02-18
補登開放操作截止日：2022-02-28
聯絡電子郵件信箱：foodsafety@email.ncku.edu.tw
補登申請理由：臨時停課不供餐

申請狀態
1. 「已核准」

7. 選擇「不供餐日期補登」

8. 點選「已審核」，可查看審核過的紀錄

清除補登：廠商申請補登，顯示已處於補登期間

資料補登(菜色及食材資料)

系統提示訊息：

錯誤，訊息為：學校：[00市00區00國小]已處於補登期間;補登操作日期：[2022-04-28 ~ 2022-05-06];請等待操作截止日後再申請或請連絡平臺客服人員!!

確定

廠商申請補登時，因前一筆或其他廠商的補登期間尚未結束，而無法送出申請

供餐補登起日*	2022/04/06	供餐補登結束日*	2022/04/08
補登開放操作起始日*	2022/04/28	補登開放操作截止日*	2022/05/04
申請理由說明*	測試		

提交供餐補登申請

清除補登：學校確認原補登已完成，點選清除補登

1. 點選「清除資料補登」
2. 確認原補登期間的補登作業已完成，點選「確定」，則此筆期間被清除，可通知廠商送出新申請

補登開放紀錄已存在：申請展延

資料補登(菜色及食料資料)

系統提示訊息：

供餐補登開放紀錄已存在下列區間：
申請區段:2022-04-13 ~ 2022-04-14
可操作區間：2022-04-28 ~ 2022-04-30

申請展延 覆核 重新申請

若原已核准的申請尚未完成，但需要**擴大補登的期間**，請選擇「**申請展延**」，則送出補登起迄日及開放操作起迄日皆展延的新申請，待主管機關核准後即可以新區間操作補登。

供餐補登起日* 2022/04/04

供餐補登結束日* 2022/04/08

補登開放操作起始日* 2022/04/28

補登開放操作截止日* 2022/05/02

申請理由說明* 測試

	原已存在的區間	新申請的區間	展延後的區間
補登起迄日	4/13~4/14	4/4~4/8	4/4~4/14
開放操作起迄日	4/28~4/30	4/28~5/2	4/28~5/2

補登開放紀錄已存在：覆蓋

資料補登(菜色及食材資料)

系統提示訊息：

供餐補登開放紀錄已存在下列區間：
申請區段:2022-04-13 ~ 2022-04-14
可操作區間：2022-04-28 ~ 2022-04-30

申請展延 覆蓋 取消申請

若原本的補登作業已完成，需要送出新的申請，但原申請的**操作期間尚未結束**，請選擇「**覆蓋**」，則可直接送出新申請，待主管機關核准後即可以新區間操作補登。

供餐補登起日* 2022/04/04

供餐補登結束日* 2022/04/08

補登開放操作起始日* 2022/04/28

補登開放操作截止日* 2022/05/02

申請理由說明* 測試

提交供餐補登申請

補登開放紀錄已存在：取消申請

資料補登(菜色及食材資料)

系統提示訊息：

供餐補登開放紀錄已存在下列區間：
申請區段:2022-04-13 ~ 2022-04-14
可操作區間：2022-04-28 ~ 2022-04-30

若點選「取消申請」，則本次不送出新申請，待原操作期間結束後，才可提出新申請。

供餐補登起日*	2022/04/04	<input type="button" value=""/>	供餐補登結束日*	2022/04/08	<input type="button" value=""/>
補登開放操作起始日*	2022/04/28	<input type="button" value=""/>	補登開放操作截止日*	2022/05/02	<input type="button" value=""/>
申請理由說明*	測試				



Line 食安通報介紹

- 加入「食安通報小尖兵」Line 好友
- 帳號綁定
- 解除帳號綁定
- 未回報查詢及回報學校實際使用情形

加入「食安通報小尖兵」Line 好友

功能選單

業者 | 廚房管理

1

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

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 OO有限公司

廚房編號 00000000

地區屬性 請選擇 ▾

地址 * OO市OO區OO路OO號

電話 * 06-0000000

傳真 * 06-0000000

餐食負責人 * 王OO

E-Mail* 123@xxx.xx

2



食安通報小尖兵Line QRCode

*可藉由食安通報小尖兵接收學校食安通報資訊及回報學校實際使用情形

- 點選「基本資料管理」
- 以「Line」APP掃描QR code

※ 請務必檢視餐食負責人資料是否正確，於Line帳號綁定階段將會比對負責人資訊！

帳號綁定



1. 選擇「帳號綁定」或輸入文字「帳號綁定」
2. 點選「開啟表單」，開啟食登帳號綁定申請表單

3. 依據表單內容填寫個人資料
4. 確認綁訂完成



LINE 客服：@566aulcm

解除帳號綁定

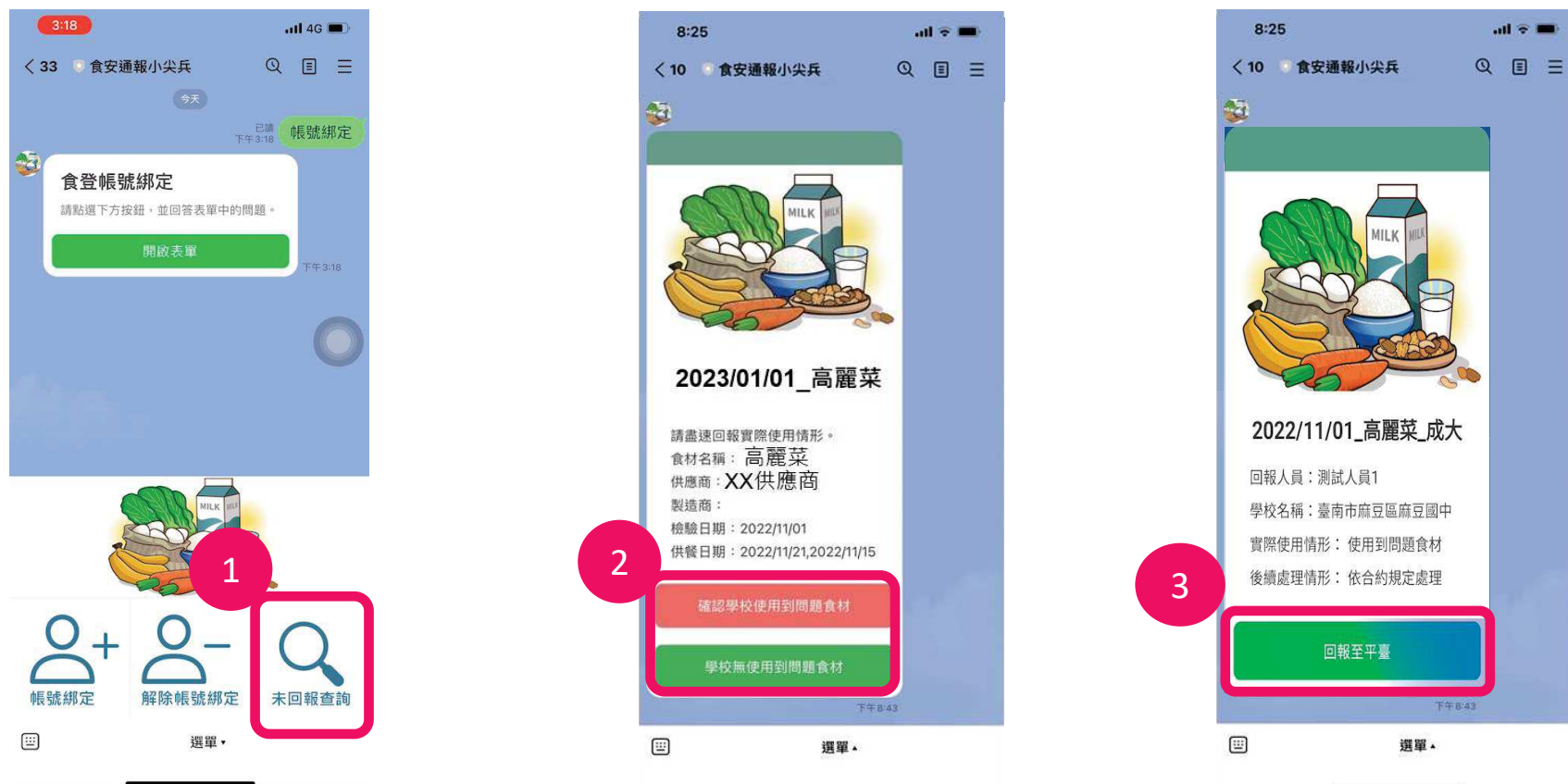


1. 選擇「解除帳號綁定」 或 輸入文字「解除帳號綁定」
2. 點選「確定」，即可解除帳號綁定



LINE 客服：@566aulcm

未回報查詢及回報學校實際使用情形



1. 選擇「未回報查詢」 或 輸入文字「未回報查詢」
2. 依據學校實際使用情形，點選「確認學校使用到問題食材」並輸入後續處理情形，或「學校無使用到問題食材」
3. 主管機關點選「回報至平臺」。

※ 其功能於回報後，由系統將學校回報情形以 Line 訊息告知主管機關，待主管機關確認後回報至系統中！





實際操作

實際帳號綁定



食安通報小尖兵Line



1. 選擇「帳號綁定」 或 輸入文字「帳號綁定」
2. 點選「開啟表單」，開啟食登帳號綁定申請表單



LINE 客服：@566aulcm

常見問題

➤ Q1：是否需要額外下載App?

A：以個人Line進行操作即可

➤ Q2：縣市教育局處中有多位同仁負責食安通報，是否皆可綁訂呢?

A：可以的，若縣市教育局處有多人負責皆可綁訂，但須注意以下事項：

(1)於綁訂時會比對各承辦人資訊，若有人員更替或新增再麻煩協助告知成大團隊。

(2)回覆至平臺學校使用情形時，可能會發生覆蓋之情形，系統將以最後回報之訊息為主。

➤ Q3：學校食安通報訊息是否會被公告於群組中?

A：不會，食安通報小尖兵為系統自動回覆，且皆是以私訊方式，學校資訊僅有學校已綁定人員及主管機關可以看到相關資訊。



LINE 客服：@566aulcm

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
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