



校園食材登錄平臺2.0

操作手冊



公辦公營學校、公辦民營廠商、團膳廠商

01

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



搜尋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 (1/6)

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 學童乳專區 偏鄉學校中央廚房專區 重要規定及函文 廚勤人員e化課程資源 三章一Q專區 相關網站 API服務

1 目前已有21,708,788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 rUYL

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(2/6)

查詢欄

縣市

區域

學校院所

時間

2

午餐

員生消費合作社

五穀飯

調味料資訊

六大類食物份數及熱量

2024年12月10日 午餐

供餐型態

供應商/學校選擇



主食
五穀飯



主菜
三杯鬼頭刀魚



副菜
海根炒肉絲



蔬菜
炒腰展蚵白菜



湯品
南瓜大骨湯



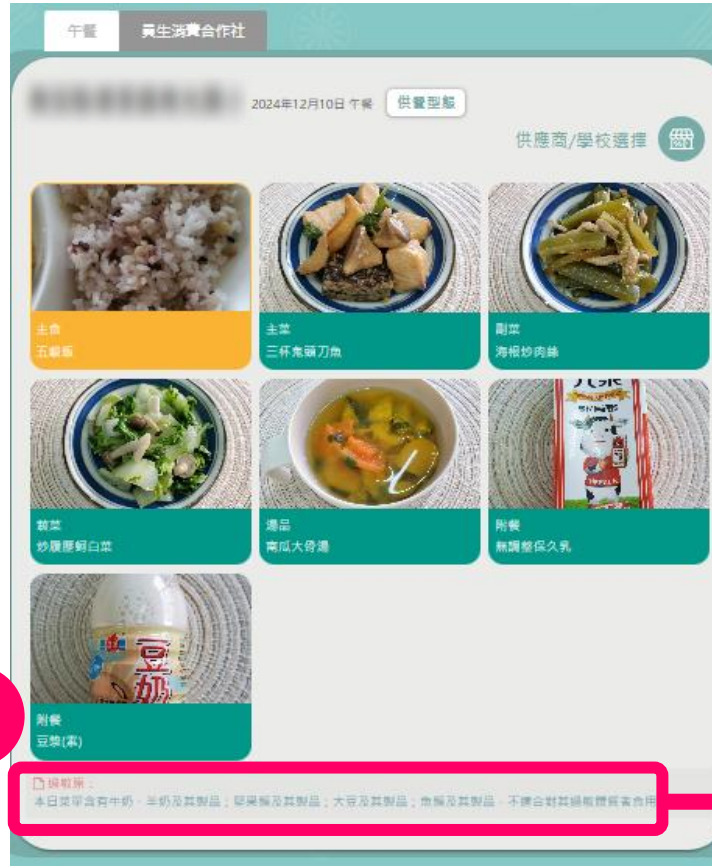
附餐
無調整保久乳

食材	製造商	驗證章Q或原料產地(國)	供應商
五穀米		臺灣	FDA
粳米	有限公司	產銷履歷 臺灣	FDA

正常供餐日時，完整資料公開內容應包含菜單、各道菜色中的食材及菜色照片

2. 可切換點選「日期」查看該校菜色

查詢學校菜色(3/6)



過敏原：

本日菜單含有牛奶、羊奶及其製品；堅果類及其製品；大豆及其製品；魚類及其製品，不適合對其過敏體質者食用。

3. 菜色資料底下，可查看當餐過敏原資訊

查詢學校菜色(4/6)

查詢欄

縣市 區域 學校院所 時間

午餐 員生消費合作社

五穀飯 調味料資訊 六大類食物份數及熱量

2024年12月10日 午餐 供餐型態

供應商/學校選擇

主食 五穀飯

主菜 三杯鬼頭刀魚

副菜 海根炒肉絲

調味料	製造商	驗證章Q或原料產地(國)	供應商
精製二砂	台灣糖業股份有限公司	—	
台塩高級碘鹽	台塩實業股份有限公司	—	

4. 點選「調味料資訊」查看調味料

查詢學校菜色(5/6)

查詢欄

縣市 區域 學校院所 時間

午餐 員生消費合作社

五穀飯 調味料資訊 六大類食物份量及熱量

2024年12月10日 午餐 供餐型態

供應商/學校選擇

主食 五穀飯

主菜 三杯鬼頭刀魚

副菜 海根炒肉絲

供餐者/學校資訊:

全穀雜糧類	3.68份	蔬菜類	1.65份	乳品類	0.84份
豆魚蛋肉類	1.45份	水果類	0份	熱量	480大卡
油脂與堅果種子類	0.4份				

供餐者/學校資訊

FDA

5. 點選「六大類食物份量及熱量」查看當餐營養資訊

查詢學校菜色(6/6)



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，
請務必設定不供餐日，
請參考不供餐日期管理：新增)

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

學童乳專區

偏鄉學校中央廚房專區

重要規定及函文

廚勤人員e化課程資源

三章一Q專區

相關網站

API服務



1

目前已有21,708,788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

rUYL

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

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

修改密碼

2

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

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

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

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

2

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

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

修改密碼



1. 點選「單位名稱」可修改密碼或登出

02 基本資料管理



基本資料管理

學校菜單查詢

1 學校資料管理

基本資料管理

帳號申請

供餐作業

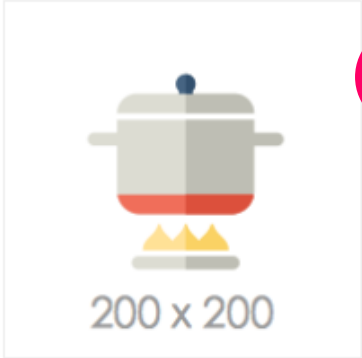
菜單與食材管理

不供餐日期管理

4 食材中文標準名稱查詢及匯入

基本資料設定

自設廚房logo圖 *



200 x 200

格式：jpg, png, gif。
大小：小於3MB。

選擇檔案 未選擇任何檔案

名稱 ○○市○○區B國小

學校編號 B000001

學校類型 非山非市

學校地址 * 測試地址01

學校電話號碼 * 06-1234567

學校傳真號碼 * 06-1234567

負責學校午餐人員姓名 * 測OO

負責學校午餐人員職稱 * 測試
*營養師、午秘、護理師.....等等

負責學校午餐人員E-Mail * test000@000.tw
*負責接收食安通報信件之信箱

3 儲存更改資料

最後更新時間: 2025-01-14 11:30:14.0

系統提示訊息：

資料修改成功

確定

1. 點選「基本資料管理」
2. 完成各項必填欄位
3. 點選「儲存更改資料」
4. 點選「確定」

負責學校午餐人員email為：

1. 忘記密碼之收信信箱
 2. 食安事件的通知信箱
- 請務必檢視資料是否正確！

供餐對象(學校)設定

1

供餐對象(學校)設定

縣市別

請選擇

市/區別

請選擇

學校名稱

請選擇

新增學校

供餐申請記錄

學校代碼	學校名稱	供餐現況	選項
B000001	〇〇市〇〇區B國小	☒ 供餐	刪除

2

請勿將自校刪除

1. 公辦公營中央廚房學校、公辦民營廠商、團膳廠商，請在此將有供應的學校加入

2. 確認供餐清單列表

供餐型態設定

供餐型態(學校)設定

1

供餐型態 * ☒ 午餐(必填) ☐ 早點 ☐ 午點 ☐ 晚餐

午餐 ☐ 公辦公營 ☒ 公辦民營 ☐ 他校供應 ☐ 團膳(桶餐/盒餐) ☐ 美食街

☐ 幼兒園受本校(國小/國中/高中/大學)供餐

供餐型態異動日期 2025-01-14 11:55:58

公辦公營：使用學校廚房，且由學校人員自行烹飪

公辦民營：使用學校廚房，委由廠商人員進駐烹飪

團膳(桶餐/盒餐)：於廠商廚房烹飪後運輸至學校供應

他校供應：由中央廚房學校供應，請勾選中央廚房供餐型態及"他校供應"選項

2

供餐型態異動

1. 勾選餐別及供餐型態
2. 點選「供餐型態異動」

被供餐廚房清單

被供餐廚房清單			
廚房代碼	廚房名稱	上次供餐日	選項
B000001	〇〇市〇〇區B國小	2025/1/20	刪除
B000001	〇〇市〇〇A國小	無供餐紀錄	刪除

看到煮飯的學校或(廠商)，及上次供餐日期

若誤刪，請洽食登客服協助

03 供餐作業

- 切換權限
 - 用餐人數設定
 - 不供餐日期
 - 菜單維護資料公開
 - 驗收作業
- 供餐作業APP



供餐作業使用小提醒

- 如需練習課程中教學的用餐人數設定、不供餐日設定、查看開菜、驗收等各項功能，請使用開學後的供餐日進行操作，並避免覆蓋已完成的資料，操作完畢後刪除練習的資料，避免影響後續的資料正確性及上線率計算。

供餐作業

1

學校菜單查

學校資料管理

基本資料管理

帳號申請

供餐作業

菜單與食材管理

不供餐日期管理

食材中文標準名稱查詢

供餐設定

供餐學校

簽收流程設定

菜單開立

廚房衛生檢核表下載

其它表單下載

離開供餐作業

供餐學校-細項功能

用餐人數設定

不供餐日期

特殊用餐日

供餐學校

供餐日期區間

2025-01-14 ~ 2025-01-14

早點

午餐

午點

晚餐

查詢

供餐廚房

供餐日期

餐點類型

供餐人數

無資料

權限設定(公辦民營學校與公辦民營廠商)

- 本功能適用於公辦民營廠商(廠商權限)與公辦民營學校(受供餐權限)分工，可透過權限切換操作相關功能。
- 可適用但不限於以下情境：由公辦民營廠商帳號進行菜單開立及匯入驗收資料等作業，再由學校切換權限進行菜單審核、修改、編輯驗收作業及資料公開。
- 若新學期無更換供餐模式，請依照前人設定，繼續使用即可。

權限設定 - 公辦民營廠商帳號設定

公辦民營廠商

團膳廠商

教育部校園食材登錄平臺2.0

供餐設定

供餐學校

權限設定

簽收流程設定

廚房衛生檢核表下載

其它表單下載

食材及食譜維護

採購類別

食材基本資料

供餐學校-權限設定

+ 新增

校名/使用者查詢 請輸入關鍵字 搜尋

供餐學校 菜單開立 智慧化菜單轉換系統 菜單維護資料公開 驗收作業 調味料維護

無資料

1. 點選「權限設定」

2. 點選「新增」

公辦民營廠商新增授權單位

公辦民營廠商

團膳廠商

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

欲授權帳號 A123456

欲授權學校 00市00區00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

成功 新增成功!

操作小秘訣：
A授權給B使用C的D功能。

權限設定說明：

公辦民營廠商將菜單開立於廠商的帳號之下，設定後可讓學校帳號可進到廠商帳號，看菜單或進行驗收等功能。

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
5. 點選欲開放權限之功能，並儲存
6. 出現新增成功訊息

若「欲授權學校」下拉選單中選不到學校，請至基本資料管理綁定

公辦民營廠商設定後的頁面(範例)

公辦民營廠商

團膳廠商

供餐學校

菜單開立

智慧化菜單
轉換系統

菜單維護資
料公開

驗收作業

調味料維護

1 臺中市南屯區○○國中 (B000008) ▲

oo食品股份有限公司授權給南屯區○○國中(B000008)，看到南屯區○○國中供餐學校、菜單開立、智慧化菜單轉換系統、菜單維護資料公開、驗收作業及調味料維護功能。

臺中市南屯區○○國中

編輯 刪除

啟用

啟用

啟用

啟用

啟用

啟用

2 臺中市西屯區○○國小 (B000002) ▲

oo食品股份有限公司授權給南屯區○○(B000002)，看到西屯區○○國小驗收作業功能。

臺中市西屯區○○國小

編輯 刪除

停用

停用

停用

停用

啟用

停用

公辦民營廠商設定後的頁面(範例續)

公辦民營廠商

團膳廠商

供餐學校

菜單開立

智慧化菜單
轉換系統

菜單維護資
料公開

驗收作業

調味料維護

1 臺中市南屯區○○國中 (B000008)

臺中市南屯區○○國中

編輯刪除

啟用

臺中市西屯區○○國小

編輯刪除

停用

2 臺中市西屯區○○國小 (B000002)

臺中市西屯區○○國小

編輯刪除

停用

oo食品股份有限公司授權給南屯區○○國中(B000008)，看到南屯區○○國中供餐學校、菜單開立、智慧化菜單轉換系統、菜單維護資料公開、驗收作業及調味料維護功能。

也同時讓南屯區○○國中(B000008)，看到西屯區○○國小菜單開立、驗收作業功能。

oo食品股份有限公司授權給南屯區○○(B000002)，看到西屯區○○國小驗收作業功能。

用餐人數設定



用餐人數設定小提醒

- 建議於學期初以常態人數設定好整學期的用餐人數，之後再依實際供餐情形進行單日微調。
- 當月的人數於隔月15日前可直接修改，不需申請資料補登，15日後則須申請資料補登，待審核通過後方可修改。

供餐學校-用餐人數設定



1. 點選「供餐學校」
2. 點選「用餐人數設定」

用餐人數設定：新增單日範本人數

3

供餐學校-用餐人數設定

+ 新增

批次設定

匯入

全部學校人數匯出EXCEL

全部學校人數單日匯出EXCEL

4

供餐廚房

〇〇市〇〇區B國小

供餐學校

〇〇市〇〇區B國小

新增用餐人數

〇〇市〇〇區B國小

*供餐廚房

〇〇市〇〇區B國小

老師人數(葷)

60

*供餐學校

〇〇市〇〇區B國小

老師人數(素)

6

*級別

全校

選「全校」

*供應係數(葷)

1

班別

請輸入班別

*用餐日期

2025-01-20

早點

午餐

午點

晚餐

學生人數(葷)

500

學生人數(素)

25

• 各校的正常態用餐人數通常固定。
• 因此，先分別設定星期一至星期五的正常態用餐人數，作為範本。再藉由已建立的範本，進行批次設定，即可設定整個學期的用餐人數。
• 學校可依實際需求參考操作步驟進行設定。

6

成功
新增成功！

5

儲存

取消

3. 點選「新增」

4. 確認「供餐學校」、點選「級別」、「用餐日期」、「餐別」、「用餐人數」等資料

5. 點選「儲存」

6. 出現新增成功訊息

用餐人數設定：批次設定整學期人數

7 新增用餐人數(批次設定)

OO市OO區B國小 登出

8

供餐廚房 OO市OO區B國小

學校名稱 OO市OO區B國小

範本日期 2025-01-20

供餐日期區間 2025-02-11 ~ 2025-06-30 供餐日期區間選擇整個學期

9

每週

週一 週二 週三 週四 週五 週六 週日

早點 午餐 午點 晚餐

7. 點選「批次設定」

8. 選擇「供餐廚房」、「學校名稱」、「範本日期」、「供餐日期區間」

9. 點選「星期」、「每週」、「午餐」

10. 點選「儲存」，出現新增成功訊息

10

✓ 儲存

✕ 取消



成功
新增成功！



新增用餐人數
方法二

用餐人數設定：匯出及匯入

供餐學校-用餐人數設定

2

+ 新增 批次設定 匯入 全部學校人數匯出EXCEL 全部學校人數單日匯出EXCEL

1 供餐廚房 ○○市○○區B國小 供餐學校 ○○市○○區B國小

供餐日期區間 2025-03-18 ~ 2025-03-18 早點 午餐 午點 晚餐 查詢

1. 選擇「供餐日期區間」
2. 點選「全部學校人數匯出EXCEL」，依「供餐日期區間」匯出人數資料
3. 於匯出的EXCEL中進行修改及輸入需匯入的資料

3

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	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)
2	○○市○○區B國小	2025-03-03	2025-03-07	午餐	全校		500	50	50	5	1	1
3	○○市○○區B國小	2025-03-10	2025-03-14	午餐	全校		500	50	50	5	1	1
4	○○市○○區B國小	2025-03-17	2025-03-21	午餐	全校		500	50	50	5	1	1
5	○○市○○區B國小	2025-03-24	2025-03-28	午餐	全校		500	50	50	5	1	1
6	○○市○○區B國小	2025-03-31	2025-03-31	午餐	全校		500	50	50	5	1	1

用餐人數設定：匯出及匯入



1. 點選「匯入」
2. 選擇欲匯入的檔案
3. 出現匯入成功訊息，點選「確定」

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

全部學校人數單日匯出EXCEL

供餐廚房

〇〇市〇〇區B國小

供餐學校

〇〇市〇〇區B國小

供餐日期區間

2025-01-01 ~ 2025-01-31

早點

午餐

午點

晚餐

2

查詢

3

全選

日期

級別

班別

餐點類型

1	☐	編輯 刪除	2025-01-31	全校	-	午餐
2	☐	編輯 刪除	2025-01-30	全校	-	午餐

- 點選欲查詢的「供餐廚房」、「供餐學校」、「供餐日期區間」、「餐別」
- 點選「查詢」
- 查看查詢結果

用餐人數設定：編輯

	全選	1	日期	級別	班別	餐點類型
1	☐	編輯 刪除	2025-01-20	全校	-	午餐

編輯用餐人數 數設定

*供餐廚房

〇〇市〇〇區B國小

*供餐學校

〇〇市〇〇區B國小

*級別

全校

班別

請輸入班別

*用餐日期

2025-01-20

*餐點類型

午餐

學生人數(葷)

550

學生人數(素)

25

老師人數(葷)

60

老師人數(素)

6

*供應係數(葷)

1

*供應係數(素)

1

備註說明:

3

✓儲存

✕取消

- 點選「編輯」
- 在欲編輯的項目中進行編輯
- 點選「儲存」
- 儲存成功

4

✓ 成功
更新成功！

用餐人數設定：刪除單筆人數

確定刪除此筆資料？

取消 確定

供餐廚房 〇〇市〇〇區B國小 供餐學校 〇〇市〇〇區B國小

供餐日期區間 2025-01-01 ~ 2025-01-31 早點 午餐 午點 晚餐 查詢

	全選		日期	級別	班別	餐點類型
1	☐	編輯 刪除	2025-01-31	全校	-	午餐
2	☐	編輯 刪除	2025-01-30	全校	-	午餐

1. 點選「編輯」

2. 點選「確定」

用餐人數設定：多筆人數刪除

刪除第1筆：「〇〇市〇〇區B國小」「〇〇市〇〇區B國小」「2025-01-31」「午餐」

刪除第2筆：「〇〇市〇〇區B國小」「〇〇市〇〇區B國小」「2025-01-30」「午餐」

刪除第3筆：「〇〇市〇〇區B國小」「〇〇市〇〇區B國小」「2025-01-29」「午餐」

取消 確定

成功 刪除成功!

	取消選取	一鍵刪除	日期	校別	人數	餐點類型
1	☒	編輯 刪除	2025-01-31	全校	-	午餐
2	☒	編輯 刪除	2025-01-30	全校	-	午餐

1. 勾選多筆欲刪除項目
2. 勾選後出現一鍵刪除按鈕，點選「一鍵刪除」
3. 確認欲刪除資料後，點選「確定」
4. 出現刪除成功訊息

補充：央廚切換「供餐學校」設定人數

三

OO市OO區B國小

登出

供餐學校-用餐人數設定

+ 新增

批次設定

匯入

全部學校人數匯出EXCEL

全部學校人數單日匯出EXCEL

供餐廚房

OO市OO區B國小

供餐學校

OO市OO區B國小

供餐煮的區間

2025-01-01 ~ 2025-01-31

早吃的午餐

全選

日期

級

餐點類型

不供餐日期



不供餐日期設定小提醒

- 此功能限學校帳號操作(廠商無此功能)。
- 系統已預設隔年國定假日、週休假期及寒暑假之不供餐日。

不供餐日期

The screenshot displays a web application for managing school meals. On the left, a teal sidebar contains a menu with '供餐設定' (Meal Setting) highlighted, and '供餐學校' (Meal School) selected. The main area is divided into two panels. The left panel, titled '供餐學校-總功能' (Meal School - General Function), has a red circle '2' over the '不供餐日期' (Non-meal Date) button, which features a calendar icon with an 'X'. Below it is the '特殊用餐日' (Special Meal Day) button. The right panel, titled '供餐學校' (Meal School), shows a date range '2025-01-10 ~ 2025-01-10' and meal type buttons ('早點', '午餐', '午點', '晚餐'). Below these is a table with columns for '供餐廚房' (Meal Kitchen), '供餐日期' (Meal Date), '餐點類型' (Meal Type), and '供餐人數' (Meal Count). The table contains one row with a red circle '1' in the first column, '全部供餐廚房' (All Meal Kitchens), '2025-01-10', '午餐' (Lunch), and '373'.

1 供餐設定

供餐學校

簽收流程設定

菜單開立

廚房衛生檢核表下載

其它表單下載

← 離開供餐作業

供餐學校-總功能

2

用餐人數設定

不供餐日期

特殊用餐日

供餐學校

供餐日期區間 2025-01-10 ~ 2025-01-10

早點 午餐 午點 晚餐 查詢

	供餐廚房	供餐日期	餐點類型	供餐人數
1	全部供餐廚房	2025-01-10	午餐	373

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-school meal dates. The main title is '供餐學校-不供餐日期' (School Meal - Non-School Meal Date). Below it, there are two buttons: '+ 新增' (Add) and '⚙️ 星期六日設定' (Saturday/Sunday Settings). The '+ 新增' button is highlighted with a red circle and the number 1. Below these buttons is a modal form titled '供餐學校-新增不供餐日期' (School Meal - Add Non-School Meal Date). This form is highlighted with a red circle and the number 2. Inside the modal, there are four fields: '學校名稱' (School Name) with a dropdown menu showing '已選擇1間' (1 selected); '不供餐區間日期' (Non-School Meal Date Range) with a date range of '2025-06-16 ~ 2025-06-18'; '假期類別' (Holiday Category) with a dropdown menu showing '學校活動' (School Activity) and a text input field '請輸入假期類別' (Please enter holiday category); and a row of buttons for meal types: '早點' (Breakfast), '午餐' (Lunch), '午點' (Afternoon Tea), and '晚餐' (Dinner). Below these fields is a text area for '備註說明:' (Remarks). At the bottom of the modal, there are two buttons: '✓ 儲存' (Save) and '✕ 取消' (Cancel). The '儲存' button is highlighted with a red circle and the number 3. To the right of the modal, there are three buttons: '午點' (Afternoon Tea), '晚餐' (Dinner), and '查詢' (Query). The '查詢' button is highlighted with a red circle and the number 4. At the bottom right of the screen, there is a green success message box with a checkmark and the text '成功 新增成功!' (Success: Added successfully!).

1. 點選「新增」

2. 點選「學校名稱」、「不供餐區間日期」、「假期類別」、「餐別」等

3. 點選「儲存」

4. 出現新增成功訊息

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B國小

供餐日期區間

2025-01-01 ~ 2025-02-28

📅

早點

午餐

午點

晚餐

2

查詢

3

全選

不供餐日期

餐點類型

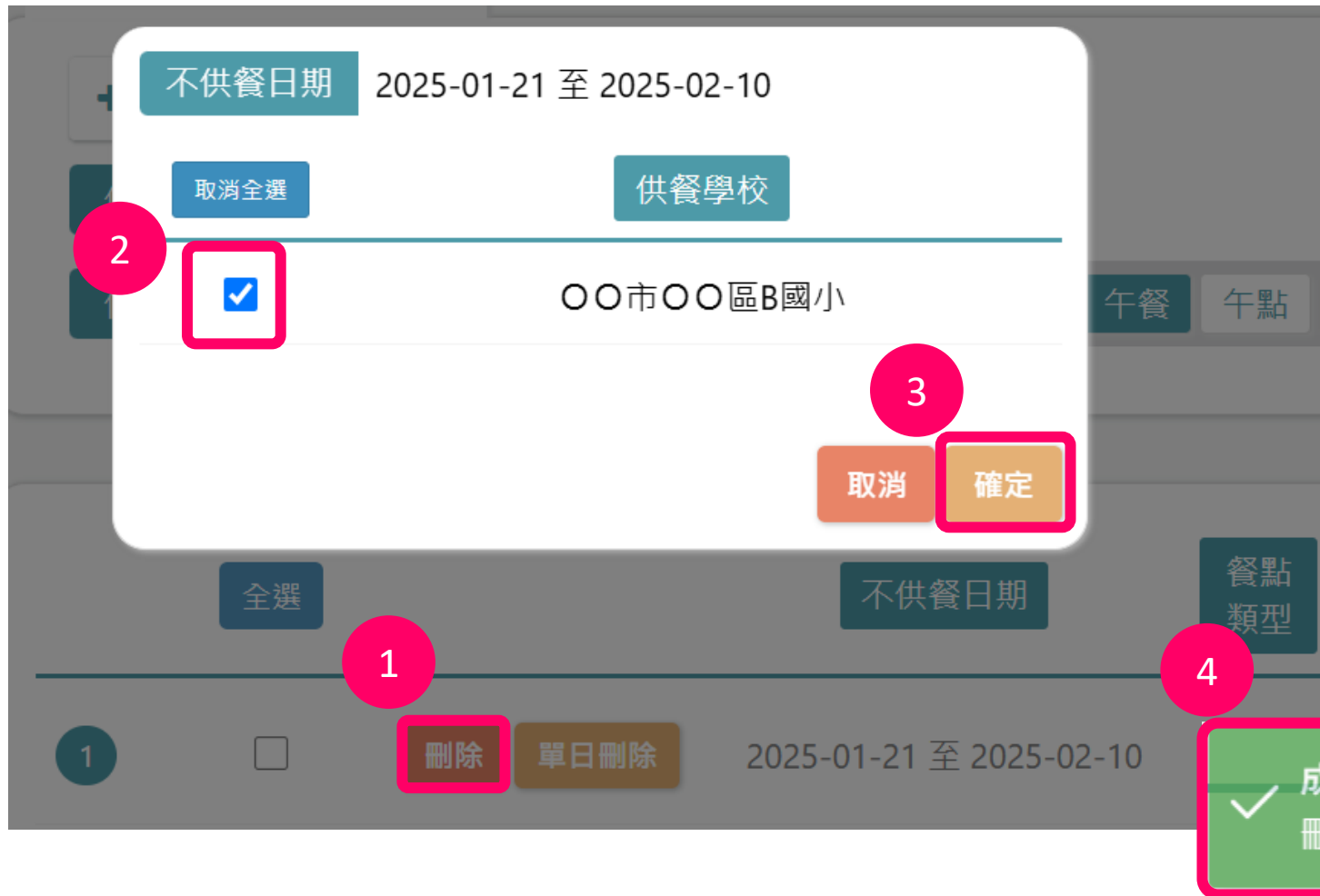
假期類別

備註

1	☐	刪除 單日刪除	2025-01-21 至 2025-02-10	午餐	寒暑假假期 (寒假)	[系統預設] 寒假
2	☐	刪除 單日刪除	2025-01-25 至 2025-02-02	午餐	國定假日 (農曆春節連假)	[系統預設] 農曆春節連假

1. 選擇要查詢的學校、日期區間、餐別
2. 點選「查詢」
3. 查看查詢結果

不供餐日期：整筆刪除



1. 在欲刪除的項目點選「刪除」
2. 勾選欲刪除不供餐日期的學校
3. 點選「確定」
4. 出現刪除成功訊息

不供餐日期：多筆刪除

供餐學校-不供餐日期

+ 新增 ⚙️ 星期六日設定

供餐學校 ○○市○○區B國小

供餐日期區間 2025-02-01 ~ 2025-02-28

取消全選 一鍵刪除

	不供餐日期	餐點類型
1	2025-06-28 至 2025-06-29	午餐
2	2025-06-21 至 2025-06-22	午餐
3	2025-06-14 至 2025-06-15	午餐

1 2 3 4

成功
刪除成功！

1. 勾選多筆欲刪除項目
2. 勾選後出現一鍵刪除按鈕，點選「一鍵刪除」
3. 確認欲刪除資料後，點選「確定」
4. 出現刪除成功訊息

不供餐日期：連續日期中的單日刪除

The screenshot shows a web interface for managing school meal schedules. A table at the bottom lists non-meal periods. The first row shows a period from 2025-01-21 to 2025-02-11 for 'Lunch'. A modal window is open, allowing selection of a specific day to delete from this period. The modal includes a date picker set to 2025-01-23, a checkbox to select the school 'OO市OO區B國小', and buttons for '取消全選', '取消', and '確定'. A success message '成功 刪除成功!' is displayed at the bottom right.

供餐學校-不供

不供餐日期 2025-01-23

取消全選 供餐學校

OO市OO區B國小

取消 確定

全選 不供餐日期 餐點類型

1	☐	刪除	單日刪除	2025-01-21 至 2025-02-11 午餐
2	☐	刪除	單日刪除	2

成功 刪除成功!

1. 確認若欲刪除的區間，點選「單日刪除」
2. 點選欲刪除的「不供餐日期」
3. 勾選欲刪除的「供餐學校」
4. 點選「確定」
5. 出現刪除成功訊息

補充：中央廚房切換學校設定功能

教育部校園食材登錄平臺2.0

供餐設定

供餐學校

權限設定

簽收流程設定

資料公開授權

廚房衛生檢核表下載

其它表單下載

食材及食譜維護

採購類別

食材基本資料

食譜基本資料

〇〇市〇〇區B國小

登出

供餐學校-不供餐日期

+ 新增

⚙ 星期六日設定

供餐學校

〇〇市〇〇區B國小

請選擇學校

〇〇市〇〇區B國小

〇〇市〇〇區B國小附設幼兒園

供餐日期區間

早點

午餐

午點

晚餐

查詢

全選

不供餐日期

餐點類型

假期類別

備註

1	☐	刪除	單日刪除	2025-01-21 至 2025-02-10	午餐	寒暑假假期(寒假)	[系統預設]寒假
---	--------------------------	----	------	-------------------------	----	-----------	----------

2025/8/18

Copyright © 2024 AI4DT Center

47

食材基本資料



食材基本資料：查詢

資料公開授權

廚房衛生檢核表下載

其它表單下載

食材及食譜維護

採購類別

食材基本資料

食譜基本資料

自動化開菜

數位化食譜基本資料

自動化菜單組合

自動化菜單規劃

菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

2

食材基本資料查詢

食材名稱

空心菜

食材類別

請選擇類別

食材設定轉移

查詢

正名

俗名

有機空心菜	有機空心菜
蕪菜	壅菜
蕪菜	應菜
蕪菜	無心菜
蕪菜	甕菜
蕪菜	空心菜
蕪菜	竹葉菜

食材基本資料-食材資訊

食材名稱

資料來源

食材類別

廢棄率%

供應商名稱

請選擇

重量進位長度

採購類別

請選擇

食材單位轉換設定

食材規格及單價設定

章Q食材資料屬性與產品類別

食材描述：

食材季節

儲存

*以每100克計算

鈉 0 mg

膳食纖維 0 g

糖 0 g

修正熱量 0 kcal

- 點選「食譜基本資料」
- 輸入食材名稱點選「查詢」，或點選「食材名稱」，皆可查詢食材資訊

食材基本資料：編輯

食材基本資料查詢

食材名稱

空心菜

食材類別

請選擇類別

食材設定轉移

查詢

1

正名

俗名

有機空心菜

有機空心菜

蔬菜

莖菜

蔬菜

應菜

蔬菜

無心菜

蔬菜

蕓菜

蔬菜

空心菜

蔬菜

竹葉菜

蔬菜

草菜

2

食材基本資料-食材資訊

食材名稱

莖菜(蕓菜)

資料來源

-

食材類別

蔬菜類

廢棄率%

24

供應商名稱

請選擇

重量進位長度

2

採購類別

蔬菜

食材單位轉換設定

食材規格及單價設定

章Q食材資料屬性與產品類別

生鮮、農糧產品

食材描述：-

食材季節

-

儲存

*以每100克計算

鈉 66.00 mg

膳食纖維 2.50 g

糖 0 g

修正熱量 16.00 kcal

三大營養素

碳水化合物 3.50 g 粗蛋白 2.00 g 粗脂肪 0.30 g

六大類食物份量

全穀雜糧 0 份 乳品(脫脂) 0 份 乳品(低脂) 0 份 乳品(全脂) 0 份 豆魚蛋肉類(低脂) 0 份 豆魚蛋肉類(中脂) 0 份 豆魚蛋肉類(高脂) 0 份 蔬菜 1.00 份 水果 0 份 油脂與堅果種子 0 份

1. 點選「食材名稱」

2. 編輯食材基本資料，點選「儲存」

食材基本資料：單位轉換設定

食材基本資料查詢

食材名稱

空心菜

食材類別

請選擇類別

食材設定轉移

查詢

1

正名

俗名

有機空心菜

有機空心菜

蕹菜

蕹菜

蕹菜

應菜

蕹菜

無心菜

蕹菜

蕪菜

蕹菜

空心菜

蕹菜

竹葉菜

蕹菜

草菜

食材基本資料-食材資訊

食材名稱

蕹菜(蕹菜)

資料來源

-

食材類別

蔬菜類

廢棄率%

24

供應商名稱

請選擇

重量進位長度

2

採購類別

蔬菜

2

食材單位轉換設定

食材規格及單價設定

章Q食材資料屬性與產品類別

生鮮、農糧產品

食材描述：-

食材季節

-

儲存

*以每100克計算

鈉

66.00 mg

膳食纖維

2.50 g

糖

0 g

修正熱量

16.00 kcal

三大營養素

碳水化合物

3.50 g

粗蛋白

2.00 g

粗脂肪

0.30 g

六大類食物份量

全穀雜糧

0 份

乳品(脫脂)

0 份

乳品(低脂)

0 份

乳品(全脂)

0 份

豆魚蛋肉類(低脂)

0 份

豆魚蛋肉類(中脂)

0 份

豆魚蛋肉類(高脂)

0 份

蔬菜

1.00 份

水果

0 份

油脂與堅果種子

0 份

1. 點選「食材名稱」

2. 點選「食材單位轉換設定」

食材基本資料：單位轉換設定(續)

單位轉換設定

3 **+ 新增** 單位 單位重量 重量單位 停用/啟用 無條件進位

↓

4 **✕ 取消** 單位 單位重量 重量單位 停用/啟用 無條件進位

1 **儲存** 包 3 請選擇單位
請選擇單位
公克
公斤

5

單位轉換設定

✓ 修改成功
修改成功！

+ 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 3 公斤 停用/啟用 無條件進位

✕ 關閉

3. 點選「新增」

4. 填寫「單位、重量」，點選「儲存」

5. 出現儲存成功訊息，點選「關閉」

食材基本資料：食材規格及單價設定

食材基本資料查詢

食材名稱

空心菜

食材類別

請選擇類別

食材設定轉移

查詢

1

正名

俗名

有機空心菜

有機空心菜

蔬菜

莖菜

蔬菜

應菜

蔬菜

無心菜

蔬菜

蕓菜

蔬菜

空心菜

蔬菜

竹葉菜

蔬菜

草菜

食材基本資料-食材資訊

食材名稱

莖菜(蕓菜)

資料來源

-

食材類別

蔬菜類

廢棄率%

24

供應商名稱

請選擇

重量進位長度

2

採購類別

蔬菜

食材單位轉換設定

2

食材規格及單價設定

章Q食材資料屬性與產品類別

生鮮、農糧產品

食材描述：-

食材季節

-

儲存

*以每100克計算

鈉

66.00 mg

膳食纖維

2.50 g

糖

0 g

修正熱量

16.00 kcal

三大營養素

碳水化合物

3.50 g

粗蛋白

2.00 g

粗脂肪

0.30 g

六大類食物份量

全穀雜糧

0 份

乳品(脫脂)

0 份

乳品(低脂)

0 份

乳品(全脂)

0 份

豆魚蛋肉類(低脂)

0 份

豆魚蛋肉類(中脂)

0 份

豆魚蛋肉類(高脂)

0 份

蔬菜

1.00 份

水果

0 份

油脂與堅果種子

0 份

1. 點選「食材名稱」

2. 點選「食材單位轉換設定」

食材基本資料：食材規格及單價設定(續)

1

食材基本資料-食材規格及單價設定

+新增 規格 預估單價

2

取消 規格 預估單價

1 儲存 切塊 50

成功 新增成功!

+新增 規格 預估單價

1 編輯 停用 切塊 50

3

關閉

1. 點選「新增」
2. 輸入「規格」及「預估單價」，點選「儲存」
3. 出現新增成功訊息，點選「關閉」

食譜基本資料



複製食譜

教育部校園食材登錄平臺2.0

種子教師培訓公辦公營學校01 登出

供餐設定

供餐學校

權限設定

簽收流程設定

資料公開授權

廚房衛生檢核表下載

其它表單下載

食材及食譜維護

採購類別

食材基本資料

食譜基本資料

自動化開菜

食譜基本資料

參考食譜 88餐食譜

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

類別	名稱
主食	玉米蔬菜粥
主食	玉米醬蒸魚
主食	玉米雞肉粥

參考食譜-食譜資訊

食譜類別 主食

食譜編碼 請輸入編碼

食譜名稱 玉米醬蒸魚

細項分類 請選擇

可食生重 0 g

複製

食材明細

食材名稱	個人份重量
中筋麵粉	2.3g
雞蛋	3.5g

- 點選「參考食譜」或「88餐食譜」，選擇一道食譜後
- 點選「複製」

複製食譜(續)

3



複製成功，是否需轉至食譜基本資料頁面進行「玉米醬蒸魚」之食譜內容設定？

3. 複製成功

4. 至食譜基本資料中，查看已複製的食譜

4

食譜基本資料

參考食譜

88餐食譜

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

五穀白飯

• 主食

五穀雜糧飯

• 主食

玉米醬蒸魚

• 主食

京醬豬排

88餐食譜鈣鐵鋅標示

食譜基本資料

參考食譜

88餐食譜

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

類別

名稱

主食

含鐵

含鋅

薏仁飯

主食

藜麥飯

主食

含鈣

韓式炸醬麵

88餐食譜-食譜資訊

食譜類別

主食

食譜編碼

請輸入編碼

食譜名稱

薏仁飯

細項分類

請選擇

可食生重

90.00 g

複製

食材明細

食材名稱

個人份重量

薏仁

90g

食譜基本資料

1

權限設定

簽收流程設定

資料公開授權

廚房衛生檢核表下載

其它表單下載

食材及食譜維護

採購類別

食材基本資料

食譜基本資料

自動化開菜

數位化食譜基本資料

自動化菜單組合

自動化菜單規劃

菜單作業

菜單開立

智慧化菜單轉換系統

食譜基本資料

參考食譜

88餐食譜

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

五穀白飯

• 主食

京醬豬排

• 主菜

黑胡椒雞柳

• 副菜

小瓜肉絲

副菜

紅蘿蔔炒蛋

副菜

紅蘿蔔炒蛋(1)

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

五穀白飯

細項分類

請選擇

可食生重

0 g

蔬食日可用

特殊用餐日

使用個人份重量

使用驗收重量

儲存

刪除

複製

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	40g	40kg	完整包裝，標示清楚		 
白米	80g	80kg	完整包裝，標示清楚		 

1. 點選「食譜基本資料」可查看食譜與食譜資訊

編輯食譜內的食材明細：新增

食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別

主食

食譜名稱

京醬豬排

食譜編碼

請輸入編碼

細項分類

請選擇

可食生重

0 g

☐ 蔬食日可用

☐ 特殊用餐日

☒ 使用個人份重量

☐ 使用驗收重量

✓儲存

✕刪除

複製

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
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		

關閉

2. 點選「新增食材明細」

編輯食譜內的食材明細：新增 (續)

3. 點選「食材名稱」、填寫「個人份重量」、「轉驗收重量」等明細。

4. 點選「儲存」

5. 顯示創建成功

編輯食譜內的食材明細：修改

食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別 主食

食譜名稱 京醬豬排

可食生重 87.00 g

食譜編碼 請輸入編碼

細項分類 請選擇

蔬食日可用

特殊用餐日

使用個人份重量

使用驗收重量

✓儲存

✕刪除

📄複製

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	操作
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		✎
甜麵醬	10g	0	-	-	✎
白砂糖	2g	0	-	-	✎

7

食譜基本資料-編輯食材明細

食譜名稱 京醬豬排

食材名稱 白砂糖 | 白砂糖

章Q食材資料屬性與產品類別 加工品

個人份重量 2

規格 請選擇規格

單位 公克

預估單價 0

轉換後數量 -

備註說明:

轉換後單位 請選擇

重量(kg) 請輸入重量

✎

✕取消

✓儲存

8

- 編輯既有食材重量、轉換後單位、規格等資料，請點選「✎」
- 編輯完成後，點選「關閉」
- 顯示更新成功

編輯食譜內的食材明細：刪除

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

京醬豬排

細項分類

請選擇

可食生重

87.00 g

成功

刪除成功！

✓儲存

✕刪除

複製

+

新增食材明細

食材明細

食材名稱	個人份重量	轉驗收重量	規格	預估單價	作
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		9 ✎ 🗑
甜麵醬	10g	0	-	-	✎ 🗑
白砂糖	2g	0	-	-	✎ 🗑

11

關閉

9. 刪除食材，點選「🗑」

10.顯示刪除成功

11.點選關閉

新增食譜

食譜基本資料

參考食譜

88餐食譜

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

1 請選擇

查詢

+ 新增

垃圾桶

類別

名稱

• 主食

五穀白飯

• 主食

京醬豬排

• 主菜

黑胡椒雞柳

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

五穀白飯

細項分類

請選擇

可食生重

0 g

☐ 蔬食日可用

☒ 使用個人份重量

☐ 特殊用餐日

☐ 使用驗收重量

儲存

刪除

複製

新增食材明細

食材明細

1. 點選「新增」

新增食譜(續)

2

食譜基本資料-新增食譜

種子教

食譜類別 主食 食譜編碼 請輸入編碼

食譜名稱 紅蘿蔔炒蛋 細項分類 請選擇

☐ 蔬食日可用 ☐ 特殊用餐日 ☒ 使用個人份重量 ☐ 使用驗收重量



3

食譜基本資料-食譜食材明細

4

+ 新增

			食材名稱	重量	單位	轉換後數量	轉換後單位	備註
1	編輯	刪除	胡蘿蔔	85	公克	-	-	-
2	編輯	刪除	雞蛋(白殼)	60	公克	-	-	-
3	編輯	刪除	沙拉油	5	公克	-	-	-
4	編輯	刪除	含碘高級精鹽	1	公克	-	-	-

6



5

✕取消

✓儲存

1. 點選「新增」
2. 選擇「食譜類別」、填寫「食譜名稱」
3. 選擇使用「個人份重量」或使用「驗收重量」
4. 點選「新增」新增食譜內的食材
5. 點選「儲存」
6. 出現創建成功訊息

刪除食譜

The screenshot shows a web application interface for managing recipes. On the left, a sidebar contains a list of recipe categories under the heading '食譜基本資料'. Step 1 points to the '五穀白飯' (Grain White Rice) item in the '主食' (Main Dish) category. The main area displays the details for '五穀白飯'. Step 2 points to the '刪除' (Delete) button, which is highlighted in red. Step 3 points to a green success message box that says '成功 刪除成功!' (Success, Deleted Successfully!). Below the success message, there are input fields for '食譜名稱' (Recipe Name) and '食譜編碼' (Recipe Code), a '細項分類' (Sub-category) dropdown, and a '可食生重' (Edible weight) field. There are also toggle switches for '蔬食日可用' (Vegetarian day available) and '特殊用餐日' (Special dining day), and radio buttons for '使用個人份重量' (Use individual portion weight) and '使用驗收重量' (Use inspection weight). At the bottom, there is a table for '食材明細' (Ingredient details) with columns for '食材名稱' (Ingredient name), '個人份重量' (Individual portion weight), '轉驗收重量' (Transfer inspection weight), '規格' (Specification), '預估單價' (Estimated unit price), and '操作' (Action). The table lists '五穀米' (Grain rice) with a weight of 40g and a specification of '完整包裝，標示清楚' (Complete packaging, clearly labeled).

1. 點選「食譜」

2. 點選「刪除」

3. 出現刪除成功訊息

1. 點選「食譜」
2. 點選「刪除」
3. 出現刪除成功訊息

垃圾桶食譜復原

食譜基本資料 參考食譜 88餐食譜

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 1

查詢 新增 垃圾桶

類別	名稱
• 主食	五穀雜糧飯
• 主食	京醬豬排
• 主食	紅藜飯
• 主菜	烤雞排
• 主菜	椒鹽鮮魚
• 主菜	黑胡椒雞柳

食譜基本資料-垃圾桶

食譜名稱 請輸入食譜名稱 2 查詢

1 五穀白飯 復原

3 成功
復原成功!

1. 點選「垃圾桶」

2. 點選「復原」

3. 出現復原成功訊息

4. 食譜回到食譜基本資料中

關閉

食譜基本資料 參考食譜 88餐食譜

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

4

類別	名稱
• 主食	五穀白飯
• 主食	五穀雜糧飯
• 主食	京醬豬排
• 主食	紅藜飯
• 主菜	烤雞排
• 主菜	椒鹽鮮魚

菜單開立



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
★當季推薦：	100%蔬果汁 QQ QQ圓
	七味唐辛子 七股香洋香瓜 台灣珍珠鮑魚
	雜色鮑
分享食譜	清空 一鍵查詢

2

主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐
+ 五穀飯	+ 京醬豬排				

1. 輸入食譜名稱、食材名稱或食譜編碼後，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

▲ 當季推薦

100%蔬果汁

QQ

QQ圓

分享食譜

七股香洋香瓜

台灣珍珠鮑魚

雜色鮑

分享食譜

清空

一鍵查詢

主食

主菜

副菜

蔬菜

湯品

附餐

+

五穀飯

1

京醬豬排

1. 在欲編輯的食譜名稱上點兩下

編輯食譜內的食材明細：新增

食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別

主食

食譜名稱

京醬豬排

食譜編碼

請輸入編碼

細項分類

請選擇

可食生重

0 g

☐ 蔬食日可用

☐ 特殊用餐日

☒ 使用個人份重量

☐ 使用驗收重量

✓儲存

✕刪除

複製

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
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		

關閉

2. 點選「新增食材明細」

編輯食譜內的食材明細：新增 (續)

3. 食譜基本資料-新增食材明細

5. 成功 創建成功!

食譜名稱 京醬豬排

食材名稱 甜麵醬 | 甜麵醬

章Q食材資料屬性與產品類別 加工品

個人份重量 10

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:

4. 儲存

取消 儲存

3. 點選「食材名稱」、填寫「個人份重量」、「轉驗收重量」等明細。
4. 點選「儲存」
5. 顯示創建成功

編輯食譜內的食材明細：修改

食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別

主食

食譜名稱

京醬豬排

食譜編碼

請輸入編碼

細項分類

請選擇

可食生重

87.00 g

蔬食日可用

特殊用餐日

使用個人份重量

使用驗收重量

儲存

刪除

複製

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	操作
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		6

| 甜麵醬 | 10g | 0 | - | - | |

7

食譜基本資料-編輯食材明細

食譜名稱

京醬豬排

食材名稱

白砂糖 | 白砂糖

章Q食材資料屬性與產品類別

加工品

個人份重量

2

規格

請選擇規格

單位

公克

預估單價

0

轉換後數量

-

備註說明:

轉換後單位

請選擇

重量(kg)

請輸入重量

8

成功更新成功!

取消

儲存

6. 編輯既有食材重量、轉換後單位、規格等資料，請點選「」

7. 編輯完成後，點選「關閉」

8. 顯示更新成功

編輯食譜內的食材明細：刪除

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

京醬豬排

細項分類

請選擇

可食生重

87.00 g

成功

刪除成功！

✓儲存

✕刪除

複製

+

新增食材明細

食材明細

食材名稱	個人份重量	轉驗收重量	規格	預估單價	作
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		✎ 🗑️
甜麵醬	10g	0	-	-	✎ 🗑️
白砂糖	2g	0	-	-	✎ 🗑️

關閉

6. 刪除食材，點選「」

7. 顯示刪除成功

8. 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)

4

成功
新增成功！

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

★當季推薦：

100%蔬果汁

QQ

QQ圓

七味唐辛子

七股香洋香瓜

台灣珍珠鮑魚

雜色鮑

分享食譜

清空

一鍵查詢

廚房

〇〇市〇〇區B國小

學校

〇〇市〇〇區B國小

群組

請選擇群組

跨校/多日複製

匯出

轉招標單

轉驗收單

套用

雷達圖(月)

健檢資料

●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

2025 年 03 月

目標值

實際值

星期日

星期一

星期二

星期三

星期四

星期五

星期六

03/02

03/03

03/04

03/05

03/06

03/07

03/08

不
供
餐

開
菜
中
刪除菜單
五穀雜糧飯

點
此
開
菜

點
此
開
菜

點
此
開
菜

點
此
開
菜

不
供
餐

2. 點選欲開立的食譜名稱前的「+」

3. 食譜已開立

4. 顯示新增成功

菜單開立：查看即時加總的營養素

跨校/多日複製 ▾ 匯出 轉驗收單 雷達圖(月)

健檢資料

● 營養素符合標準
● 營養素超過高標
● 營養素低於低標

4

星期日 星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六

03/16 03/17 03/18 03/19 03/20 03/21 03/22

不供餐日 點此開菜 開菜中 點此開菜 不供餐日

京醬豬排

熱113.9 穀0.4
乳0.0 豆1.5
油0.0 蔬0.0
果0.0 鈉574.0
人 591

雷達圖 油脂自定義

4. 可查看即時加總的營養素

菜單開立：查看雷達圖與自定義油脂

匯出 轉驗收單 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 2025 年 03 月 目標值 階段值

星期二 星期三 星期四 星期五

03/18 開菜中
刪除菜單
京醬豬排

熱113.9 穀0.4
乳0.0 豆1.5
油0.0 蔬0.0
果0.0 鈉574.0
人 591

雷達圖 油脂自定義

2025-03-18 油脂自定義

新油脂類份數 2

即時運算

*計算公式：原始熱量(仟卡)+(使用者填寫油脂類份數-系統計算油脂類份數)*45(仟卡)=修正熱量(仟卡)

熱(修)203.9 熱113.9
穀0.4 乳0.0
豆1.5 蔬0.0
油(修)2.0 油0.0
果0.0 鈉574.0

取消 確定

六大類食物份數(份)
全穀雜糧
豆魚肉
乳品
蔬菜
水果
油脂與堅果種子

三大營養素(%)
碳水化合物 19%
粗蛋白 32%
粗脂肪 31%

維生素
維生素A (μg)
維生素C (mg)
維生素E (mg)

礦物質(mg)
鈣
鈉

膳食纖維(g)
膳食纖維

2025-03-18

六大類食物份數

三大營養素

膳食纖維

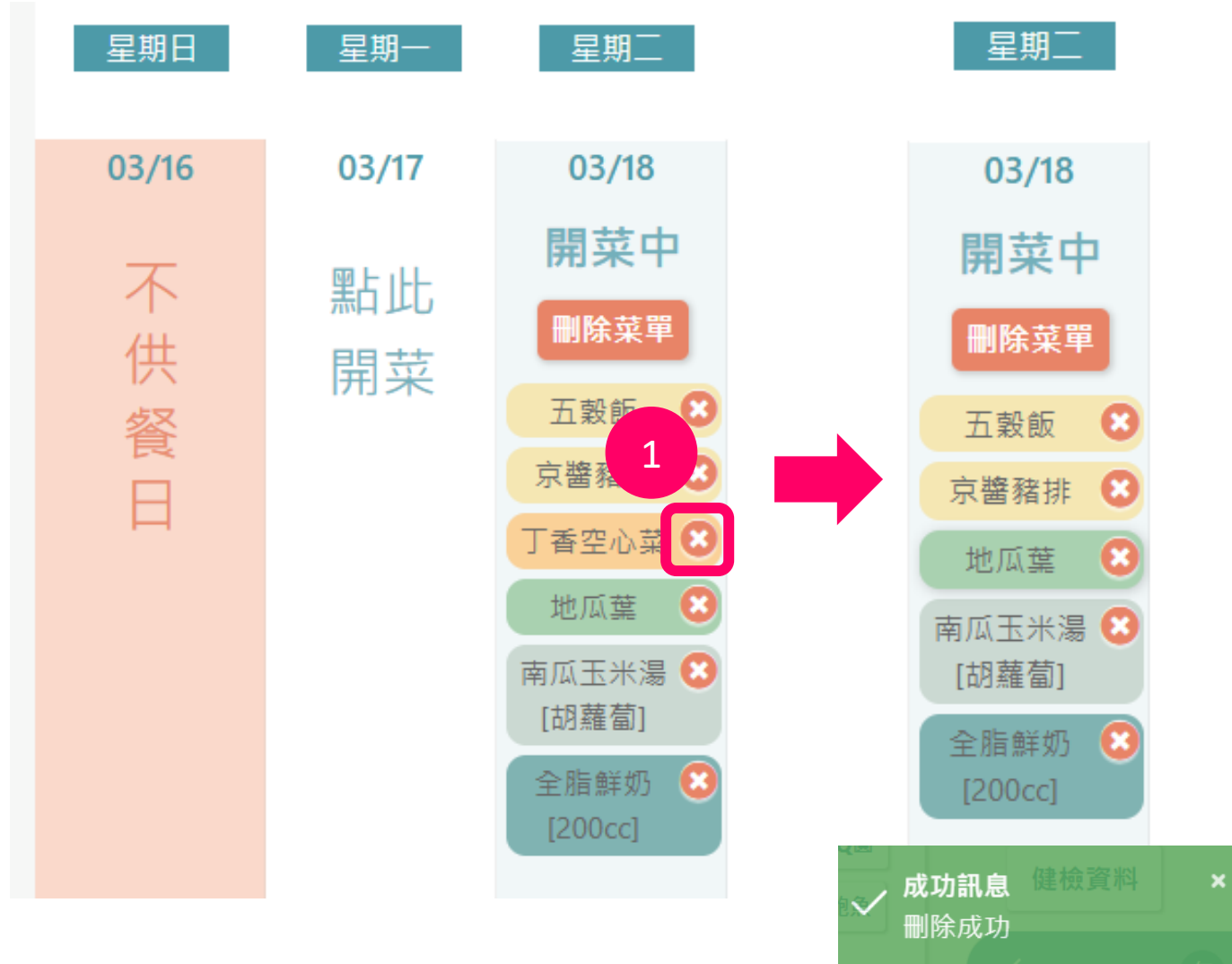
維生素

礦物質

5. 點擊「雷達圖」可查看營養素

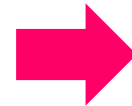
6. 點擊「油脂自定義」可自行輸入油脂與堅果種子類份數，輸入後請點選「確定」

編輯菜單：刪除菜單中單筆食譜



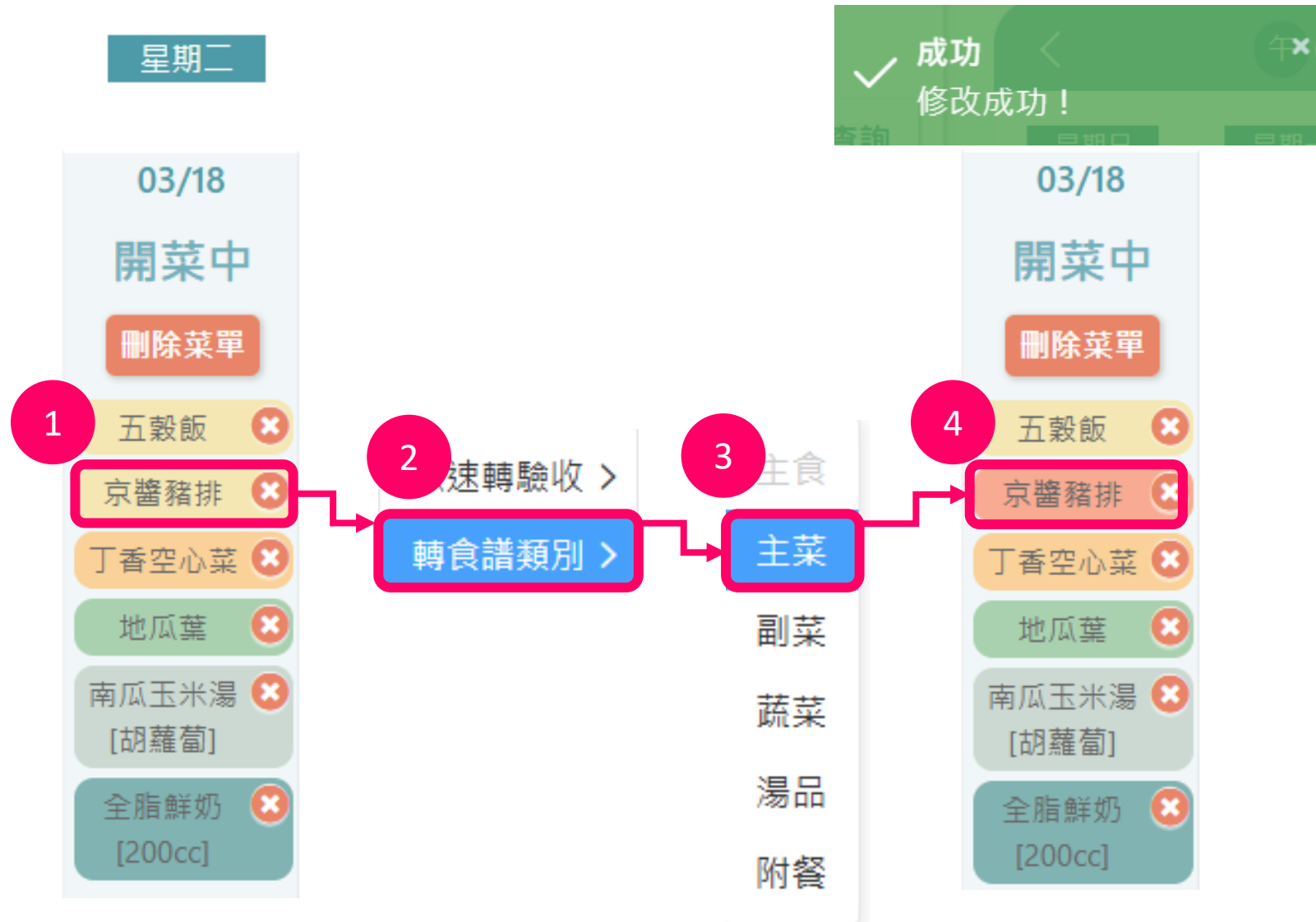
1. 在食譜上按「×」，即可刪除該食譜，並顯示刪除成功訊息

編輯菜單：刪除菜單中整日菜單



1. 在食譜點選「刪除菜單」
2. 點選「確定」，即可刪除該日菜單
3. 刪除後顯示刪除成功訊息

編輯菜單：更換食譜類別



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
(此處以主食改主菜為例)
4. 變更成功

編輯菜單中食譜與食材

星期一

星期二

星期三

星期四

星期五

03/17

03/18

03/19

03/20

03/21

點此
開菜

開菜中

刪除菜單

五穀飯

京醬豬排

丁香空心菜

地瓜葉

南瓜玉米湯
[胡蘿蔔]

全脂鮮奶
[200cc]

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

京醬豬排

細項分類

請選擇

可食生重

0 g

蔬食日可用

特殊用餐日

使用個人份重量

使用驗收重量

新增食材明細

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
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		

儲存

刪除

複製

關閉

1. 在欲修改的食譜上點擊兩下，跳出食譜基本資料視窗

編輯菜單：新增食譜中的食材明細

食譜基本資料-食譜資訊

食譜類別

主食

食譜名稱

京醬豬排

食譜編碼

請輸入編碼

細項分類

請選擇

可食生重

0 g

☐

蔬食日可用

☐

特殊用餐日

☒

使用個人份重量

☐

使用驗收重量

✓儲存

✕刪除

複製

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
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP，75公克 / 片，佳味香		

關閉

2. 點選「新增食材明細」

編輯菜單：新增食譜中的食材明細(續)

食譜基本資料-新增食材明細

食譜名稱 京醬豬排

食材名稱 甜麵醬 | 甜麵醬

章Q食材資料屬性與產品類別 加工品

個人份重量 10 規格 請選擇規格

單位 公克 預估單價 0

轉換後數量 - 備註說明:

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

成功 創建成功!

取消 儲存

- 點選「食材名稱」、填寫「個人份重量」、「轉驗收重量」等明細。
- 點選「儲存」
- 顯示創建成功

編輯菜單：修改食譜中的食材明細

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 京醬豬排 細項分類 請選擇

可食生重 87.00 g

☐ 蔬食日可用 ☒ 使用個人份量
☐ 特殊用餐日 ☐ 使用驗收重量

食材明細

食材名稱	個人份量	轉換後重量	規格	預估	操作
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		<input checked="" type="button" value="✎"/>
甜麵醬	10g	0	-	-	✎
白砂糖	2g	0	-	-	✎

7

食譜基本資料-編輯食材明細

食譜名稱 京醬豬排

食材名稱 白砂糖 | 白砂糖

章Q食材資料屬性與產品類別 加工品

個人份量 2 規格 請選擇規格

單位 公克 預估單價 0

轉換後數量 - 備註說明:

轉換後單位 請選擇

重量(kg) 請輸入重量

重量

6. 編輯既有食材重量、轉換後單位、規格等資料，請點選「✎」

7. 編輯完成後，點選「關閉」

8. 顯示更新成功

編輯菜單：刪除食譜中的食材明細

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

京醬豬排

細項分類

請選擇

可食生重

87.00 g

成功

刪除成功！

✓儲存

✕刪除

複製

+

新增食材明細

食材明細

食材名稱	個人份重量	轉驗收重量	規格	預估單價	作
京醬里肌肉排	75g	75kg	HACCP, 75公克 / 片, 佳味香		9 ✎ 🗑️
甜麵醬	10g	0	-	-	✎ 🗑️
白砂糖	2g	0	-	-	✎ 🗑️

11

關閉

9. 刪除食材，點選「🗑️」

10.顯示刪除成功

11.點選關閉

菜單中單筆食譜快速轉驗收



1. 在欲修改的食譜上點右鍵
2. 點選「快速轉驗收」
3. 點選「食譜」
4. 確認轉驗收資訊，點選「確定」
5. 確認欲轉換的食譜數量，點選「確定」

菜單中單筆食材快速轉驗收



1. 在欲修改的食譜上點右鍵
2. 點選「快速轉驗收」
3. 點選「選擇食材」
4. 點選欲轉換食材，點選「確定」
5. 確認轉驗收資訊，點選「確定」
6. 確認欲轉換的食材項目數，點選「確定」

菜單開立：檢視菜單

教育部校園食材登錄平臺2.0

種子教師培訓公辦公營學校01 登出

1 供餐作業
供餐學校
菜單作業
菜單開立
菜單維護資料公開
驗收
驗收作業
離開供餐作業

2 廚房 種子教師培訓公辦公營學校01
學校 種子教師培訓公辦公營學校01
跨校/多日複製 匯出 轉驗收單 雷達圖(月)
健檢資料

3 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
★當季推薦：100%蔬果汁 QQ QQ圖
七味唐辛子 七股香洋香瓜 台灣珍珠鮑魚
雜色鮑
分享食譜 清空 一鍵查詢

主餐 副餐 蔬菜 湯品 附餐
+ 五穀飯 + 京醬豬排

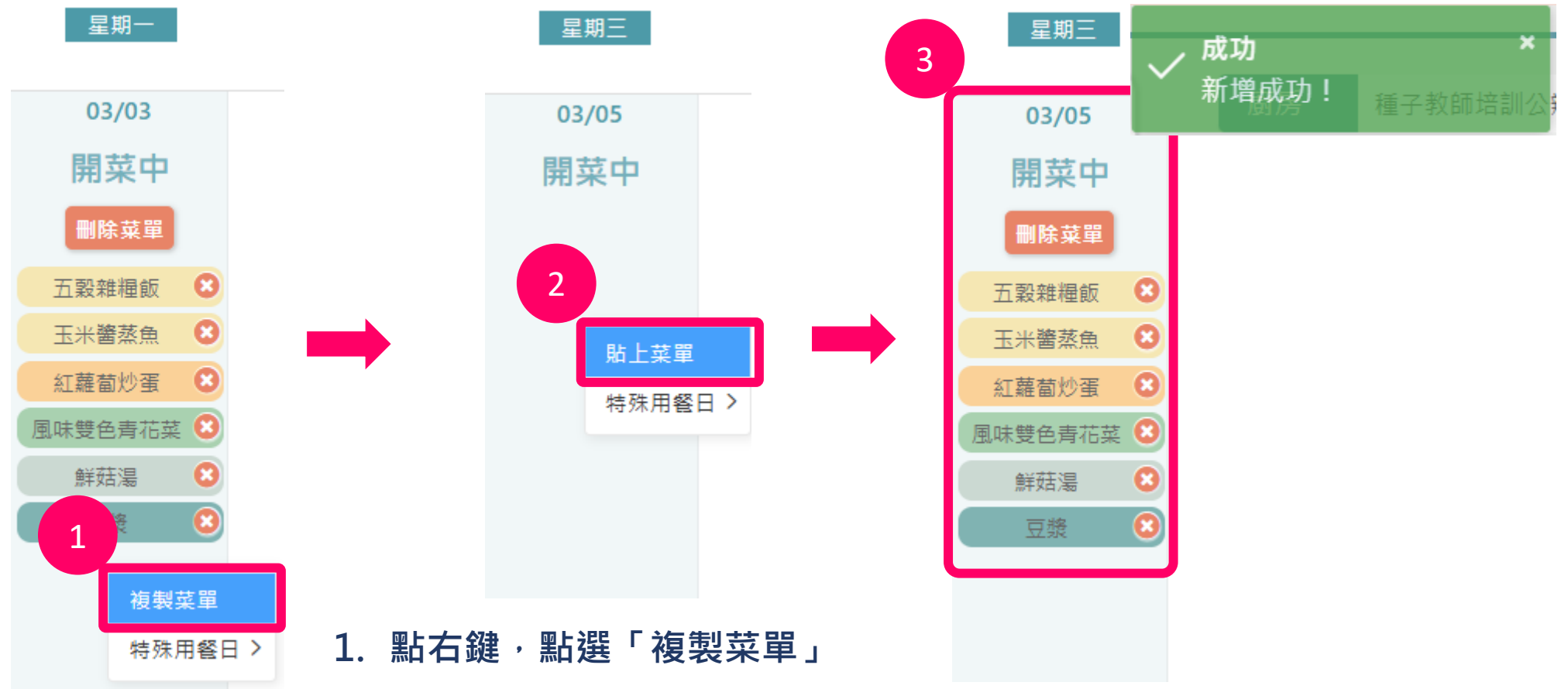
1. 點選「菜單開立」
2. 確認「學校」
3. 確認「菜單」

午 晚 檢視月菜單 2025 年 03 月 目標值 瞭解值

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
供餐日	刪除菜單	刪除菜單	刪除菜單	刪除菜單	刪除菜單	供餐日
五穀飯	五穀飯	五穀飯	五穀飯	五穀飯	五穀飯	
京醬豬排	京醬豬排	京醬豬排	京醬豬排	京醬豬排	京醬豬排	
丁香空心菜	丁香空心菜	丁香空心菜	丁香空心菜	丁香空心菜	丁香空心菜	
地瓜葉	地瓜葉	地瓜葉	地瓜葉	地瓜葉	地瓜葉	
南瓜玉米湯 [胡蘿蔔]	南瓜玉米湯 [胡蘿蔔]	南瓜玉米湯 [胡蘿蔔]	南瓜玉米湯 [胡蘿蔔]	南瓜玉米湯 [胡蘿蔔]	南瓜玉米湯 [胡蘿蔔]	
全脂鮮奶 [200cc]	全脂鮮奶 [200cc]	全脂鮮奶 [200cc]	全脂鮮奶 [200cc]	全脂鮮奶 [200cc]	全脂鮮奶 [200cc]	

●營養素符合標準
●營養素超過高標
●營養素低於低標

菜單複製功能：單日複製



1. 點右鍵，點選「複製菜單」
2. 在欲貼上的日期上點右鍵，點選「貼上菜單」
3. 菜單貼上成功，顯示新增成功訊息

菜單複製功能：多日複製



菜單複製功能：多日複製(續)

您正準備進行三月午餐多日複製

多校選擇 已選擇1間

複製起始日期 2026-03-02

預期處理日期：
「2026-03-02」, 「2026-03-05」, 「2026-03-06」, 「2026-03-09」, 「2026-03-10」, 「2026-03-13」

提醒您：
• 空白的菜單
• 菜單清除。

取消 確定

2026 年 03 月

星期二 星期三 星期四 星期五 星期六

02 03 04 05 06 07

五穀雜糧飯 五穀雜糧飯 五穀雜糧飯 五穀雜糧飯 五穀雜糧飯

玉米醬蒸魚 玉米醬蒸魚 玉米醬蒸魚 玉米醬蒸魚 玉米醬蒸魚

紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔炒蛋

風味雙色青花菜 風味雙色青花菜 風味雙色青花菜 風味雙色青花菜 風味雙色青花菜

鮮菇湯 豆漿 鮮菇湯 豆漿 鮮菇湯 豆漿

09 10 11 12 13 14

五穀雜糧飯 五穀雜糧飯 五穀雜糧飯 五穀雜糧飯 五穀雜糧飯

玉米醬蒸魚 玉米醬蒸魚 玉米醬蒸魚 玉米醬蒸魚 玉米醬蒸魚

紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔炒蛋

人數未設定

成功
多日複製成功

星期二 星期三 星期四

1. 點選欲貼上菜單的起始日期(請注意切換年分)
2. 點選「確定」
3. 出現多日複製成功訊息
4. 切換年或月份查看貼上的菜單

菜單複製功能：跨校複製



1. 點選「跨校/多日複製」
2. 點選「跨校複製」
3. 點選月曆菜單中欲複製的日期，點選後日期將呈現紫色框。或點選右上角「全選」按鈕。
4. 點選「確定」

菜單複製功能：跨校複製(續)

5 您正準備進行三月午餐多日複製

多校選擇 請選擇學校(已選擇2間)

複製起始日期

〇〇市〇〇區B國小
〇〇市〇〇區B國小附設幼兒園

預期處理日期：共10日
「2026-03-02」,「2026-03-03」,「2026-03-04」,「2026-03-05」,「2026-03-06」,「2026-03-09」,「2026-03-10」,「2026-03-11」,「2026-03-12」,「2026-03-13」

提醒您：

- 空白的菜單會將其他學校「對應日期的菜單清除」。

7



- 多日複製已完成，下列資料已跳過：
- 2.請先設定供餐人數：
- 「〇〇市〇〇區B國小附設幼兒園」2026-03-04；
- 「〇〇市〇〇區B國小附設幼兒園」2026-03-11；

6 您正準備進行三月午餐多日複製

多校選擇 已選擇2間

複製起始日期 2026-03-02

預期處理日期：共10日
「2026-03-02」,「2026-03-03」,「2026-03-04」,「2026-03-05」,「2026-03-06」,「2026-03-09」,「2026-03-10」,「2026-03-11」,「2026-03-12」,「2026-03-13」

提醒您：

- 空白的菜單會將其他學校「對應日期的菜單清除」。

- 點選欲貼上菜單的學校，可選擇多校
- 點選欲貼上菜單的起始日期(請注意切換年分)
- 點選「確定」
- 確認相關訊息並點選「確定」

菜單轉驗收單

The interface shows a top navigation bar with buttons: 跨校/多日複製, 匯出, 轉招標單, and 轉驗收單 (highlighted with a red box and callout 1). Below this are buttons for 套用, 雷達圖(月), and 健檢資料. A legend indicates: 營養素符合標準 (green), 營養素超過高標 (red), and 營養素低於低標 (blue). A red arrow points from the 轉驗收單 button to the main menu area.

The main menu area displays a calendar for 2025年03月. Callout 2 points to a date (March 3rd) where the menu is selected. Callout 3 points to a dropdown menu with options: 使用個人份量, 使用驗收重量, 使用個人份量, and 使用食譜設定. Callout 4 points to the 確定 (Confirm) button. The menu items for the selected date are: 五穀雜糧飯, 玉米醬蒸魚, 紅蘿蔔炒蛋, 風味雙色青花菜, and 鮮菇湯 ● 豆漿. Other dates are marked as 不供餐日 (No meal service).

1. 確認該月分菜單後，點選「轉驗收單」
2. 點選「單日」或點選「全選」
3. 點選「使用驗收重量」或「使用個人份量重量」
4. 點選「確定」

目標值階段值

跨校/多日複製 ▾ 匯出 轉招標單 轉驗收單

套用 雷達圖(月) 健檢資料

1

●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 2025 年 03 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

不供餐日

刪除菜單

五穀雜糧飯 × 玉米醬蒸魚 × 紅蘿蔔炒蛋 × 風味雙色青 × 花菜 × 鮮菇湯 × 豆漿 ×

不供餐日

熱658.6 穀4.5 乳0.0 豆3.2 油1.3 蔬1.0 果0.0 鈉361.9 人 605
雷達圖 油脂自定義

1. 切換點選「目標值」或「階段值」，系統依其判斷六大類食物份量營養素符合、超過或低於標準。

菜單開立(智慧化菜單轉換系統)



智慧化菜單轉換系統

供餐設定

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

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

3

- 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
- 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

	☒	日式燴雞丁	雞柳	黑色(食材正名)	肉	編輯
4	☒	日式燴雞丁	帶殼玉米筍	黑色中空(食材俗名)		2
5	☐	日式燴雞丁	瓜瓜	橘色(不符合食材名稱)		編輯
6	☒	三色蔥花蛋	蘑菇	蘑菇	冷凍洋菇	編輯

● 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

	食材名稱	食材俗名
5 ☒	花胡瓜	小瓜
☐	紅肉西瓜	西瓜(紅肉小瓜)
☐	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

☒

日式燴雞丁

雞柳

雞柳

雞里肌肉

編輯

4

☒

日式燴雞丁

帶殼玉米筍

玉米筍

玉米筍

編輯

對應完成後打勾

☒

日式燴雞丁

瓜瓜

小瓜

花胡瓜

編輯

6

☒

三色蔥花蛋

蘑菇

蘑菇

冷凍洋菇

編輯

8

● 食材正名 ◎ 食材俗名 ● 不符合食材名稱

✕取消

✓確認

8. 所有的食材確認無誤後，請點選「確認」

智慧化菜單轉換系統：單位設定



1. 點選「單位設定」

智慧化菜單轉換系統：單位設定(續)

智慧化菜單轉換系統-單位設定

	食譜名稱	食材名稱	重量	單位	數量	轉換單位	廢棄率	使用廢棄率 全選
1	編輯	五穀飯	五穀米	30	公斤		0	☐
2	編輯	五穀飯	白米	100	公斤		0	☐

◀ 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

轉換後單位 請選擇單位 確定

> 關閉單位轉換列表

3 + 新增

單位 4 單位重量 重量單位 停用/啟用 無條件進位

5 儲存

包 5 公斤 啟用 啟用

× 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)

確定

> 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	☒	☒

× 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 全選		
1	編輯	五穀飯	五穀米	30	公斤	8	6	包 (5 kg)	0	☐
2	編輯	五穀飯	白米	100	公斤				0	☐

◀ 1 ▶

9

✕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



菜單維護資料公開：資料公開

菜單作業

菜單開立

菜單維護資料公開

驗收

驗收作業

← 離開供餐作業

資料公開-菜單維護

資料公開

匯出

起鍋溫度對應

清空當日起鍋溫度

1

OO市OO區A國小

登出

供餐廚房

公辦民營測試廠商01

供餐學校

OO市OO區A國小

供餐日期區間

2025-03-18 ~ 2025-03-18

查詢

供餐學校

餐點類型

供餐日期

主食一

主菜一

副菜一

1

顯示照片

OO市OO區A國小

午餐

2025-03-18

五穀飯

京醬豬排

丁香空心菜

1. 權限顯示
2. 點選「菜單維護資料公開」
3. 選擇「供餐廚房」、「供餐學校」、「日期區間」，並點選「查詢」結果顯示於下方

菜單維護資料公開：資料公開

菜單作業

菜單開立

菜單維護資料公開

驗收

驗收作業

← 離開供餐作業

資料公開-菜單維護

↑ 資料公開

匯出

起鍋溫度對應

清空當日起鍋溫度

供餐廚房

公辦民營測試廠商01

供餐學校

〇〇市〇〇區A國小

供餐日期區間

2025-03-18 ~ 2025-03-18

查詢

供餐學校

餐點類型

供餐日期

主食一

主菜一

副菜一

4

1

顯示照片

〇〇市〇〇區A國
小

午餐

2025-03-18

五穀飯

京醬豬排

丁香空心菜

4. 檢查菜單，並點選「顯示照片」

菜單維護資料公開：資料公開

菜單維護-顯示照片

第一次專家會議決議：六大類食物份量及熱量檢核提醒的功能，「菜單維護資料公開」頁面以教育部國教署「學校午餐食物內容及營養基

供餐學校 ○○市○○區A國小 供餐時間 2025-03-18

主食: 五穀飯	主菜: 京醬豬排	副菜: 丁香空心菜	蔬菜: 地瓜葉	湯品: 南瓜玉米湯[胡蘿蔔]	附餐: 全脂鮮奶[200cc]
					
					

5

6

關閉

供餐學校 餐點類型 供餐日期 主食一 主菜一 副菜一

1 顯示照片 ○○市○○區A國小 午餐 2025-03-18 五穀飯 京醬豬排 丁香空心菜

5. 點選「編輯」，開啟檔案，上傳菜色照片

6. 上傳完成後，請點選「關閉」

菜單維護資料公開：資料公開

fatraceschool2.incku.com.tw 顯示

是否要上傳2025-03-18的資料?

7 資料公開

8 確定 取消

供餐廚房 公辦民營測試廠商01

供餐學校 OO市OO區A國小

供餐日期區間 2025-03-18 ~ 2025-03-18

查詢

	供餐學校	餐點類型	供餐日期	主食一	主菜一	副菜一
1 顯示照片	OO市OO區A國小	午餐	2025-03-18	五穀飯	京醬豬排	丁香空心菜

7. 確認下方資料後，點選「資料公開」

8. 點選「確定」

菜單維護資料公開：資料公開(續)



9. 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

The screenshot shows the 'Menu Maintenance' interface. At the top, there are tabs for '資料公開' (Data Release) and '維護' (Maintenance). Below these are buttons for '資料公開', '匯出' (Export), '起鍋溫度對應' (Boiling Temperature Correspondence), and '清空當日起鍋溫度' (Clear Boiling Temperature for the Day). A red box labeled '1' highlights the selection area for '供餐廚房' (Catering Kitchen) set to '公辦民營測試廠商01', '供餐學校' (Catering School) set to 'OO市OO區A國小', and '供餐日期區間' (Catering Date Range) set to '2025-03-18 ~ 2025-03-18'. A red box labeled '2' highlights the '匯出' (Export) button. A red box labeled '3' highlights a download completion pop-up showing the file '多餐匯出.xlsx' (Multiple Meals Export.xlsx) with a size of 6.6 KB and a completion time of 1 minute ago.

	供餐學校	餐點類型	供餐日期	主食一	主菜一	副菜一
1	顯示照片 OO市OO區A國小	午餐	2025-03-18	五穀飯	京醬豬排	丁香空心菜

1. 載入欲匯出的學校及日期區間
2. 點選「匯出」
3. 匯出完成

菜單維護資料公開：匯出菜單(續)

4

	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	OO市OO區A國小	2025-03-03	午餐	5	0.3	1.7	0	0.2	1.1	462.2	小米飯(1)		日式燒肉排				玉米蒸蛋(2)				

4. 匯出的多餐格式的菜單EXCEL檔案

驗收作業



驗收作業：依用餐日期區間載入

菜單作業

菜單開立

菜單維護資料公開

1 驗收

驗收作業

← 離開供餐作業

招標決標驗收-驗收作業

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

查詢方式 用餐日期區間 採購類別 所有類別

學校查詢方式 學校 已選擇1間

用餐日期區間 2025-03-18 ~ 2025-03-18 查詢

排序1 排序2 排序3

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	複製 刪除	白米	未允收	2025-03-18	2025-03-18	請選擇日期	請選擇日期	LOT_8941

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

驗收作業：編輯驗收資料

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	1	驗收狀態	供餐日期	進貨日期	生產日期	有效日期	批號	製造商	
2	複製 刪除	☐	五穀米	未允收	2025-03-18	2025-03-18	請選擇日期	請選擇日期	LOT_1617	請輸入製造商
3	複製 刪除	☐	辣椒	未允收	2025-03-18	2025-03-18	請選擇日期	請選擇日期	LOT_3295	請輸入製造商
4	複製 刪除	☐	薙菜	未允收	2025-03-18	2025-03-18	請選擇日期	請選擇日期	LOT_4402	請輸入製造商

1. 點選欲編輯的格子，即可直接輸入資料或打開下拉選單

驗收作業：一鍵輸入

2 輸入欄位名稱 製造商 成大供應商 3 輸入 儲存 *橘框為必填欄位

一鍵刪除 全選 食材名稱 日期 進貨日期 生產日期 有效日期 批號 製造商 供應商

2	複製	1	☐	小蕃茄	13-03	2025-03-03		請選擇日期		請選擇日期		請輸入批號	請輸入製造商	請選擇供應商
3	複製	刪除	☒	雞蛋	13-03	2025-03-03		請選擇日期		請選擇日期		請輸入批號	成大供應商	請選擇供應商
4	複製	刪除	☒	玉米粒罐頭	13-03	2025-03-03		請選擇日期		請選擇日期		請輸入批號	成大供應商	請選擇供應商

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：複製食材

輸入欄位名稱 製造商 成大供應商

成功複製成功！
資料確實有此標章號碼且在使用期
認食材名稱與實際食材相符、食材

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	6	複製	刪除	☐	小松菜	未允收	2025-03-03	2025-03-03	請選擇日期	請選擇日期	請輸入批號

適用於該食材有兩個以上食材供應商或兩個以上食材標章時。

1. 在欲複製的項目點選「複製」

注意：複製後的食材，其內容(學校名稱、食譜名稱)皆相同，只能修改重量、供應商、標章等欄位！

驗收作業：複製食材(續)

	全選	2 食材名稱	3 批號	製造商	供應商	供應商統編	驗證標章	標章編號
6	複製 刪除 ☐	小松菜	請輸入批號	請輸入製造商	請選擇供應商	-	產銷履歷	24091001213
7	複製 刪除 ☐	小松菜	LOT_1	請輸入製造商	請選擇供應商	-	產銷履歷	24022000039

複製一筆食材成功時，系統自動代入批號，區別兩筆同名稱的食材。可再自行編輯。

2. 食材複製成功

3. 依實際驗收情形登打標章及重量等資訊

驗收作業：刪除食材

輸入欄位名稱

製造商

成大供應商

輸入

✓儲存

*橘框為必填欄位

全選	食材名稱	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
6	複製 刪除	☐	小松菜	fatraceschool2.k12ea.gov.tw 顯示 您的資料已異動，是否要儲存變更？ 確定 取消				
7	複製 刪除	☐	小松菜	✓ 成功 刪除成功！				

1. 在欲刪除的項目點選「刪除」
2. 點選「確定」

各項重量明細：刪除/編輯不同食譜的同食材

公辦公營學校

公辦民營廠商

團膳廠商

相同日期和相同食材
名稱，加總到一起。

輸入欄位名稱

請選擇欄位

全選

食材名稱

重量

各項重量明細

單位

5

複製

刪除

☐

蒜仁

2.11

1

2項

公斤

2

驗收作業-各校重量明細

學校

餐別

食譜

重量(kg)

批號

1

刪除

00市00區A國小

午餐

小松菜

0.89

2

刪除

00市00區A國小

午餐

毛豆仁炒豆干

1.23

3

✕ 取消

✓ 確認

1. 點選該食材「各項重量明細」欄的項目數量按鈕
2. 查看相同食材，但不同食譜之明細，視窗中欄位可進行編輯或刪除
3. 點選「確認」

驗收作業：上傳食材、章Q及國產證明(聲明書、切結書等)照片

- 公辦公營學校
- 公辦民營廠商
- 團膳廠商



1. 將橫向軸拉至最右邊
2. 點選「」
3. 點選食材、標章或國產證明中的「新增」，即可上傳照片

驗收作業：完成驗收並儲存資料

輸入欄位名稱 原料產地(國) 臺灣 x

全選 食材名稱 验收狀態 供餐日期 進貨日期 生產日期 有效日期

3	複製	刪除	☐	雞蛋	允收	2025-03-03	2025-03-03	請選擇日期	請選擇日期	請輸入
4	複製	刪除	☐	玉米粒罐頭	允收	2025-03-03	2025-03-03	請選擇日期	請選擇日期	請輸入

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」
3. 出現儲存成功訊息

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 + 新增供 1 資料公開 資料補登 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 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
1	複製 刪除	五穀米	允收	2022-07-29	2022-07-29	請選擇日期
2	複製 刪除	玉米筍	允收	2022-07-29	2022-07-29	請選擇日期

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：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

請詳閱注意事項！
本功能僅針對當日當下驗收作業進行試算，昨日以前的請領狀態請依核算系統為準。

2

當日章Q資料是否符合請領

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。

學校 全選 請選擇學校 供餐日期 2025-03-03

學校	符合請領	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	備註
無資料								

3

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。

×離開 ✓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」

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

相關法源請參考：中央補助地方政府推動學校午餐採用
可溯源食材經費支用要點

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。

學校 已選擇1間

供餐日期 2025-03-03

學校	符合請領	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	備註
1 〇〇市〇〇區A國小	是	是	是	是	是	是	是	

✕離開 ✓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

教育部校園食材登錄平臺2.0

登出

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。

學校 已選擇1間

供餐日期 2025-03-03

學校	符合請領	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	備註
1 〇〇市〇〇區A國小	否	是	是	是	否	是	是	檢視 ^

• 蔬菜：蒜炒空心菜，含有食材：蔬菜 - 空心菜，標章號碼驗證未通過。請申請補登後，使用臺灣有機農產品標章或產銷履歷標章，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)。

✕離開 ✓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

補充：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

4 驗收作業-供應商明細

	供應商統編	供應商名稱	停用/啟用
5 刪除	88888888	成大	啟用 ☐

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

補充：使用Excel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

供餐學校 - 新增供應商

供應商統編	供應商名稱	EXCEL匯入	EXCEL匯出
A	B	C	
供應商名稱	供應商統編	啟用否	
測	00111100	TRUE	
測試統編	99941187	FALSE	
成大	88888888	TRUE	

驗收作業-供應商明細

	供應商統編	供應商名稱	停用/啟用	
1	刪除	88888888	成大	啟用

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

補充：匯出多餐格式的食材檔案

招標決標驗收-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

1 學校查詢方式 學校 取消全選 已選擇23間

用餐日期區間 2025-03-03 ~ 2025-03-03

排序1 升冪 降冪 請選擇

排序2 升冪 降冪 請選擇

排序3 升冪 降冪 請選擇

查詢

1. 載入欲匯出的日期區間
2. 點選「EXCEL匯出」

補充：匯出多餐格式的食材檔案(續)

3

匯出格式

各校每日明細

各校每日明細

全部學校每日食材總重量

匯出日期區間

2025-03-03 ~ 2025-03-03

取消

確定

3. 選擇「匯出格式」，並再次確認

匯出日期區間，點選「確定」

4. 匯出多餐格式的食材檔案

4

	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	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	大頭菜龍骨湯	大頭菜	2025-03-03									7.84	Y	Y	N	
3	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	大頭菜龍骨湯	龍骨	2025-03-03									9.41	Y	Y	N	
4	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	大頭菜龍骨湯	芹菜	2025-03-03									1.31	Y	Y	N	
5	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	小番茄(16)	小番茄	2025-03-03									11.95	Y	Y	N	
6	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	木須高麗菜(1)	高麗菜	2025-03-03									16.213	Y	Y	N	
7	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	木須高麗菜(1)	黑木耳	2025-03-03									0.48	Y	Y	N	
8	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	木須高麗菜(1)	蒜仁	2025-03-03									0.1907	Y	Y	N	
9	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	火腿綠花耶	綠花椰	2025-03-03									47.07	Y	Y	N	
10	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	火腿綠花耶	火腿	2025-03-03									4.71	Y	Y	Y	
11	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	火腿綠花耶	蒜仁	2025-03-03									0.523	Y	Y	N	
12	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	直火烤肉	豬下廝肉	2025-03-03									28.68	Y	Y	N	
13	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	直火烤肉	白芝麻(熟)	2025-03-03									28.68	Y	Y	Y	
14	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	直火烤肉	豬前腿肉	2025-03-03									28.68	Y	Y	N	
15	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	直火烤肉	豬腹脇	2025-03-03									28.68	Y	Y	N	
16	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	直火烤肉	五花肉	2025-03-03									28.68	Y	Y	N	
17	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	紫米飯(5)	白米	2025-03-03									13.946	Y	Y	N	
18	2025-03-03	00市00區A國小	午餐	紫米飯(5)	紫米	2025-03-03									10.46	Y	Y	N	

補充：匯出教育部格式的食材檔案

招標決標驗收-驗收作業

2 教育部格式匯出

查詢方式 用餐日期區間

1 學校查詢方式 學校

用餐日期區間 2025-03-03 ~ 2025-03-03

排序2 升冪 降冪 請選擇

教育部格式匯出

- ☐ 學校重量加總
- ☒ 個別學校匯出
- ☒ 一般格式匯出
- ☐ 新竹市格式匯出
- ☐ 新竹縣格式匯出
- ☐ 臺南市格式匯出

資料是否符合請領

查詢

確認

1. 載入欲匯出的日期區間
2. 點選「教育部格式匯出」，並點選「確認」

補充：匯出教育部格式的食材檔案(續)

OO市OO區A國小 學校午餐食材驗收紀錄表—包裝食品(參考格式)

114年03月18日

類別	名稱	供應廠商	廠牌	製造日期	有效日期	進貨量		驗收數量、重量是否符合？	外觀是否良好？	食品顏色是否有異？	食品是否有異味？	食品可由食品標示及營養標示判斷？	溫度是否符合規定？	質地是否符合要求？	食材認證標章(如三章一Q)	認證標章編號	規格	備註
						數量	單位											
學午餐	白米	成大				47.28	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
穀物雜糧	五穀米	成大				5.91	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
蔬菜	辣椒	成大				0.12	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
蔬菜	蘿菜	成大				36.64	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
海鮮水產	日本鰻帶鮭	成大				1.77	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
蔬菜	大蒜	成大				0.3	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是			整顆去頭	
蔬菜	大蒜	成大				0.59	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是			整顆去頭切丁	
南北貨雜糧	大豆油	成大				5.91	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
蔬菜	嫩薑	成大				0.3	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是			特級品	
蔬菜	甘藷葉	成大				32.51	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
蔬菜	馬鈴薯	成大				4.14	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
蔬菜	南瓜	成大				4.14	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
蔬菜	胡蘿蔔	成大				1.77	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				
蔬菜	冷凍玉米粒	成大				4.14	公斤	是	是	不是	不是	此為非包裝食品	是	是				

填表人：

單位主管：

校長：

備註：1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。

2. 依據103年6月10日公佈之「得免營養標示之包裝食品規定」之包裝食品包含，水、生鮮產品、茶葉、香辛料、滷包、鹽…等七類。

3. 供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。

4. 依據103年11月7日公佈之「食品良好衛生規範準則」附表一之規定，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負18度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏7度以下凍結點以上，避免劇烈之溫度變動。

5. 質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄度等。

補充：驗收排序功能

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

學校查詢方式 學校 學校

用餐日期區間 2025-03-03 ~ 2025-03-03 排序1 升幕 降幕 食材名稱 排序2 升幕 降幕 請選擇

排序3 升幕 降幕 請選擇 查詢

輸入欄位名稱 請選擇欄位 輸入 儲存 *橘框為必填

全選 食材名稱 驗收狀態

1	複製	刪除	☐	沙谷米	未允收	日期	生產日期	有效日期	批號
2	複製	刪除	☐	小蕃茄	未允收	3	請選擇日期	請選擇日期	請輸入批號
3	複製	刪除	☐	雞蛋	未允收	3	請選擇日期	請選擇日期	請輸入批號

供餐日期
進貨日期
製造日期
有效日期
批號
製造商
供應商
供應商統編
驗證標章
驗證編號
產品名稱
廠牌
重量
非基改玉米
非基改黃豆
加工品
調味料
在地食材

1. 點選「升幕」、「降幕」
2. 選擇「項目名稱」

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 當日章Q資料是否符合請領 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 2022-05-31 ~ 2022-05-31 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 複製 刪除	五穀米	允收	2022-05-31	2022-05-31	請選擇日期	請選擇日期	請輸入批號

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	☒	00市00區00國小
		2022-05-31

逾期的資料使用「資料補登」或「資料公開」按鈕皆可將驗收資料重新公開，而使用「資料補登」可再次確認供餐學校及日期，確保資料正確性。

5

× 取消 ✓ 進行補登

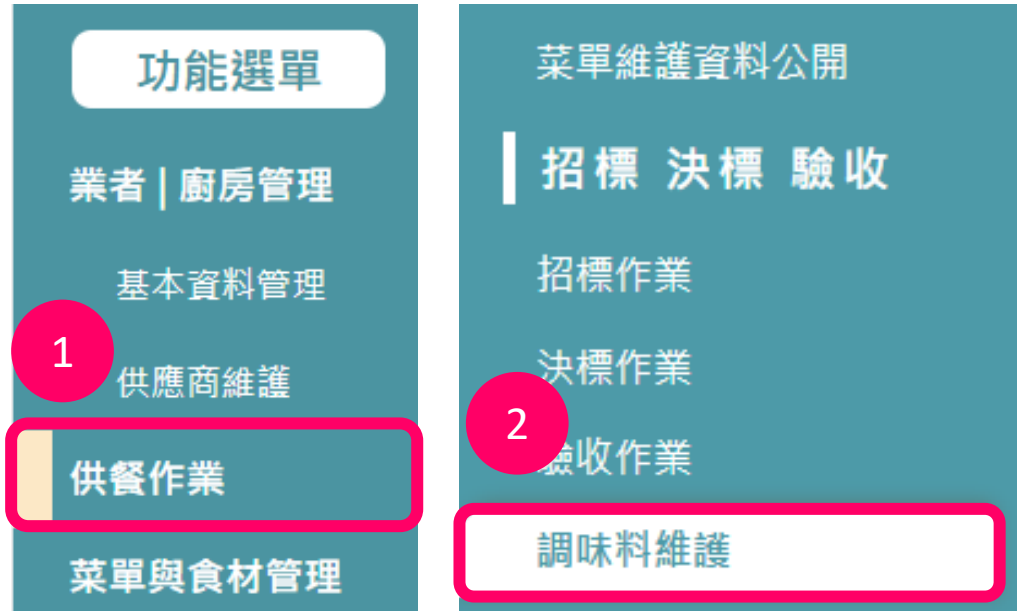


- 勾選欲補登的學校
- 點選「進行補登」
- 提示訊息：補登成功

調味料維護



調味料維護



1. 點選「供餐作業」
2. 點選「調味料維護」

調味料維護：新增 (1/2)

招標決標驗收-調味料維護

EXCEL匯入

EXCEL匯出

範例檔案下載

調味料名稱

請輸入調味料名稱

使用日期

2024-12-03

查詢

3

+ 新增一筆

輸入欄位名稱

請選擇欄位

儲存

*橘框為必填欄位

調味料名稱

進貨日期

開始至結束日期

生產日期

有效日期

無資料

3. 點選「新增一筆」

調味料維護：新增 (2/2)

The first screenshot shows the '新增一筆' (Add New) form. It includes fields for '輸入欄位名稱' (Input Field Name), '開始至結束日期' (Start to End Date), '請選擇日期區間' (Please select date range), '輸入' (Input), and '儲存' (Save). A red circle '3' highlights the '調味料名稱' (Seasoning Name) field. Below the form, there is a table with columns for '調味料名稱', '進貨日期', '開始至結束日期', '生產日期', '有效日期', and '供應商'. The second screenshot shows the same form with the '儲存' button highlighted by a red circle '4'. A green success message '成功 儲存成功!' is displayed in a box below the form. The table below shows the data entered: '大豆油', '2024-12-03', '2024-12-03 ~ 2025-07-01', '2024-11-20', '2026-06-30', and 'testxx'.

3. 點選欲編輯欄位，輸入資料或打開下拉選單

4. 點選「儲存」，出現儲存成功訊息

調味料維護：查詢

招標決標驗收-調味料維護

1 EXCEL匯入 EXCEL匯出 範例檔案下載

調味料名稱 請輸入調味料名稱 使用日期 2024-12-03 查詢

3 新增一筆 輸入欄位名稱 請選擇欄位 儲存 *橘框為必填欄位

全選	調味料名稱	進貨日期	開始至結束日期	生產日期
1	刪除			
	大豆油	2024-12-03	2024-12-03 ~ 2025-07-01	2024-1

1. 選擇要查詢的調味料名稱
或使用日期
2. 點選「查詢」
3. 查詢的結果會顯示於此

調味料維護：編輯

招標決標驗收-調味料維護

EXCEL匯入 EXCEL匯出 範例檔案下載

調味料名稱 請輸入調味料名稱 使用日期 2024-12-03 查詢

2

+ 新增一筆 輸入欄位名稱 請選擇欄位 儲存 *橘框為必填欄位

1

全選	調味料名稱	進貨日期	開始至結束日期	生
1	大豆油	2024-12-03	2024-12-03 ~ 2025-07-01	2024-1

1. 在欲編輯的項目點選「編輯」
2. 編輯資料後，點選「儲存」

調味料維護：刪除

新增一筆 輸入欄位名稱 請選擇欄位 儲存 *橘框為必填欄位

一鍵刪除 取消全選 調味料名稱 進貨日期 開始至結束日期 生產日期

1	刪除 ☒	大豆油	2024-12-03	2024-12-03 ~ 2025-07-01	2024-1
---	--	-----	------------	-------------------------	--------

確定要刪除選取的資料?

取消 確定

1. 勾選欲刪除的調味料
2. 點選「刪除」或「一鍵刪除」

供餐作業APP



APP權限切換-學校操作(1/3)

11:41

MINISTRY OF EDUCATION
教育部

校園食材登錄平臺2.0供餐作業

..... 7/50

Password 0/20

☒ 記住帳號

登入

問題回報請聯繫客服
專線1 (06)2096151分機53, 54
專線2 (06)2096152分機55, 56
電話服務時間
週一至週五8:30~12:00
13:00~17:30(國定例假日除外)
version:3.2.1

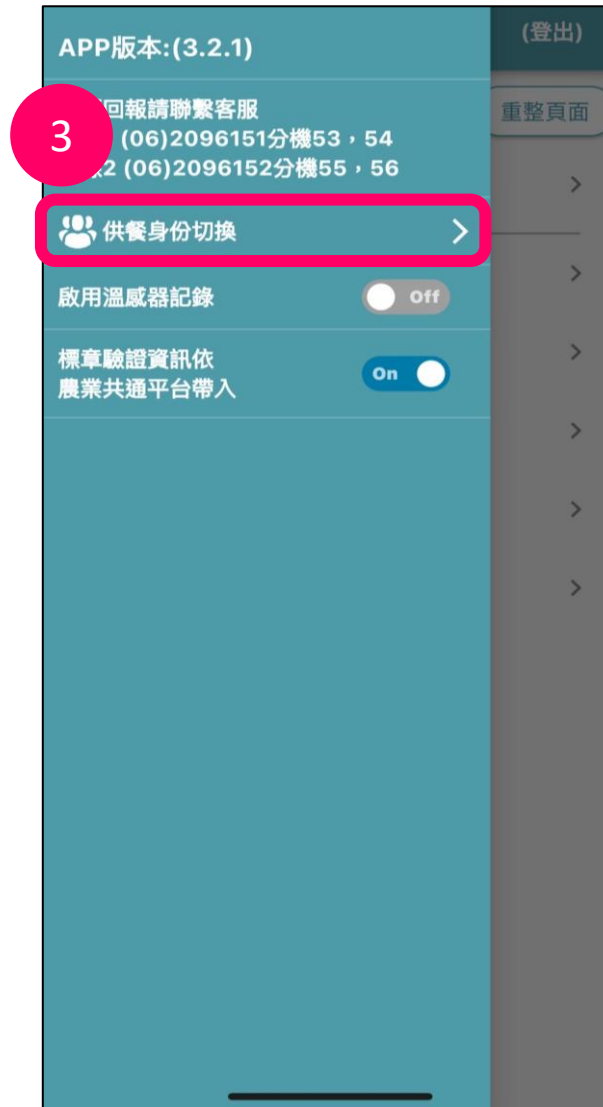
◆ 點選眼睛圖示，顯示
輸入的帳號與密碼

1. 輸入學校帳號、密碼，點選
「登入」

注意：

於APP登入前須確認供餐廚房
或廠商已於食登平臺2.0網頁
「權限設定」開放權限給學校。
每次登入APP務必進行供餐身
份切換。
無須進行權限切換者，請跳過
權限切換步驟。

APP權限切換-學校操作(2/3)

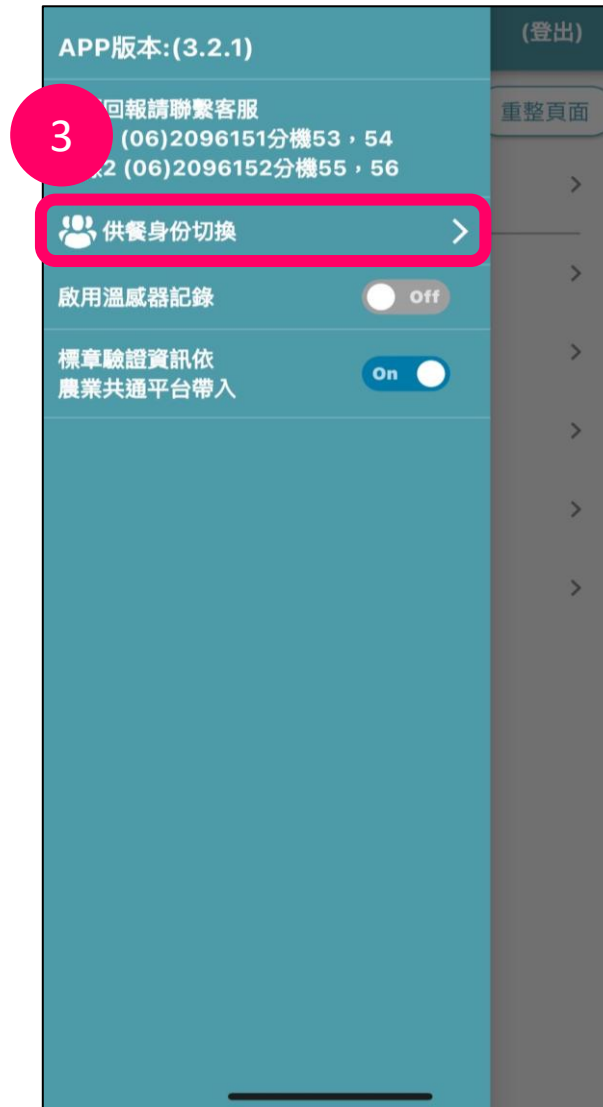


2. 點選功能選單「≡」

3. 點選「供餐身份切換」

注意：
於APP登入前須確認供餐廚房或廠商已於食登平臺2.0網頁「權限設定」開放權限給學校。
每次登入APP務必進行供餐身份切換。
無須進行權限切換者，請跳過權限切換步驟。

APP權限切換-學校操作(3/3)



2. 點選功能選單「≡」

3. 點選「供餐身份切換」

注意：
於APP登入前須確認供餐廚房或廠商已於食登平臺2.0網頁「權限設定」開放權限給學校。每次登入APP務必進行供餐身份切換。
無須進行權限切換者，請跳過權限切換步驟。

上傳本日菜單或食譜照片

< 食材登錄2.0供餐作業 >

< 2024年11月 >

周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17

若食材需上傳國產證明文件(聲明書、切結書等)，請於此視窗關閉後點選食材資訊方框，進入下一頁面即可將國產證明文件拍照上傳，以利補助金計算。若無需證明文件，請跳過此步驟。

☐ 今日不再提醒

確定

< 食材登錄2.0供餐作業 >

2

< 2024年11月 >

周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
28	29	30	31	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	1

3

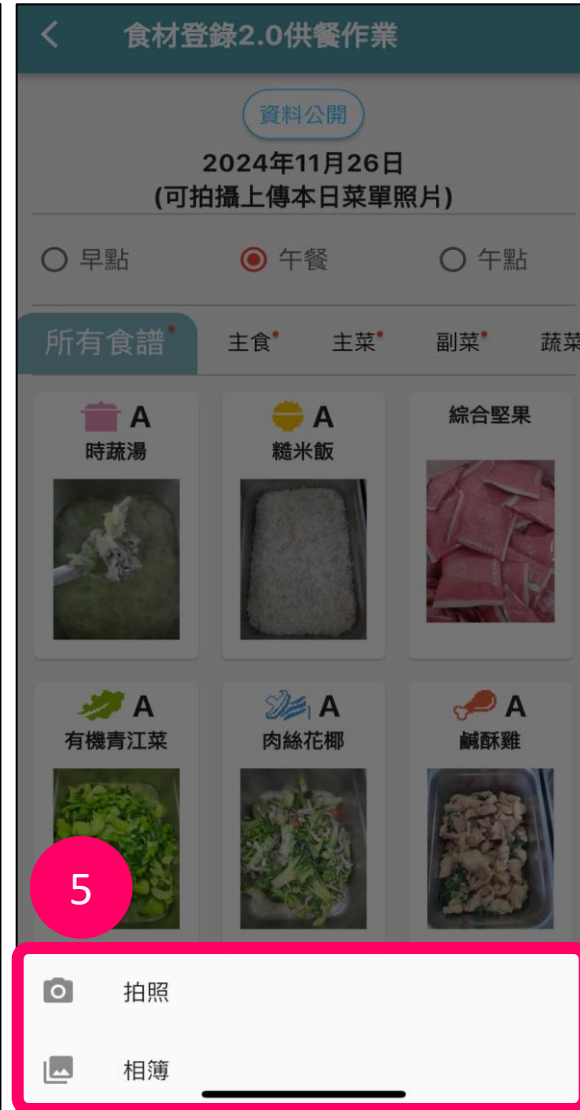
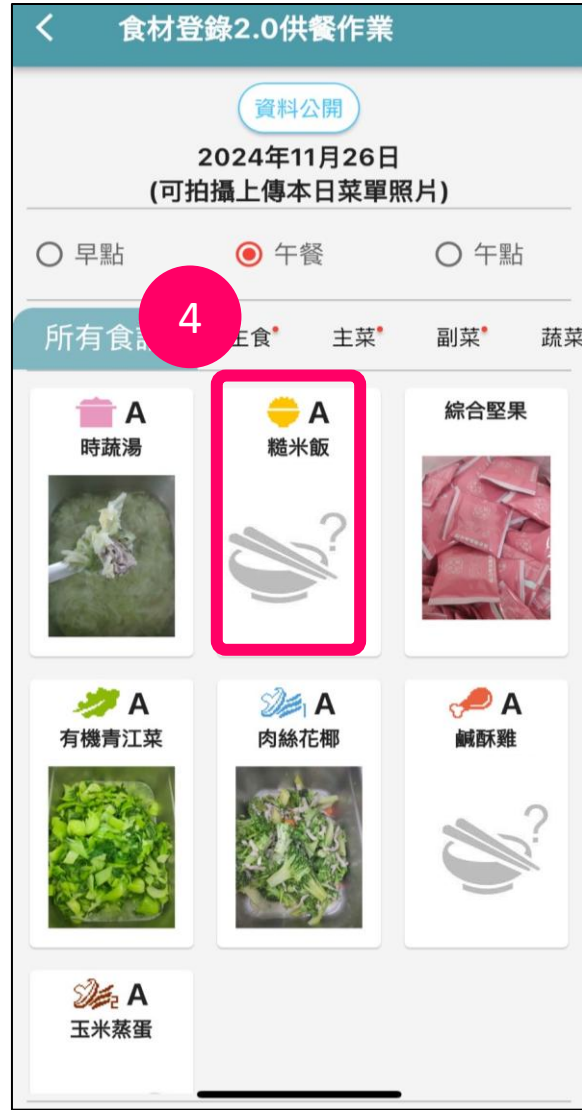
驗收本日食材

上傳本日菜單或食譜照片

設定人數

1. 勾選「今日不再提醒」並點選「確定」
2. 選擇日期(系統預設為當日)
3. 點選「上傳本日菜單或食譜照片」

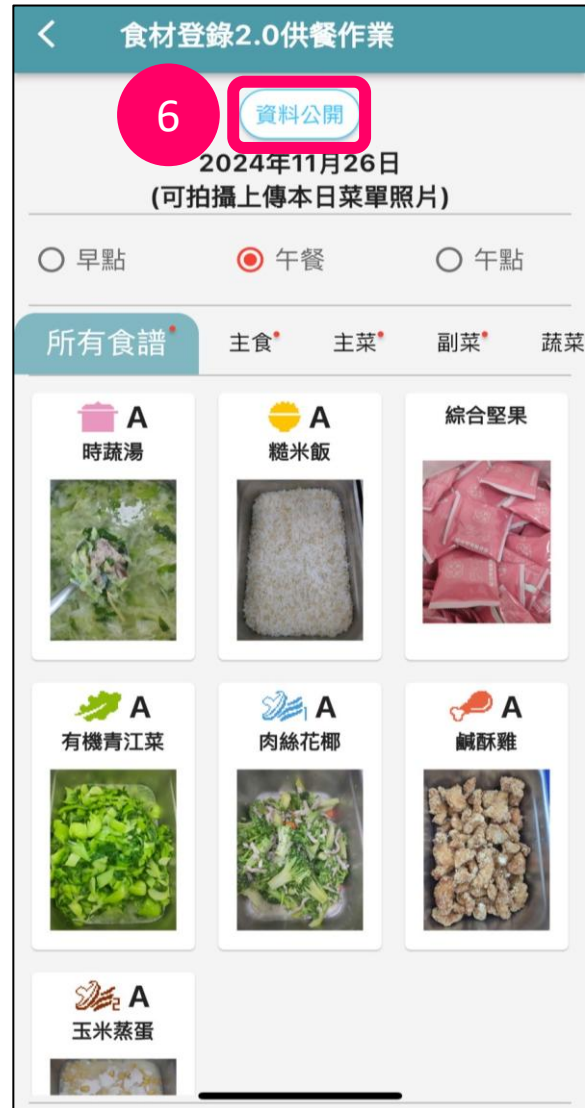
上傳本日菜單或食譜照片：拍攝菜色照片



3. 系統檢核六大類食物份量是否達午餐基準值，確認後點選「確定」
4. 點選欲上傳照片的菜色
5. 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



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：
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

< 食材登錄2.0供餐作業

< 2024年11月 >

周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17

1

若食材需上傳國產證明文件(聲明書、切結書等)，請於此視窗關閉後點選食材資訊方框，進入下一頁面即可將國產證明文件拍照上傳，以利補助金計算。若無需證明文件，請跳過此步驟。

☐ 今日不再提醒

確定

2 食材登錄2.0供餐作業

< 2024年11月 >

周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
28	29	30	31	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	1

3

驗收本日食材

上傳本日菜單或食譜照片

設定人數

1. 勾選「今日不再提醒」並點選「確定」
2. 選擇日期(系統預設為當日)
3. 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

2024年11月26日 排序:(依未收)

3

驗收狀態

食材: 去皮清肉(肉雞)
數量: 0.00
總重: 40.70 KG
標章: 3423959085

允收

食材 標章 國產

驗收狀態

食材: 米
數量: 0.00
總重: 28.49 KG
標章: 1-010-300425

允收

食材 標章 國產

食材登錄2.0供餐作業

2024年11月26日

*紅字部分為資料公開需必填

各校重量明細: 5項

4

*供餐日期: 2024-11-26

*食材名稱: 去皮清肉(肉雞)

*進貨日期: 2024-11-25

生產日期: |

有效日期: 2025-05-21

產品批號: 1

製造商: |

*供應商: 建昱行

*供應商統編: 74918250

產品名稱: 鹹酥雞

廠牌: |

特殊食材來源: |

食材登錄2.0供餐作業

*重量: 40.70

單位: 公斤

數量: 0.00

轉換單位: |

*非基改玉米: 非

*非基改黃豆: 非

*加工品: 非

調味料: 非

在地食材: |

截切: |

產地: 臺灣

強化食安 推廣在地食農 三章1Q

- 點選欲驗收的食材名稱
- 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:	40.70
單位:	公斤
數量:	0.00
轉換單位:	
*非基改玉米:	非
*非基改黃豆:	非
*加工品:	非
調味料:	非
在地食材:	
截切:	
產地:	臺灣

強化食安
推廣在地食農
三章1Q
美味午餐

< 食材登錄2.0供餐作業

單位: 公斤

數量: 0.00

轉換單位:

*非基改玉米: 非

可複選多個產地

☐ 臺灣	☐ 中國大陸	☐ 日本
☐ 美國	☐ 韓國	☐ 德國
☐ 馬來西亞	☐ 新加坡	☐ 澳大利亞
☐ 越南	☐ 沙烏地阿拉	☐ 荷蘭
☐ 泰國	☐ 印尼	☐ 俄羅斯
☐ 科威特	☐ 法國	☐ 卡達
☐ 阿拉伯聯合	☐ 義大利	☐ 印度
☐ 瑞士	☐ 菲律賓	☐ 巴西
☐ 英國	☐ 加拿大	☐ 智利
☐ 以色列	☐ 香港	☐ 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)

自動判別章Q類別：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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 國產生鮮豬肉追溯碼

認證標章編號:  編號: GK19-0140

掃描章Q

9/50

線上檢查章Q

已選驗證標章及標章編號，直接點選「線上檢查章Q」。

食材登錄2.0供餐作業

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 國產生鮮豬肉追溯碼

認證標章編號:  編號: 19-0140

掃描章Q

章Q檢驗結果：通過
楊萬財畜牧場
拍賣日期：2024-11-19
成功，資料來源：三章一Q溯源共通平臺。

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

提醒：
食登2.0網頁中預先登載驗證標章及標章編號，或透過手動選擇驗證標章及標章編號者，可點選「線上檢查章Q」，點擊後，須出現「上傳成功」訊息，才代表將資料公開到食登。

自動判別章Q類別：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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

線上檢查章Q

食材登錄2.0供餐作業

三章1Q
營養午餐

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

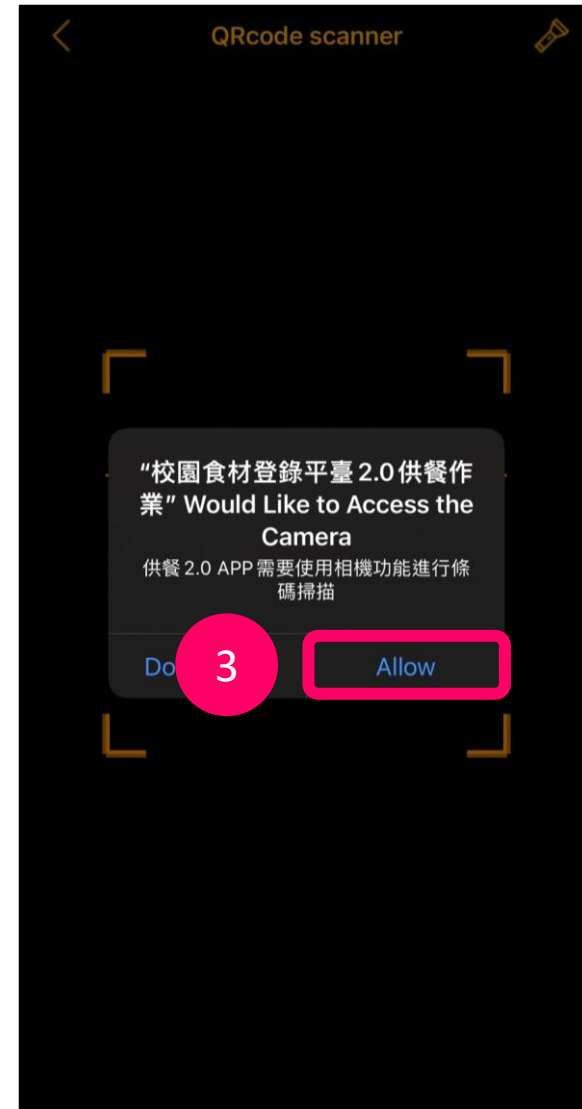
掃描QR code 或 bar code

匯入QR code圖片

CAS標章辨識

有機章Q辨識

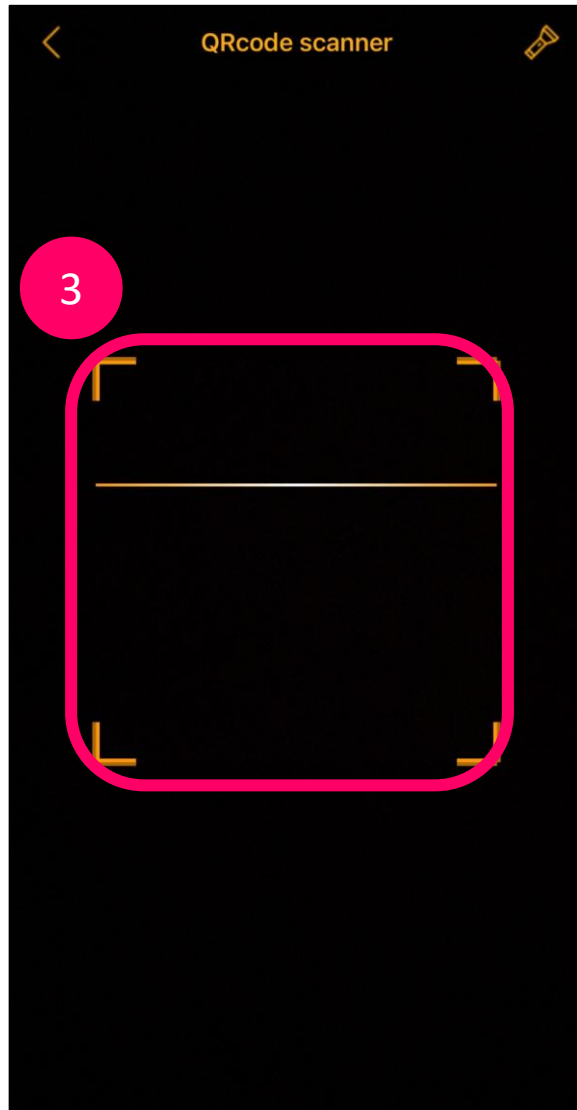
語音辨識



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

提醒：
首次使用，請允許APP
使用相機。

自動判別章Q類別：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

自動判別章Q類別：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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

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」

自動判別章Q類別：3.匯入QR code圖片(結)



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

自動判別章Q類別：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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

編號

required 0/50

掃描章Q

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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

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」

自動判別章Q類別：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



自動判別章Q類別：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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

編號

required 0/50

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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

 掃描QR code 或 bar code

 匯入QR code圖片

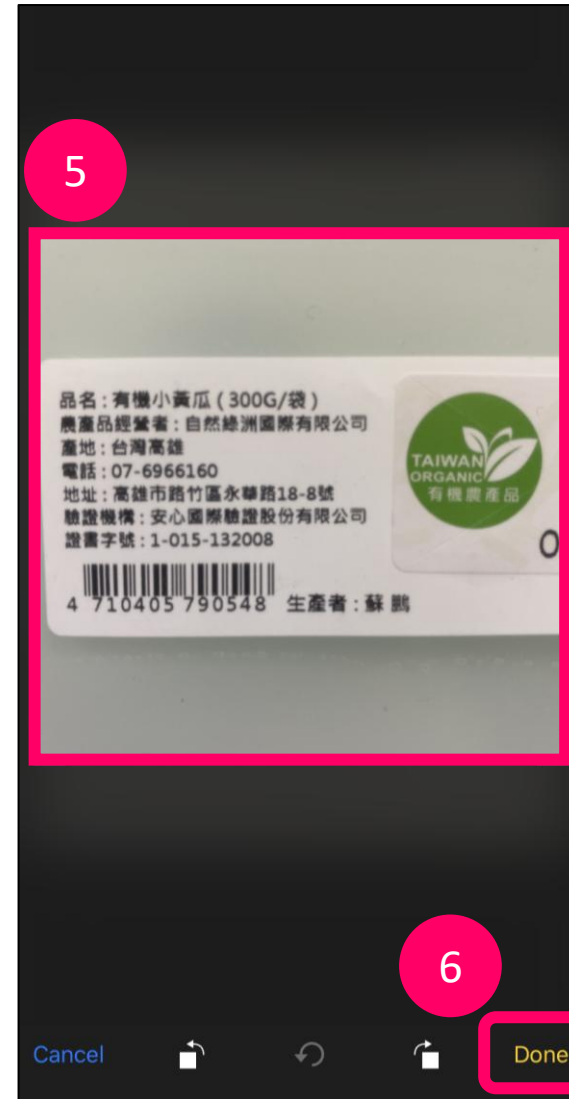
2 CAS標章辨識

 有機章Q辨識

 語音辨識

1. 點選「掃描章Q」
2. 選擇「有機章Q辨識」

自動判別章Q類別：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



自動判別章Q類別：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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:   

編號

required 0/50

掃描章Q

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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:   

掃描QR code 或 bar code

匯入QR code圖片

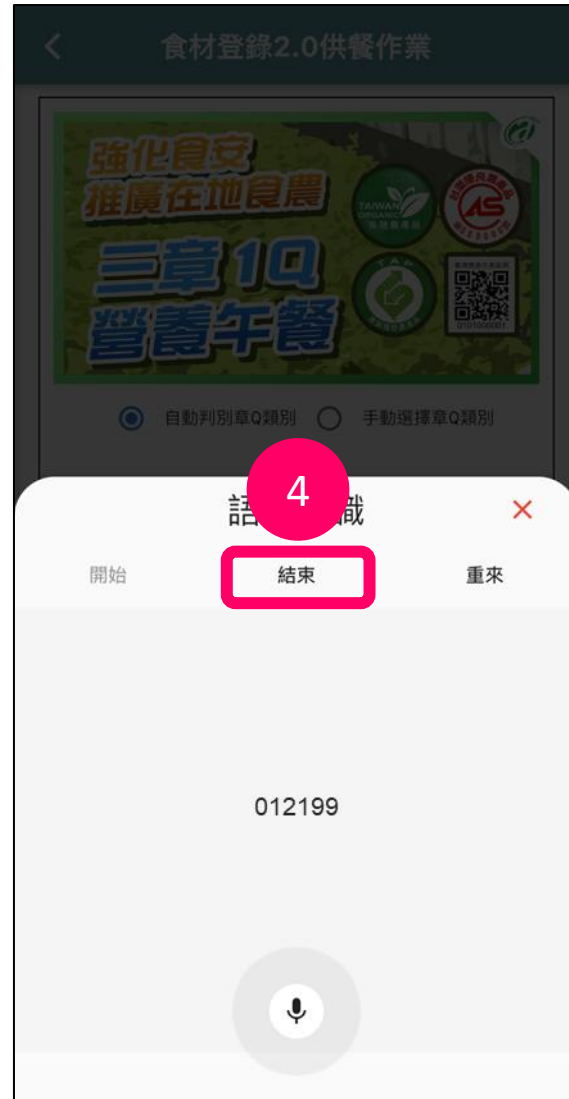
CAS標章辨識

有機章Q辨識

語音辨識

1. 點選「掃描章Q」
2. 選擇「語音辨識」

自動判別章Q類別：6.語音辨識(續)



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

手動選擇章Q類別：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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☐ 自動判別章Q類別 ☒ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

編號

required 6/50

掃描章Q

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

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☐ 自動判別章Q類別 ☒ 手動選擇章Q類別

請選擇

認證標章編號:    

編號

required 6/50

掃描章Q

線上檢查章Q

食材登錄2.0供餐作業

產地: |

強化食安 推廣在地食農
三章1Q 營養午餐

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☐ 自動判別章Q類別 ☒ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 請選擇

認證標章編號:    

編號

required 6/50

掃描章Q

線上檢查章Q

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

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：三章一Q溯源共通平臺。

線上檢查章Q

驗收本日食材：點選各項驗收標準

食材登錄2.0供餐作業

三章1Q 營養午餐

標章狀態「通過」表示：
與農業共通平臺介接資料確實有此標章號碼且在使用期限之內，則標章狀態顯示為「通過」。

☒ 自動判別章Q類別 ☐ 手動選擇章Q類別

三章1Q: 溯源農糧產品

認證標章編號: 

編號
1101002965 

required 10/50

章Q檢驗結果：通過

李○洲

成功，資料來源：三章一Q溯源共通平臺。

線上檢查章Q

5

下一步

食材登錄2.0供餐作業

2024年11月27日
老薑

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

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. 上傳成功
請按下確定返回主頁

07. ☒ 是 ☐ 不是

備註欄

required 0/100

儲存

食材登錄2.0供餐作業

資料公開

9 11月27日 排序:(依未收)

驗收狀態
允收

食材: 小白菜
數量: 0.00
總重: 92 KG
標章: 2411260023400322

食材 標章 國產

驗收狀態
允收

食材: 海帶結
數量: 0.00
總重: 72 KG
標章:

食材 標章 國產

驗收 食材: 老薑

8. 上傳成功，點選「確定」

9. 可以看到驗收狀態已變更為「允收」

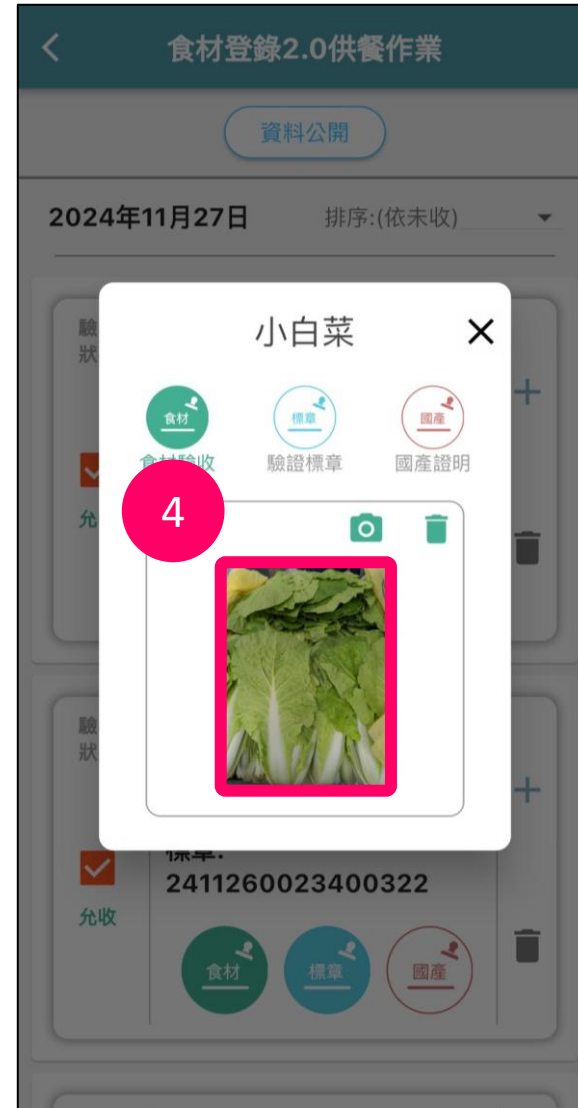
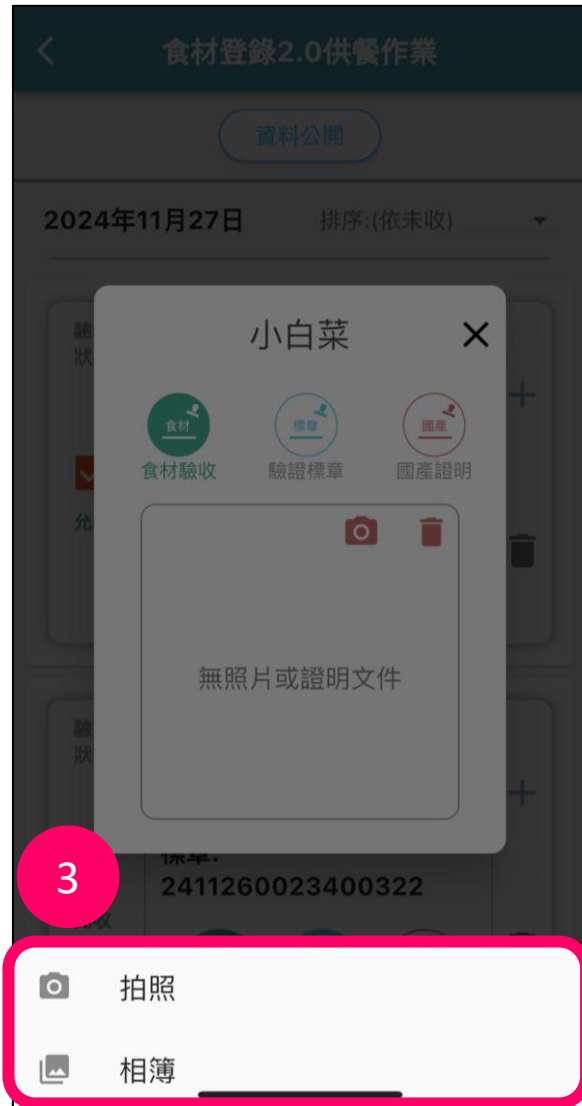
10. 點選「資料公開」

驗收本日食材：上傳驗收相關照片



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

驗收本日食材：資料公開

食材登錄2.0供餐作業

10 資料公開

2024年11月27日 排序:(依未收)

驗收狀態 食材: 小白菜
數量: 0.00
總重: 92 KG
標章: 2411260023400322

允收

食材 標章 國產

驗收狀態 食材: 海帶結
數量: 0.00
總重: 72 KG
標章:

允收

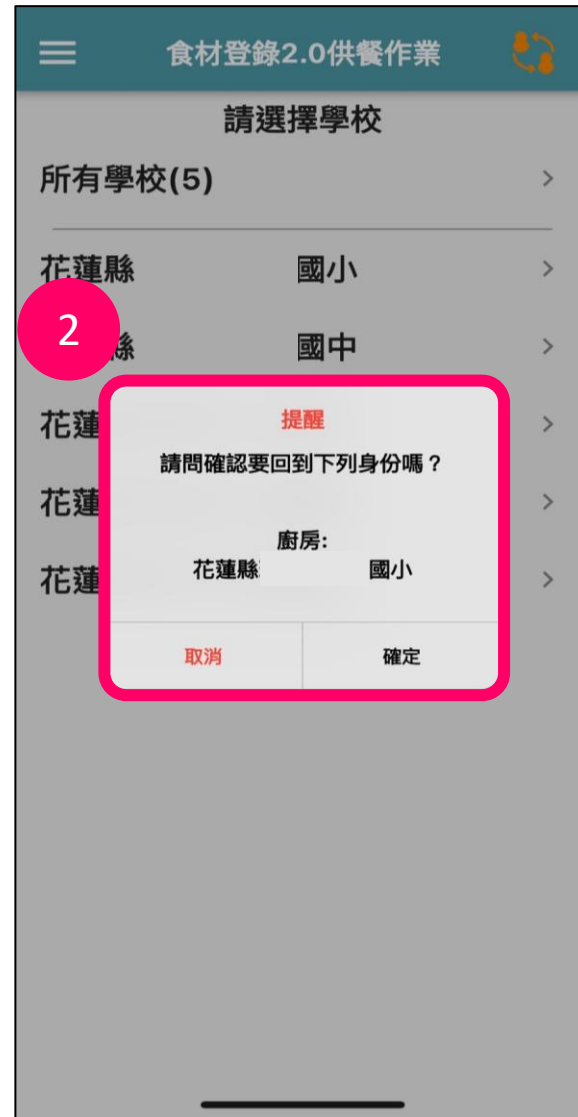
食材 標章 國產

驗收 食材: 老薑

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！

補充：APP權限切換回原身份



1. 若需切換回原身份，
請點選「切換」
2. 確認要轉換的身份後，
點選「確定」

補充：驗收食材新增



◆當一項食材有多張
驗證標章及標章編
號時，可點選「+」
複製一筆食材。



◆刪除該筆食材。

補充：停權前進貨

食材登錄2.0供餐作業

資料公開

2024年11月26日 排序:(依未收)

驗收狀態

食材: 去皮清肉(肉雞)
數量: 0.00
總重: 40.70 KG
標章: 3423959085

允收

三章1Q: 請選擇

編號

掃描章Q

required 0/50

備註欄

儲存

required 0/100

驗收狀態

食材: 去皮清肉(肉雞)
數量: 0.00
總重: 40.70 KG
標章: 3423959085

允收

驗收狀態

食材: 米
數量: 0.00
總重: 28.49 KG
標章: 1-010-300425

允收

資料公開

1. 原標章及編碼欄位，請「留空」
2. 將此編碼登打於供餐作業APP備註欄位，並「儲存」
3. 點選「資料公開」

注意：須至食材補助經費核算系統→電子證明上傳停權前進貨證明→局端於電子證明核准後→待系統排程核算。

補充：標章暫存功能

1. 點選「線上檢查章Q」時，由「教育部校園食材登錄平臺」（簡稱食登平臺）向農業部「三章一Q溯源共通平臺」即時檢查該標章是否有效，若遇下列情形：尚未完成介接、業管單位查無相關資料，或三章一Q溯源共通平臺連線異常，導致暫時無法取得驗證結果。則食登平臺自動啟用「標章暫存功能」，請使用者依提示操作，將標章拍照上傳儲存於 APP 中，其餘食材請照常驗收與資料公開。待系統資料介接完成後，即可透過查詢驗證結果。

2. 提醒您：請勿重複轉驗收，以免覆蓋已完成之驗收紀錄。感謝您的理解與配合！

The diagram illustrates the 'Label Temporary Storage' function through three numbered steps:

- Step 1:** Two alternative options for selecting a label type are shown, separated by the word '或' (or).
 - Option 1: Selecting '自動判別章Q類別' (Automatic Label Type Identification) with the radio button checked.
 - Option 2: Selecting '手動選擇章Q類別' (Manual Label Type Selection) with the radio button checked.Both options show a dropdown menu for '三章1Q: 請選擇' (Three Chapters 1Q: Please Select) and a text input field for '認證標章編號' (Certification Label Number) containing the number 2506180157600092. A '掃描章Q' (Scan Label Q) button is also present.
- Step 2:** A red box highlights the '線上檢查章Q' (Online Check Label Q) button at the bottom of both options.
- Step 3:** A screenshot of the app interface shows the '標章與農使用' (Label and Farm Use) screen. It displays the label number 2506180157600092 and a message: '標章: (2506180157600092) 您登錄的標章號碼符合標章格式，請將標章拍照上傳作為離線查驗之佐證資料' (Label: (2506180157600092) Your registered label number conforms to the label format, please upload a photo of the label as supporting evidence for offline verification). A red box highlights the '拍照上傳' (Upload Photo) button.

04 其他功能

- 補登申請
- 補登審核



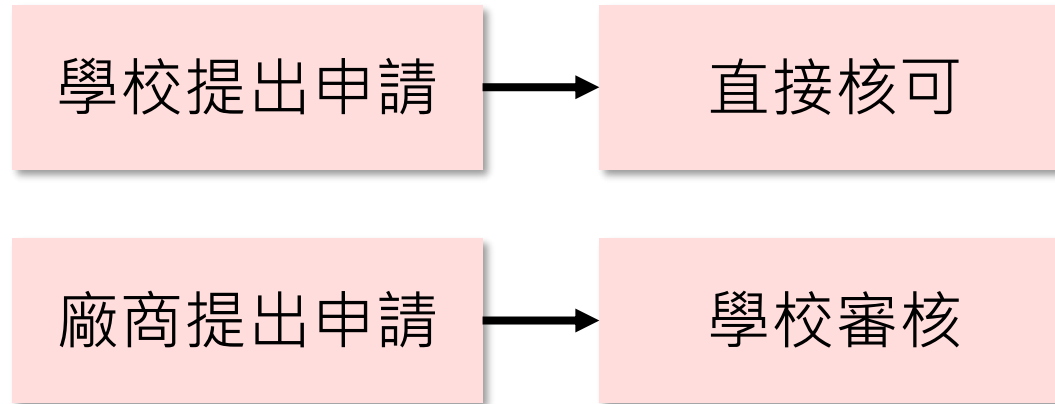
補登申請注意事項

- 方案A：**每月5日前**學校端可於食登平臺申請前一個月之資料/不供餐日期補登，不需經縣市承辦人同意，即可進行修改；廠商端申請資料補登，須經學校端同意，方可進行修改。
- 方案B：若申請補登區間及申請日期非上述規範，則依原補登申請流程進行。

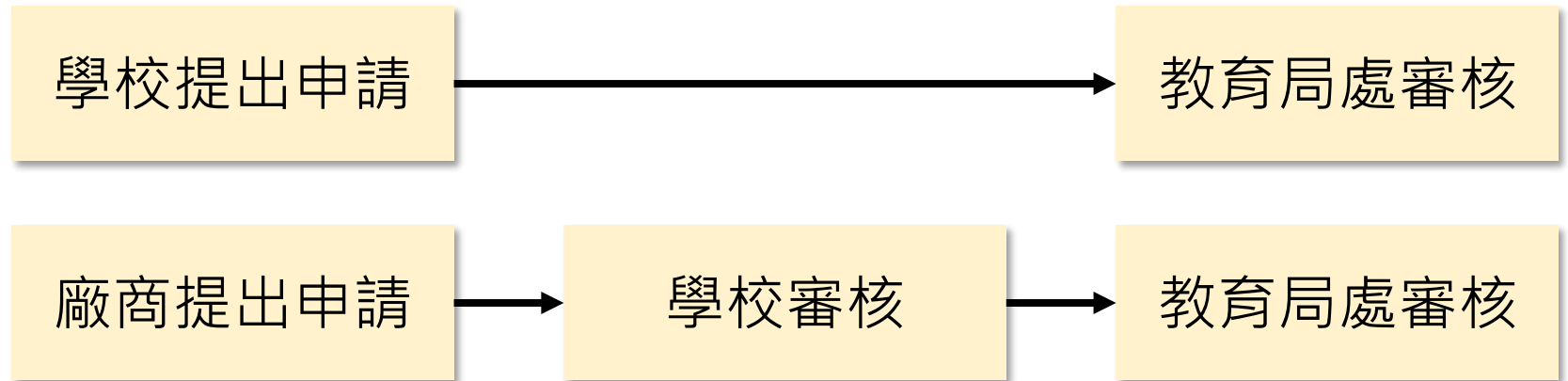
申請補登區間	可操作日期	申請日期	流程方案
5/16-5/20	5/23-5/30	5/23	A
4/30-5/4	5/23-5/30	5/23	B(因補登區間含4/30)
5/16-5/20	6/1-6/7	6/1	A
5/23-5/30	6/6-6/12	6/6	B(因申請日期超過每月5日)

補登申請注意事項(續)

A：每月5日前



B：申請補登區間
及申請日期未符合
規範(原流程)



申請補登頁面

[常見問題](#)[公告訊息](#)

【學校單位】

〇〇〇〇國小 您好! ▼

「提醒您，配合政策請落實標示肉蛋類之「原料原產地(國)」欄位(必填)。若您填入之肉蛋類食材符合食材正俗名規範者，系統將提示您應必填「原料原產地(國)」，若不符食材正俗名

申請補登

請選擇 ▼

選擇申請補登

請選擇 ▼

請選擇

不供餐日期補登

資料補登(菜色及食材資料)

清除不供餐日補登

清除資料補登

學校名稱	申請日期	資料補登申請狀態	詳細資訊
〇〇〇〇國小	E553608	已核准	➤
〇〇〇〇國小	E553608	2024-11-21	已核准 ➤
〇〇〇〇國小	E553608	2024-11-05	已核准 ➤
〇〇〇〇國小	E553608	2024-10-07	已核准 ➤
〇〇〇〇國小	E553608	2024-06-27	已核准 ➤

資料補登包含：人數、菜色、食材及調味料補登。

補登申請：資料補登

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

1

補登申請

補登審核

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

檢驗不合格食材及供應商查詢

資料補登(菜色及食材資料)

2

選擇申請補登

資料補登(菜色及食材資料)

選擇學校*

電子信箱*

供餐補登起日*

年 / 月 / 日

供餐補登結束日*

年 / 月 / 日

補登開放操作起始日*

年 / 月 / 日

補登開放操作截止日*

年 / 月 / 日

申請理由說明*

提交供餐補登申請

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

補登申請：資料補登(續)

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

補登審核

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

檢驗不合格食材及供應商查詢

資料補登(菜色及食材資料)

供餐補登起日、結束日：
要補上傳資料的日期(過去日期)

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

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

補登申請：資料補登(續)

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

補登審核

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

檢驗不合格食材及供應商查詢

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*

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*

4

提交供餐補登申請

4. 點選「提交供餐補登申請」

5. 申請成功，點選「確定」

補登申請：不供餐日期補登

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

1

補登申請

補登審核

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

檢驗不合格食材及供應商查詢

不供餐日期補登

2

選擇申請補登

不供餐日期補登

3

選擇學校* 00市00區00國小附設幼兒園

電子信箱* 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

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

補登申請：不供餐日期補登(續)

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

補登審核

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

檢驗不合格食材及供應商查詢

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)

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)

補登申請：不供餐日期補登(續)

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

補登審核

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

檢驗不合格食材及供應商查詢

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



修改不供餐結束日*

2022/02/11



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

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」

補登審核：資料補登

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

補登審核

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

檢驗不合格食材及供應商查詢

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	OO市OO區OO國小	OO團膳	2022-02-18		

- 點選「補登審核」
- 點選「未審核」
- 點選詳細資訊的「>」

補登審核：資料補登(續)

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

補登審核

員生消費合作社

員生消費合作社查詢

食品安全資料管理

檢驗不合格食材及供應商查詢

檢驗報告資訊

數據統計管理

申請補登審核

選擇申請類別

請選擇

未審

系統提示訊息：

審核同意成功

5

確定

供

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

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」

補登申請：補登開放紀錄已存在-申請展延

公辦公營學校

公辦民營廠商

團膳廠商

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

覆審

取消申請

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

範例說明	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

補登申請：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

補登申請：補登開放紀錄已存在-取消申請

公辦公營學校

公辦民營廠商

團膳廠商

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



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

補充：調味料補登

其它表單下載

食材及食譜維護

採購類別

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

調味料維護

招標決標驗收-調味料維護

EXCEL匯入 EXCEL匯出 範例檔案下載

調味料名稱 請輸入調味料名稱 使用日期 2025-01-20 查詢

+ 新增一筆 輸入欄位名稱 請選擇欄位 儲存 *橘框為必填欄位

全選	調味料名稱	進貨日期	開始至結束日期	生產日期	有效日期	供應商
1 刪除 ☐	大豆油	2024-12-03	2024-09-04 2024-09-04	2024-11-20	2026-06-30	testxx

需在開始日期之前

- 點選「調味料維護」
- 點選欲修改欄位，若欲修改資料為過去日期，請申請「資料補登」，進行調味料資料的修改

補充：調味料補登(續)

菜色資料維護

調味料維護

食材資料查詢

食材檢驗報告

缺漏資料查詢

供餐缺漏報表現況查詢

其他功能

檢驗不合格食材及供應商查詢

留言板

補登申請

資料補登(菜色及食材資料)

4

選擇申請補登

資料補登(菜色及食材資料)

5

選擇學校*

× 〇〇市〇〇區B學校

電子信箱*

1@gmail.com

供餐補登起日*

2024/09/03

供餐補登結束日*

2024/09/05

補登開放操作起始日*

2025/01/20

補登開放操作截止日*

2025/01/22

申請理由說明*

調整調味料開始日期

提交供餐補登申請

3. 離開供餐作業，點選「補登申請」

4. 選擇資料補登

5. 填寫補登相關資料，請注意：供餐補登日至結束日區間，應包含欲調整的調味料開始至結束日期區間

6. 點選「提交供餐補登申請」，點選「確定」，可回到步驟1及步驟2，進行調味料資料調整

常見問題



資料公開授權

供餐設定

學校基本資料

供餐學校

權限設定

資料公開授權

食材及食譜維護

採購類別

食材基本資料

供餐學校-資料公開授權

啟用/停用

全部

學校名稱

請輸入學校名稱

查詢

全選

被授權供應商

學校名稱

授權使用學校身分
資料公開

1

☐

供應商清單(不限制)

00市00區00國小

☐ 停用

「資料公開授權」功能屬「公辦公營模式且食材供應商開菜」的學校須配合使用的功能，非屬該供餐模式的學校不需操作！

食登平臺2.0操作手冊下載

- 登入食登平臺2.0，可於左側的功能選單「資源下載」查閱所需的操作手冊



操作手冊

[食登平臺2.0操作手冊\(主管機關\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(國中小-自設廚房或他校供應\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(幼兒園\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(高中職\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(美食街\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(團體業者\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(由團體供餐學校\)](#)

[食登平臺2.0-供餐作業操作手冊\(自設廚房\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(具生消費合作社\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(生熟食運送暨食安管理平臺\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(常見問題\)](#)

[智慧平臺-食譜打包功能操作手冊](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(Line 食安通報小尖兵\)](#)

[食登平臺2.0操作手冊\(團體操作常見問題\)](#)

食登平臺2.0操作影片觀看

- 登入食登平臺2.0，可於左側的功能選單「資源下載」依據供餐模式查閱所需的操作影片

⚙ 資源下載

🔍 操作手冊

🔍 操作影片

🔍 其它表單下載

操作影片

選擇供餐
模式

A_公辦公營/自校供應/固定價金

	影片單元	影片連結
1	Google Chrome設定為預設瀏覽器	https://youtu.be/4mcmlCMcqbU
2	搜尋教育部校園食材登錄平臺2.0網頁	https://www.youtube.com/watch?v=F46vyavQ0R0
3	平臺登入及密碼設定	https://youtu.be/h0clDAqkRUk
4	基本資料管理	https://youtu.be/hY3Az2kTNUM
5	供應商維護	https://youtu.be/vwAXG8j9wYw

05 食安通報小尖兵



加入「食安通報小尖兵」Line 好友

功能選單

基本資料管理

1

基本資料管理

用餐人數管理

供應商維護

帳號申請

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

2

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市OO區OO國小

學校編號 A000000

學校類型

學校地址

學校電話號碼

學校傳真號碼

負責學校午餐人員姓名

負責學校午餐人員職稱

*營養師、午秘、護理師.....等等

負責學校午餐人員E-Mail

*負責接收食安通報信件之信箱



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

請務必檢視午餐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！

食安通報小尖兵：帳號綁定



食安通報小尖兵：未回報查詢



學校回報後，教育局處收到通知，確認內容後點選「回報至平臺」

請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」



食安通報小尖兵：解除帳號綁定



不同身分可用功能統整說明

	學校食安通報負責人	縣市教育局處承辦人(主管機關)
帳號綁定	V 綁定食登-學校基本資料頁面資訊	V 綁定縣市教育局處承辦人資料
解除綁定	V	V
未回報查詢	V 可查看未回報案件	V 可查看未回報案件
回報至主管機關	V 當學校接收到疑似使用問題食材訊息， 將使用情形回報至主管機關	X
回報至食登平臺	X	V 當主管機關接收到學校回報的使用情形 訊息，將使用情形回報至平臺

食安通報小尖兵：常見問題

➤ Q1：是否需要額外下載App？

A1：以個人Line帳號進行操作即可。

➤ Q2：教育局處或學校有多位同仁負責食安通報，是否皆可綁定呢？

A2：可以。

(1) 單一學校帳號可綁定多組個人Line帳號。

(2) 單一組個人Line帳號僅能綁定一間學校，無法綁定多間學校。

➤ Q3：學校食安通報訊息是否會被公告於群組中？

A3：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。

食安通報小尖兵：常見問題(續)

➤ Q4：進行帳號綁定時出現「您的權限不足，請重新確認後再進行帳號綁定。」，該怎麼辦？

A4：請依下列步驟確認您的綁定資訊

(1) 確認帳號密碼是否可登入食登平臺2.0且輸入正確。

(2) 登入後確認「基本資料管理」頁面「負責學校午餐人員姓名」、「負責學校午餐人員E-Mail」是否已更新為您的個人資訊且輸入正確。

負責學校午餐人員姓名

負責學校午餐人員職稱

*營養師、午秘、護理師.....等等

負責學校午餐人員E-Mail

*負責接收食安通報信件之信箱

食安通報小尖兵：常見問題(續)

- Q5：帳號綁定時需登打食登帳號和密碼，若平臺更新密碼是否需重新進行綁定呢？
A5：不需重新綁定。但若於食安通報小尖兵解除帳號綁定後，又重新執行帳號綁定，則輸入當下的食登帳號密碼進行身分確認。

- Q6：既有的食登平臺2.0食安通報流程是否仍然可以使用呢？
A6：既有食登平臺2.0回報頁面仍會保留，原回報方式沒有調整，食安通報小尖兵係提供另一種方便且即時的方式供使用者進行回報，以改善過往信箱較難以即時收到訊息的情形，並加速使用者回報時間。

食安通報小尖兵：常見問題(續)

➤ Q7：Line「食安通報小尖兵」與食登平臺2.0網頁會同步資料嗎？

A7：

「主管機關」透過Line「食安通報小尖兵」回報至平臺即會更新食登平臺2.0網頁資訊。

「學校」透過Line「食安通報小尖兵」回報僅會將實際使用情形提供給主管機關，待主管機關點選「回報至平臺」，才會更新食登平臺2.0網頁資訊。

06 客服資訊



食安通報小尖兵相關資訊



食安通報小尖兵

系統自動通知食安通報相關資訊，並提供食安通報回覆、未回報食安事件查詢功能。

Line ID：@634ghjlr

食安通報服務專線：06-2096135 #228

食安通報專線服務時間：週一至週五 9:00 ~ 12:00、13:00 ~ 17:30 (例假日暫停服務)



食安通報小尖兵 功能操作影片連結

<https://youtu.be/pDTWRghVHlg>

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 ~ 12:00、13:00 ~ 17:30 (國定例假日除外)
- 客服信箱：foodsafety@ncku.edu.tw
- LINE客服：@566aulcm



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