

系統設定-簽收流程設定

菜單開立 比價單、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

學校資料 供餐學校 系統設定

系統設定

設定頁面

設定功能

簽收流程設定

重量進位設定

儲存

3. 點選「簽收流程設定」

系統設定-簽收流程設定(續)

菜單開立 比價單、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

學校資料 供餐學校 系統設定

系統設定 - 簽收流程設定

設定頁面	驗收人員	承辦人	午餐秘書	單位主管	處室主管	會計主任	校長
菜單開立	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
招標作業	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
決標作業	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
驗收作業	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

設定功能

- 簽收流程設定
- 重量進位設定

儲存

4

4. 勾選簽收人員順序

系統設定-重量進位設定



3. 點選「重量進位設定」

系統設定-重量進位設定

菜單開立 比價單、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—Q國產食材供應地圖

學校資料 供餐學校 系統設定

系統設定 - 重量進位設定

設定頁面	重量進位設定
菜單開立	2
招標作業	2
決標作業	2
驗收作業	2
食譜基本資料	2

儲存

設定功能

- 簽收流程設定
- 重量進位設定

4. 設定進位

/03

智餐平臺菜單匯入之流程

本章節您將學習：
使用「智餐平臺」菜單格式開立菜單與「食登平臺」下載之歷史菜單、
食材檔案，透過「智餐平臺」之「智慧化菜單轉換系統」轉換成可上
傳「智餐平臺」之食材驗收資料。



匯出歷史菜單與食材

請至校園食登2.0網站

<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/index.html>



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

計畫網站

API服務

目前已有23,401,120人關心學校午餐

請選擇

查詢

進階查詢

1

登入

20000004

.....

請輸入驗證碼

3ecB



2

登入

[忘記密碼?](#)



匯出歷史菜單與食材

功能選單

- 基本資料管理
 - 基本資料管理
 - 用餐人數管理
 - 供應商維護
 - 帳號申請
- 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**
 - 單一學校食材維護
 - 食材中文標準名稱查詢及匯出
 - 菜色資料維護
 - 調味料維護

食材資料維護

食材Excel匯入 下載範例檔 下載四章一Q追溯碼檢核範例檔

食材ODF匯入 下載ODF範例檔 下載四章一Q追溯碼檢核ODF範例檔

查詢結果(20筆/頁) - 查詢菜單筆數 : 40

請輸入日期區間查詢 :

2018/03/01 to 2018/04/30 查詢

學校 : 請選擇學校

匯出Excel 匯出ODF

日期	菜色	選項
2018/03/01	地瓜飯(1),打拋豬肉,銀芽炒豆干,炒蚵白菜,田園蔬菜湯	修改
2018/03/02	米飯(1),紅燒蘿蔔豆包,海芽蒸蛋,炒菠菜,紅豆西谷米,橘子	修改
2018/03/05	米飯,韓式泡菜肉片,媽媽上樹,炒小白菜,刈菜雞湯,芭樂	修改
2018/03/06	糙米飯,咖喱豬肉,金草麵筋燒白菜,炒青江菜,芙蓉蔥花湯	修改
2018/03/07	特餐,和風味噴湯麵,黑胡椒肉片,炒豆芽菜,肉包	修改
2018/03/08	五穀米飯,沙茶魚丁,珍珠三色,炒有機青江菜1,牛蒡蔬菜湯	修改
2018/03/09	米飯,蜜汁小豆干,蕃茄炒蛋,炒高麗菜,綠豆地瓜湯,橘子	修改

匯入菜單

智慧化校園餐飲服務平臺 - Eat Smart, Eat Healthy!

1

菜單開立

招標、決標、驗收 上傳食登 食材及食譜維護 設定 說明 教學

2

菜單設計

菜單教學

3

搜尋食譜 (enter 就會搜)

◀ 主食 主菜 副菜 蔬菜 湯品 附餐 搜尋 紀錄 ▶

主食	小魚味噌拉麵		常
主食	蕎麥香飯	其他	常
主食	台式肉燥麵	其他	常
主食	五穀飯	其他	常
主食	白醬義大利螺旋麵	其他	常
主食	什錦飯	其他	常
主食	玉米飯	其他	常
主食	黑白雙色飯	其他	常

Excel相關

智餐菜單

多校菜單匯出

菜單匯入

常用菜單

單據轉換

轉招標單

快速轉驗收單

學校

成功大學

選擇學校(2間)

跨校複製

重新整理

資料取得時間:

< 2021年5月 >

1	2	3
主 胚芽飯 X	主 義大利麵 X	主 莎莎醬佐鮮魚 X
主 泰式醬爆肉 X	主 卡啦雞腿排 X	副 木須炒肉 X
副 黃瓜鮮燴 X	副 有機蚵白菜 X	副 蒜香高麗菜 X
湯 剝皮辣椒雞湯 X	湯 冬瓜薏米湯 X	湯 玉米濃湯 X
		附 蘋果 X

智慧化菜單轉換系統-匯入菜單

請用教育雲帳號登入



食材供需集成平臺(含帳號管理)

1

【教育雲端帳號】登入

【廠商】登入

【廚勤人員】登入

【計畫網站】 新學校午餐創新推動計畫

選擇匯入格式

智慧化菜單轉換系統

1. 請注意！若有部分食材尚未完成正俗名對應，未完成對應之食材將不會被匯入智餐資料庫中。
2. 尚未全部對應之食譜中的食材，將於智餐食譜旁提示。
3. 建議一次匯入小於2個月的菜單檔案與食材檔案。

選擇資料來源 → 匯入菜單 → 匯入食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 匯入成功

請問您欲匯入的資料格式？

- 智慧化校園午餐服務平臺格式
- 校園食材登錄平臺格式

確定

智慧化菜單轉換系統-匯入菜單

主選單
權限管理
維護食登上傳帳密
食材價格查詢
問卷調查
品項管理
資源共享
1 原物料管理
智慧化菜單轉換系統
智餐平臺食材名稱更新

智慧化菜單轉換系統

1. 請注意！若有部分食材尚未完成正俗名對應，未完成對應之食材將不會被匯入智餐資料庫中。
2. 尚未全部對應之食譜中的食材，將於智餐食譜旁提示。
3. 建議一次匯入小於2個月的菜單檔案與食材檔案。

上傳菜單 → 上傳食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 上傳成功

2

智慧化菜單轉換
(上傳食登菜單格式excel檔)

單餐菜單格式範本

多餐菜單格式範本

範本

食登1.0 菜單檔案 格式

智慧化菜單轉換系統：匯入菜單(續)

1. 請注意！若有部分食材尚未完成正俗名對應，未完成對應之食材將不會被匯入智餐資料庫中。
2. 尚未全部對應之食譜中的食材，將於智餐食譜旁提示。
3. 建議一次匯入小於2個月的菜單檔案與食材檔案。

選擇資料來源 → 匯入菜單 → 匯入食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 匯入成功

學校	日期	出餐類型	主食一	主食二	主菜	主菜一	主菜二	主菜三	用餐人數
	2019/11/01	午餐	麵疙瘩		麵疙瘩湯 配料		綜合滷味		1000
	2019/11/04	午餐	小米飯		蘿蔔鴨	黃瓜花片	蒜香空心菜		1000

注意：

1. 請先至智餐平台完成人數設定，此處人數會自動帶出。
2. 如需修改人數，請至智餐平台操作完成再行匯入，請勿直接在此修改，避免造成匯入後重量有誤。

我要轉驗收

下一步

智慧化菜單轉換系統：我要轉驗收

1. 請注意！若有部分食材尚未完成正俗名對應，未完成對應之食材將不會被匯入智餐資料庫中。
2. 尚未全部對應之食譜中的食材，將於智餐食譜旁提示。
3. 建議一次匯入小於2個月的菜單檔案與食材檔案。

選擇資料來源 → 匯入菜單 → 匯入食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 匯入成功

學校	日期	出餐類型	主食一	主食二	主菜	主菜一	主菜二	主菜三	副菜一	副菜二	副菜三	副菜四	副菜五	副菜六	蔬菜	湯品	附餐一	附餐二	用餐人數
	2019/11/01	午餐	麵疙瘩		麵疙瘩湯 配料		綜合滷味											橘子	1000
	2019/11/04	午餐	小米飯		蘿蔔鴨	黃瓜花	蒜香空心菜									甜不辣湯	柳橙		1000

我要轉驗收

下一步

勾選「我要轉驗收」，下一步匯入的食材資料則會匯入到智餐平臺的驗收作業。

智慧化菜單轉換系統-匯入食材

1. 請注意！若有部分食材尚未完成正俗名對應，未完成對應之食材將不會被匯入智餐資料庫中。
2. 尚未全部對應之食譜中的食材，將於智餐食譜旁提示。
3. 建議一次匯入小於2個月的菜單檔案與食材檔案。

上傳菜單 → 上傳食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 上傳成功

7

智慧化菜單轉換
(上傳食登食材格式excel檔)

食登1.0 食材檔案 格式

單餐食材格式範本

多餐食材格式範本

範本

智慧化菜單轉換系統-匯入食材

1. 請注意！若有部分食材尚未完成正俗名對應，未完成對應之食材將不會被匯入智餐資料庫中。
2. 尚未全部對應之食譜中的食材，將於智餐食譜旁提示。
3. 建議一次匯入小於2個月的菜單檔案與食材檔案。

上傳菜單 → 上傳食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 上傳成功

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	供應商名稱	食材驗證標章	驗證號碼	產品名稱	重量(公斤)	非基改玉米	非基改黃豆	加工品
2019/11/01	國民小學	午餐	麵疙瘩	麵疙瘩	2019/11/01		2019-11-04T00:00:00		台灣鴻德麵食開發股份有限公司	台灣鴻德麵食開發股份有限公司			麵疙瘩	228.8	N	N	N
2019/11/01	國民小學	午餐	綜合滷味	豆干切片	2019/11/01		2019-11-05T00:00:00		杰洲	薪糖企業股份有限公司			豆干切片	22	N	N	N

8

下一步，正俗名比對

匯入食材檔案：食材正俗名比對

1. 請注意！若有部分食材尚未完成正俗名對應，未完成對應之食材將不會被匯入智餐資料庫中。
2. 尚未全部對應之食譜中的食材，將於智餐食譜旁提示。
3. 建議一次匯入小於2個月的菜單檔案與食材檔案。

上傳菜單 → 上傳食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 上傳成功

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	供應商名稱	食材驗證標章	驗證號碼	產品名稱	重量(公斤)	非基改玉米	非基改黃豆	加工品
2019/11/01	國民小學	午餐	麵疙瘩	麵疙瘩	2019/11/01		2019-11-04T00:00:00		台灣鴻德麵食開發股份有限公司	台灣鴻德麵食開發股份有限公司			麵疙瘩	228.8	N	N	N
2019/11/01	國民小學	午餐	綜合滷味	豆干切片	2019/11/01		2019-11-05T00:00:00		杰洲	薪糖企業股份有限公司			豆干切片	22	N	N	N

9

下一步，正俗名比對

匯入食材檔案：食材正俗名更正

	已存在資料	食譜與食材		建議的食材名稱			
	確認無誤 (v)	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	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	麵疙瘩	麵疙瘩	黑色(食材正名)	麵疙瘩	<input type="button" value="編輯"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>		綜合滷味	豆干切片	空色中空(食材俗名)	五香豆干	<input type="button" value="編輯"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>		綜合滷味	凍豆腐	凍豆腐	冷凍豆腐	<input type="button" value="編輯"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>		綜合滷味	金針菇	金針菇	金針菇	<input type="button" value="編輯"/>
請編輯食材名稱	<input type="checkbox"/>		綜合滷味	紫菜糕	橘色(不符合食材名稱)		<input type="button" value="編輯"/>

10

匯入食材檔案：特定食材搜尋

選擇正確的食材名稱

11

枸杞

食材俗名	食材名稱
<input type="radio"/> (素)碎肉	(素)碎肉
<input type="radio"/> BB辣醬	BB辣醬
<input type="radio"/> QQ	QQ
<input type="radio"/> 九份番薯圓	九份番薯圓
<input type="radio"/> 九尾藥包	九尾藥包
<input type="radio"/> 雞翅	二節翅平均值
<input type="radio"/> 全脂人造奶油	人造奶油(維生素強化)
<input type="radio"/> 八寶饅頭	八寶饅頭
<input type="radio"/> 三合一麥片(野菜蘑菇)	三合一麥片(野菜蘑菇)
<input type="radio"/> 三角大理石蛋糕	三角大理石蛋糕

< 1 2 3 4 5 ... >

確定 取消

12

傳統豆腐 編輯

青葱平均值 編輯

雞蛋平均值 編輯

選擇正確的食材名稱

枸杞

食材俗名	食材名稱
<input checked="" type="radio"/> 枸杞子	枸杞子

< 1 >

13

確定 取消

蘋果平均值(混色) 編輯

白洋蔥 編輯

牛番茄 編輯

匯入食材檔案：請依食材正俗名選擇同步方式

選擇正確的食材名稱

枸杞

14 請選擇更新方式

- 同步相同食譜之食材
- 同步相同食材

確定 取消

確定 取消

<input type="checkbox"/>		傳統豆腐	編輯
<input checked="" type="checkbox"/>		青蔥平均值	編輯
<input checked="" type="checkbox"/>		雞蛋平均值	編輯
<input checked="" type="checkbox"/>		胡瓜	編輯
<input type="checkbox"/>			編輯
<input checked="" type="checkbox"/>		冷凍虱目魚丸	編輯

匯入食材檔案：確認正俗名後點選下一步

<input checked="" type="checkbox"/>	草菇肉絲燴飯配料	前腿肉絲	前腿肉	豬下肩肉	編輯
<input checked="" type="checkbox"/>	草菇肉絲燴飯配料	洋蔥	洋蔥	白洋蔥	編輯
<input checked="" type="checkbox"/>	草菇肉絲燴飯配料	紅蘿蔔	紅蘿蔔	胡蘿蔔平均值	編輯
<input checked="" type="checkbox"/>	草菇肉絲燴飯配料	草菇	草菇	草菇	編輯
<input checked="" type="checkbox"/>	草菇肉絲燴飯配料	金針菇	金針菇	金針菇	編輯
<input checked="" type="checkbox"/>	草菇肉絲燴飯配料	香菇	香菇	香菇平均值	編輯

15

下一步

匯入食材檔案：確認食材重量

1. 請注意！為使食登1.0單位轉換至智餐，重量和營養量不會失準，請特別注意您的菜單與歷史菜單中的單位設定。
2. 如：1000位學生，供應1000顆蘋果，在歷史菜單中呈現1000kg，請務必修正您的單位，可調成顆或瓶或罐。

上傳菜單 → 上傳食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 上傳成功

16

食譜名稱	食材名稱	重量	單位	數量	轉換單位
黃瓜花片	青葱平均值	<input type="text" value="2"/>	公斤		編輯
黃瓜花片	大蒜	<input type="text" value="1"/>	公斤		編輯
黃瓜花片	雞蛋平均值	<input type="text" value="10"/>	公斤		編輯
蒜香空心菜	大蒜	<input type="text" value="2"/>	公斤		編輯
柳橙	甜橙平均值(普遍系)	<input type="text" value="210"/>	公斤		編輯

請確認食材重量是否正確

匯入食材檔案：匯入成功

智慧化菜單轉換系統

上傳菜單 → 上傳食材 → 確認食材名稱 → 單位設定 → 上傳成功

若匯入成功，則會顯示此畫面

回第一步

檢視菜單

查詢

食譜名稱

食材名稱

Excel相關

智餐菜單

常用菜單

數據轉換

學校

資料取得時間: 上午 09:56:41

- 國中小及高中營養基準範圍，使用教育部國教署「學校午餐食物內容及營養基準」(109.12.28修訂)之學校午餐每日食物內容目標值。
- 幼兒園營養基準範圍，使用教育部國教署「幼兒園餐點食物內容及營養基準及食譜範例」(109.12.28修正)之營養建議量。
- 水果基準為每餐一份，乳品基準為每餐一份。

< 2021年3月 >

週日	週一	週二	週三	週四	週五	週六
	1(228紀念日連假)	2	3	4	5	6(暑假)

1

2

1. 切換學校

2. 切換到欲檢視或開菜的月份，請務必切換到正確的月份

檢視不同供應商開立的菜單

查詢

食譜名稱

食材名稱

Excel相關

智餐菜單

常用菜單

單據轉換

重新整理 資料取得時間: 下午 03:00:47

學校 國立成功大學 選擇學校(1間)

1 供應商: (預設) 國立成功大學

- * 國中小及 (預設) 國立成功大學 教育部教署「學校午餐食物內容及營養基準」(109.12.28修訂)之學校午餐每日食物內容目標值。
- * 幼兒園及 OO團膳有限公司 署「幼兒園餐點食物內容及營養基準及食譜範例」(109.12.28修正)之營養建議量。
- * 水果基準為每餐一份, 乳品基準為每週三份。

2 < 2021年4月 >

週日	週一	週二	週三	週四	週五	週六
				1	2(兒童/清明連假)	3(兒童/清明連假)
				主 白米飯 X		
				主 瓜仔肉 X		

1. 切換供應商，以查看廠商開立的菜單
2. 切換到欲檢視或開菜的月份，請務必切換到正確的月份

食譜內的食材明細設定：單位轉換

食譜_食材

+新增 ✓更新 ✕刪除 🔥重整

食譜名稱： (附餐)鮮奶

1	食材名稱	重量(公克)	單位	單位重量	轉換後單位	備註
>	鮮奶	290.00	公克			鮮奶

食材名稱 鮮奶 選擇名稱

重量 290.00

單位 公克

轉換後數量 2

轉換後單位

規格 克 公斤

備註 3 新增或修改

排列順序 1

預估單價

1. 點選欲編輯的食材
2. 點選「轉換後單位」下拉選單
3. 點選「新增或修改」

食譜內的食材明細設定：單位轉換(續)

4 單位轉換表 ✕

+新增 ✓更新

食材名稱： 鮮奶

單位	等於	單位重量	重量單位	無條件進到整數位	啟用/停用
----	----	------	------	----------	-------

單位

單位重量

重量單位

是否進位

啟用/停用

4. 點選「+ 新增」建立欲設定的單位

食譜內的食材明細設定：單位轉換(續)

6 單位轉換表

確認新增 取消

食材名稱： 鮮奶

	單位	等於	單位重量	重量單位	無條件進到整數位	啟用/停用

5

單位 罐

單位重量 290.00

重量單位 公克

是否進位

啟用/停用

5. 輸入欲設定的單位及重量等資料
6. 點選「確認新增」

食譜內的食材明細設定：單位轉換(續)

食譜_食材

新增 更新 刪除 重整

食譜名稱： (附餐)鮮奶

食材名稱	重量(公克)	單位	單位重量	轉換後單位	備註
> 鮮奶	290.00	公克			鮮奶

食材名稱 鮮奶 選擇名稱

重量 290.00

單位 公克

轉換後數量

轉換後 **8**

規格 罐(290克)

備註

排列順序 新增或修改

預估單價 0

7. 點選「轉換後單位」下拉選單

8. 點選欲設定的單位

食譜內的食材明細設定：單位轉換(續)

9 材

新增 ✓更新 ✕刪除 重整

食譜名稱： (附餐)鮮奶

食材名稱	重量(公克)	單位	單位重量	轉換後單位	備註
> 鮮奶	290.00	公克	1.00	罐(290克)	鮮奶

食材名稱 鮮奶 選擇名稱

重量 290.00

單位 公克

轉換後數量 1.00

轉換後單位 罐(290克)

規格 選擇規格

備註 鮮奶

排列順序 1

預估單價 0

9. 點選「✓更新」儲存資料，
會顯示已換算的單位

食譜基本資料：所有食譜跨校複製

The screenshot displays a web-based interface for managing food recipes. On the left is a search sidebar with a search bar and filters. The main area contains a form for adding or editing a recipe, with fields for school name (成功大學), category (Main Course), and various nutritional values. A red circle '1' highlights the '所有食譜跨校複製' (Copy all recipes across schools) button. A red circle '2' highlights a confirmation dialog box that appears when this button is clicked. The dialog box contains the following text: '此功能會複製成功大學全部食譜資料至其他被供餐學校, 複製需等待數十分鐘不等, 請確定是否要跨校複製食譜資料?' (This function will copy all recipe data from National Sun Yat-sen University to other schools that provide meals. Copying may take several minutes. Please confirm if you want to copy recipe data across schools?). The dialog box has 'OK' and 'Cancel' buttons.

1. 點選「所有食譜跨校複製」
2. 確認提示訊息的內容後，點選「OK」，系統即會將此供餐學校的全部食譜複製到其他學校

食譜基本資料：複製參考食譜或88餐食譜

查詢 1 桶 參考食譜 88餐食譜

新增 刪除 更新 重整 複製 所有食譜跨校複製

供餐學校 高雄市大寮區和春技術學院 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
其他 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) 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 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

食材明細

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

1. 選擇欲複製之食譜：「參考食譜」或「88餐食譜」

食譜基本資料：複製參考食譜或88餐食譜(續)

查詢 垃圾桶 2 88餐食譜

新增 刪除 更新 重整 複製 所有食譜跨校複製

供餐學校 高雄市大寮區和春技術學院 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
其他 蔬食日可用

食譜名稱 AcquaPazza(水煮魚) 食譜編碼 重量(公克) 103.30

熱量(仟卡) 109.70 鈉含量(毫克) 150.21 膳食纖維(公) 0.41

三大營養素
碳水化合物(公克) 3.14 蛋白質(公克) 13.12 脂肪(公克) 5.55

六大類食物
全穀雜糧(份) 0.00 豆魚蛋肉(份) 2.02 蔬菜(份) 0.31
水果(份) 0.00 油脂與堅果種子 0.60 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

2. 點選「88餐食譜」

食譜基本資料：複製參考食譜或88餐食譜(續)

查詢 垃圾桶 參考食譜 88餐食譜

新增 刪除 更新 複製 所有食譜跨校複製

供餐學校 高雄市大寮區和春技術學院 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

食譜名稱 日式豬排 食譜編碼 重量(公克) 75.30

熱量(仟卡) 192.60 鈉含量(毫克) 145.43 膳食纖維(公) 0.00

三大營養素

碳水化合物(公克)	0.00	蛋白質(公克)	13.44	脂肪(公克)	15.08
-----------	------	---------	-------	--------	-------

六大類食物

全穀雜糧(份)	0.00	豆魚蛋肉(份)	2.00	蔬菜(份)	0.00
水果(份)	0.00	油脂與堅果種子	1.00	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
------	-----------	----	----	------

88餐主菜食譜名稱

- AcquaPazza(水煮魚)
- 里肌排
- 塔蛋
- 三杯雞
- 日式豬排**
- 古早味排骨酥
- 奶油煮雞球
- 瓜仔肉
- 年年有餘(魚)

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

3. 點選欲複製之「食譜名稱」

4. 點選「複製」

食譜基本資料：複製參考食譜或88餐食譜(續)

查詢 垃圾桶 參考食譜 88餐 **5** 確認新增 取消

搜尋 主食 主菜 副菜

食譜名稱

食材名稱

88餐主菜食譜名稱

- AcquaPazza(水煮魚)
- BBQ里肌排
- 九層塔蛋
- 三杯雞
- 日式豬排
- 古早味排骨酥
- 奶油煮雞球
- 瓜仔肉
- 年年有餘(魚)
- 肉粿
- 佛跳牆
- 孜然雞翅

供餐學校 高雄市大寮區和春技術學院 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 日式豬排 食譜編碼

重量(公克) 75.30

熱量(仟卡) 192.60 鈉含量(毫克) 145.43 膳食纖維(公) 0.00

三大營養素

三大營養素 碳水化合物(公) 0.00 蛋白質(公克) 13.44 脂肪(公克) 15.08

六大類食物

六大類食物 全穀雜糧(份) 0.00 豆魚蛋肉(份) 2.00 蔬菜(份) 0.00

水果(份) 0.00 油脂與堅果種子 1.00 乳品(份數) 0.00

格式: 200X200 jpg, png, gif

食材明細

食材名稱	個人份重量(公克)	單位	規格	預估單價
> 大豆油	5.00	公克		
高級精鹽	0.30	公克		
豬大里肌	70.00	公克		

5. 點選「確認新增」

食譜基本資料：複製參考食譜或88餐食譜(續)

查詢 垃圾桶 參考食譜 **88餐食譜** 確認新增 取消

供餐學校 高雄市大寮區和春技術學院 選擇學校

食譜類別 主食 主菜 副菜 蔬菓 湯品 附餐

細項分類 食譜卡 蔬食日可用

食譜名稱 日式豬排 重量(公克) 75.30

熱量(千卡) 192.60 膳食纖維(公) 0.00

三大營養素 碳水化合物(公) 0.00 蛋白質(公克) 13.44 脂肪(公克) 15.08

六大類食物 全穀雜糧(份) 0.00 豆魚蛋肉(份) 2.00 蔬菜(份) 0.00

水果(份) 0.00 油脂與堅果種子 1.00 乳品(份數) 0.00

6 確定要儲存新資料嗎? OK Cancel

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
> 大豆油	5.00	公克		
高級精鹽	0.30	公克		
豬大里肌	70.00	公克		

6. 點選「OK」

食譜基本資料：複製參考食譜或88餐食譜(續)

智慧化校園餐飲服務平臺 - Eat Smart, Eat Healthy!

菜單開立 比價單、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

菜單設計 菜單教學

查詢

食譜名稱 搜尋食譜

食材名稱 搜尋包含食材的食譜

重設輸入 查詢

Excel相關

智慧菜單 多校菜單匯出 菜單匯入 智慧開菜

常用菜單

學校 高雄市大寮區和... 選擇學校(2間)

* 國中小及高中營養基準範圍，使用教育部國教署「學校午餐食物內容及營養基準」(109.12.28修訂)之學校午餐
* 幼兒園營養基準範圍，使用教育部國教署「幼兒園餐點食物內容及營養基準及食譜範例」(109.12.28修正)之
* 水果基準為每餐一份，乳品基準為每週三份。

< 2023年1月 >

週日	週一	週二	週三	週四	週五
1(週休二日)	2(2023年元旦連假)	3	4	5	6
	主 五穀米飯 X	主 湯圓甜湯! X	主 紅糟炒飯 X	主 五	
	主 瓜子肉 X	主 洋芋燉肉 X	主 南瓜燒肉 X	主	
	副 八寶辣醬 X	副 日式醬燒 X	副 沙茶三寶 X	主 章	
	蔬 咖哩四色 X	蔬 青江菜 X	蔬 高麗菜 X	副 瓜	

7. 確認食譜已複製到菜單資料庫

更換食材正確流程：編輯食譜內的食材明細-1/4

The image shows a two-step process for editing menu ingredients. On the left, a menu for March 2021 is displayed, with a red circle and the number '1' highlighting the '空心菜' (Watercress) item. A red arrow points from this item to a detailed editing window on the right.

Menu Overview (March 2021):

週一	週二	週三
1(228紀念日連假)	2	3
	主 五穀飯 X	
	主 香滷雞腿 X	
	副 韭香豆芽 X	
	蔬 空心菜 X	
	湯 海芽味噌湯 X	
	附 梨子 X	
穀 油 豆 果 蔬 乳 熱 納 膳	穀 3.4 油 0.0 豆 0.1 果 1.3 蔬 0.4 乳 0.0 熱 328.5 納 208.9 膳 3.7	穀 油 豆 果 乳 熱 納 膳

Ingredient Detail Window (Title: 食譜_食材):

食譜名稱: (蔬菜)空心菜

食材名稱	重量(公克)	單位	單位重量	轉換後單位	備註
> 辣椒	5.00	公克			
蘿菜	60.00	公克			

Ingredient Name: 辣椒 (Pepper) [選擇名稱]

Weight: 5.00 [↑ ↓]

Unit: 公克 [選擇單位]

Conversion Quantity: [↑ ↓]

Conversion Unit: [選擇單位]

Specification: [選擇規格]

Remarks: [備註]

Order: 1 [↑ ↓]

Estimated Price: 0

1. 至菜單開立，在欲修改的食譜上左鍵點兩下，打開編輯食材明細的視窗

註：本日驗收的食譜資料有更換時，如：廠商臨時換菜、天候關係換菜等情況，可依此流程操作

更換食材正確流程：編輯食譜內的食材明細-2/4

2

食譜_食材

+新增 ✓更新 ✕刪除 ⚡重整

食譜名稱： (蔬菜)空心菜

	食材名稱	重量(公克)	單位	單位重量	轉換後單位	備註
>	大蒜	5.00	公克			
	薤菜	60.00	公克			

食材名稱 大蒜

重量

單位

轉換後數量

轉換後單位

規格

備註

排列順序

預估單價

2. 新增或刪除食材

註：本日驗收的食譜資料有更換時，如：廠商臨時換菜、天候關係換菜等情況，可依此流程操作

更換食材正確流程：編輯食譜內的食材明細-3/4

週二 週三 週四
2 3 4

主 五穀飯 X
主 香滷雞腿 X
蔬 韭香豆芽 X
蔬 空心菜 X
湯 海芽味噌湯
附 梨子

快速轉驗收
移至
選擇食材

FoodList
蔬菜
大蒜

確認 離開

穀 3.4 油 0.0 穀 油 穀 油
豆 0.1 果 1.3 豆 果 豆 果
蔬 0.5 乳 0.0 蔬 乳 蔬 乳
熱 333.3 熱 熱
鈉 209.1 鈉 鈉
膳 3.9 1503 人 膳 膳

3. 在剛剛修改過的食譜上
按右鍵
4. 選擇「快速轉驗收」
5. 點選「選擇食材」
6. 點選剛剛新增的食材
7. 點選「確認」

註：本日驗收的食譜資料有更換時，如：廠商臨時換菜、天候關係換菜等情況，可依此流程操作

更換食材正確流程：編輯食譜內的食材明細-4/4

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/在地食材/調味料/驗收狀態

加碼輔助 原料產地(國)

搜尋:

<input type="checkbox"/>	驗收狀態	供餐學校	供餐日期	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
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	五穀飯	五穀米	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	五穀飯	白米					
<input checked="" type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	空心菜	辣椒					
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	空心菜	大蒜					
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	空心菜	蘿菜					
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	韭香豆芽	韭菜	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	韭香豆芽	綠豆芽	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	香油雞腿	棒腿	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	香油雞腿	蔥	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	香油雞腿	薑-嫩薑	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	海芽味噌湯	小魚干	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	海芽味噌湯	味噌	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	海芽味噌湯	乾海帶芽	2021/03/02				
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/03/02	梨子	梨子	2021/03/02				

8. 至驗收作業確認剛剛轉驗收的食材，並將舊食材刪除

8

舊食材請刪除

新食材

註：本日驗收的食譜資料有更換時，如：廠商臨時換菜、天候關係換菜等情況，可依此流程操作

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

新增 刪除 更新 重整 複製 所有食譜跨校複製

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

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)

新增成功

分享名稱：範例分享

食譜分享碼： 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

The screenshot shows a software interface for sharing recipes. At the top, there is a green header with the text '分享食譜' and a close button. Below the header, there are two tabs: '食譜查詢' and '食譜代碼', with the latter being selected and highlighted by a red circle labeled '1'. A search bar is located below the tabs. The main area contains a table with the following columns: '分享代碼', '已過期', '數量', '名稱', '食譜細項', '類別細項', and '來源細項'. The first row of the table is highlighted with a red circle labeled '2'. Below the table, a dialog box titled '提示' (Notice) is displayed, 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。' 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

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 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 Operations), 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' highlights 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'. The right side of the interface features a header with '廚房' (Kitchen) set to '臺中系統測試團膳業者5' and '學校' (School) set to '臺中市東區私立測試學校2'. Below this are 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). 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). The bottom part of the interface shows a calendar for '2022年09月' (September 2022) with a '檢視月菜單' (View Monthly Menu) button. The calendar grid shows dates from Sunday to Saturday, with columns for 09/01, 09/02, and 09/03. The cells for these dates contain 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

/04

桌面應用程式驗收

本章節您將學習：

如何使用「智餐平臺」進行驗收作業、一鍵輸入等功能。**本章節是章Q自動化核銷補助重要功能，也是學校納入智餐平臺使用覆蓋率計算之重要步驟。**



驗收作業



1. 點選「招標、決標、驗收」
2. 點選「驗收作業」

載入驗收資料

更新 教育部格式匯出 Excel匯出

資料來源 **1**

供餐學校 **所有學校** 採購類別 **所有類別** 類別 **2**

來自決標單 決標單號 20200616

來自供餐日期 供餐日期區間 2022/8/30 至 2022/8/30 **3** **載入驗收單資料**

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 **注意：系統已自動帶出，請再次確認**

加碼輔助 原料產地(國) 特殊食材來源

*紅字為必填欄位

搜尋：

驗收狀態	供餐日期	食材名稱	進貨日期	生產日期	有效日期	批號	製造商	供應商	供應商統編	驗證標章	標章編號	特殊食材來源	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量	轉換單位	規格	非基改玉米	非基改黃豆	加工品	調味料	在地食材	是否截切	原料產地(國)
<input type="checkbox"/>	未允收	2022/08/30	紅藜米	2022/08/30												18.55	公斤	0.00			Y	Y	Y	N			
<input type="checkbox"/>	未允收	2022/08/30	梗稻-胚芽米	2022/08/30												55.65	公斤	0.00			Y	Y	Y	N			
<input type="checkbox"/>	未允收	2022/08/30	紫米	2022/08/30												18.55	公斤	0.00			Y	Y	Y	N			

1. 選擇學校
2. 選擇日期區間(供餐日期查詢區間請勿超過7日)
3. 點選「載入驗收單資料」，驗收資料即出現在下方

驗收資料：驗收明細加總

1

驗收明細 **驗收明細加總**

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/調味料/在地食材/驗收狀態

加碼輔助 原料產地(國)

*紅字為必填寫欄位

○ 輸入欄 輸入供應商名稱/統編/標章編號 驗證標章

○ 標章種類 標章編號 經營業者

○ 供應商 供應商統編

搜尋:

<input type="checkbox"/>	驗收狀態	供餐日期	食材名稱	進貨日期	生產日期	有效日期	批號	製造商	供應商	供應商統編	驗證標章	標章編號	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量	轉換單位	規格	非基改玉米	非基改黃豆	加工品	調味料	在地食材	原料產地(國)
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蛋	2021/12/15												63.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蔥	2021/12/15												5.25	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蘑菇	2021/12/15												15.75	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	小黃瓜	2021/12/15												31.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	玉米筍	2021/12/15												21.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	雞柳	2021/12/15												52.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	玉米段	2021/12/15												52.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	白蘿蔔	2021/12/15												21.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	龍骨	2021/12/15												84.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		

1. 系統預設在「驗收明細**加總**」，會顯示中央廚房及已綁定的被供餐學校(教育雲)或帳號內所有學校(廠商帳號)
加總的食材重量

驗收資料：驗收明細

1

驗收明細

驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/在地食材/調味料/驗收狀態

加碼輔助 原料產地(國)

輸入欄 驗證標章

標章種類 標章編號 經營業者

供應商 供應商統編

搜尋：

<input type="checkbox"/>	驗收狀態	供餐學校	供餐日期	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	供應商統編	驗證標章	標章編號	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量	轉換單位
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	三色蔥花蛋	蛋	2021/12/15												63.00	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	三色蔥花蛋	蔥	2021/12/15												5.25	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	三色蔥花蛋	蘑菇	2021/12/15												15.75	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	日式燴雞丁	小黃瓜	2021/12/15												31.50	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	日式燴雞丁	玉米筍	2021/12/15												21.00	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	日式燴雞丁	雞柳	2021/12/15												52.50	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	玉米排骨湯	玉米段	2021/12/15												52.50	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	玉米排骨湯	白蘿蔔	2021/12/15												21.00	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	玉米排骨湯	龍骨	2021/12/15												84.00	公斤		

1. 切換到「驗收明細」，會顯示各校各食譜使用的食材及各校的食材重量

編輯驗收資料

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/調味料/在地食材/驗收狀態

加碼輔助 原料產地(國)

輸入欄 驗證標章

標章種類 標章編號 經營業者

供應商 供應商統編

1 為必填欄位

驗收狀態	供餐日期	食材名稱	進貨日期	生產日期	有效日期	批號	製造商	供應商	供應商統編	驗證標章	標章編號	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量	轉換單位	規格	非基改玉米	非基改黃豆	加工品	調味料	在地食材	原料產地(國)
<input checked="" type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蛋	2021/12/15											63.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蔥	2021/12/15											5.25	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蘑菇	2021/12/15											15.75	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	小黃瓜	2021/12/15											31.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	玉米筍	2021/12/15											21.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	雞柳	2021/12/15											52.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	玉米段	2021/12/15											52.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	白蘿蔔	2021/12/15											21.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	龍骨	2021/12/15											84.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	大蒜	2021/12/15											5.25	公斤	0.00		切末	Y	Y	N	Y		

1. 檢視載入的的驗收資料，在格子裡點兩下，可編輯該格資料，輸入完成後，請按Enter

一鍵輸入

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/調味料/在地食材/驗收狀態

加碼輔助 原料產地(國)

輸入欄 驗證標章

標章種類 產銷履歷 標章編號 211215***** 經營業者 000農產有限公

供應商 成大 供應商統編 00000000 +新增供應商

為必填欄位

驗收狀態	供餐日期	食材名稱	進貨日期	生產日期	有效日期	批號	製造商	供應商	供應商統編	驗證標章	標章編號	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量	轉換單位	規格	非基改玉米	非基改黃豆	加工品	調味料	在地食材	原料產地(國)
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蛋	2021/12/15											63.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蔥	2021/12/15											5.25	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	蘑菇	2021/12/15											15.75	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input checked="" type="checkbox"/>	允收	2021/12/15	小黃瓜	2021/12/15				成大	00000000	產銷履歷	211215*****				31.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		臺灣
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	玉米筍	2021/12/15											21.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	雞柳	2021/12/15											52.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	玉米段	2021/12/15											52.50	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	白蘿蔔	2021/12/15											21.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		
<input type="checkbox"/>	未允收	2021/12/15	龍骨	2021/12/15											84.00	公斤	0.00			Y	Y	N	N		

1. 勾選欲登打的項目
2. 選擇或輸入欲登打的內容(此處以供應商及標章為例)
3. 分別點選欲登打的欄位灰色按鈕，即可將同樣內容一鍵輸入至選取項目

搜尋食材或菜色名稱

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/在地食材/調味料/驗收狀態

加碼輔助 原料產地(國)

輸入欄 驗證標章

標章種類 標章編號 經營業者

供應商 供應商統編

搜尋：

<input type="checkbox"/>	驗收狀態	供餐學校	供餐日期	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	供應商統編	驗證標章	標章編號	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	日式燴雞丁	玉米筍	2021/12/15					成大	00000000						21.00	公斤	
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	玉米排骨湯	玉米段	2021/12/15					成大	00000000						52.50	公斤	
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	玉米排骨湯	白蘿蔔	2021/12/15					成大	00000000						21.00	公斤	
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/12/15	玉米排骨湯	龍骨	2021/12/15					成大	00000000						84.00	公斤	

1. 在「搜尋」輸入欲搜尋的食材或菜名關鍵字
(此處以玉米為例)
2. 符合的項目會以紅字黃底顯示

刪除食材

1

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/在地食材/調味料/驗收狀態 4

加碼輔助 原料產地(國)

● 輸入欄 驗證標章

○ 標章種類 標章編號 經營業者

○ 供應商 供應商統編

2

搜尋：

<input type="checkbox"/>	驗收狀態	供餐學校	供餐日期	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	供應商統編	驗證標章	標章編號	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量	轉換單位
<input checked="" type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	薑絲	2021/04/27					成大	88888888						0.08	公斤		
<input checked="" type="checkbox"/>	未允收	人工智能數位	2021/04/27	●菊絲小白	薑絲	2021/04/27					成大	88888888						0.01	公斤		

3

1. 切換至「驗收明細」
2. 搜尋欲刪除的食材關鍵字
3. 勾選欲刪除的食材
4. 點選「刪除食材」

複製食材

1

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/在地 料/驗收狀態

加碼補助 原料產地(國)

3
複製食材 刪除食材

注意：
僅限「相同食譜」內的「相同食材」才可使用複製食材功能(如：供應商或章Q不同的情況)，請勿複製A食材後修改為B食材，如需增減食譜內的食材，請參考「更換食材正確流程」。

2

驗收狀態	供餐學校	供餐日期	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	數量	單位
<input checked="" type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	小白菜	2021/04/27					
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	豆菊	2021/04/27				1.13	公斤
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	黃豆油	2021/04/27				1.61	公斤
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	薑絲	2021/04/27				0.08	公斤
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	肉絲(豬前腿)	2021/04/27				4.59	公斤
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	冷藏寧波年糕	2021/04/27				6.59	公斤
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	豆瓣醬	2021/04/27				1.84	公斤
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	青蔥	2021/04/27				0.61	公斤
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	胡蘿蔔	2021/04/27				6.13	公斤

1. 切換至「驗收明細」
2. 勾選欲複製的食材
3. 點選「複製食材」

複製食材(續)

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/在地食材/調味料/驗收狀態

加碼輔助 原料產地(國)

輸入欄 輸入供應商名稱/統編/標章編號 驗證標章

標章種類 標章編號 經營業者

● 供應商 成大 供應商統編 88888888

搜尋:

驗收狀態	供餐學校	供餐日期	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	供應商統編	驗證標章	標章編號	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量	轉換單位
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	小白菜	2021/04/27		1		成大	88888888						28.33	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	小白菜	2021/04/27		2		智登	11111111						1.00	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	豆菊	2021/04/27														
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	黃豆油	2021/04/27														
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	●菊絲小白	薑絲	2021/04/27														
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	肉絲(豬前腿)	2021/04/27											4.59	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	冷藏寧波年糕	2021/04/27											6.59	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	豆瓣醬	2021/04/27											1.84	公斤		
<input type="checkbox"/>	未允收	成功大學	2021/04/27	什錦年糕	青蔥	2021/04/27											0.61	公斤		

注意：複製的食材須登打正確重量

4. 在批號欄位分別輸入1、2、...以此類推
5. 輸入其他食材資料(此處以供應商為例)

新增供應商

更新 教育部格式匯出 Excel匯出

資料來源

供餐學校 所有學校 採購類別 所有類別

查詢別

來自決標單 決標單號 20210301-0301(test2央廚)-個別驗收

來自供餐日期 供餐日期區間 2021/4/27 至 2021/4/27 載入驗收單資料

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/調味料/在地食材/驗收狀態

加碼輔助 原料產地(國)

*紅字為必填欄位

搜尋：

輸入欄 輸入供應商名稱/統編/標章編號 驗證標章

標章種類 標章編號

供應商 智餐 成大 新增供應商

驗收狀態	供餐日期	食材名稱	進貨日期	生產日期	有效日期	批號	製造商	供應商	供應商統編	驗證標章	標章編號	標章狀態	產品名稱	廠牌	重量	單位	數量	轉換單位	規格	非基改玉米	非基改黃豆	加工品	調味料	在地食材	原料產地(國)
------	------	------	------	------	------	----	-----	-----	-------	------	------	------	------	----	----	----	----	------	----	-------	-------	-----	-----	------	---------

1. 若欲登打的供應商尚未在供應商清單中(未出現在供應商下拉選單)，請點選「+ 新增供應商」

新增供應商(續)

供應商新增

供餐學校 成功大學

新增供應商

2 新增一列(Alt+i) 刪除選取列

搜尋：

供應商統編	供應商名稱	啟用否
11111111	智餐	<input checked="" type="checkbox"/>
88888888	成大	<input checked="" type="checkbox"/>
00000000	測試	<input checked="" type="checkbox"/>

3

匯出EXCEL 匯入EXCEL 4 儲存 重設 離開

2. 點選「新增一列」
3. 輸入供應商統編、供應商名稱，勾選啟用
4. 點選「儲存」