

# 食登平臺線上教育訓練 Webex SOP

1

## 食登平臺線上教育訓練流程

1. 會議室會在活動開始前30分鐘開啟
2. 以電腦、筆電、平板或手機(可上網的行動裝置)
3. 本次課程需以【縣市\_區域\_廠商或學校名\_姓名\_序號】簽到
4. 點選Webex會議網址進入會議室

2

## 操作方法

• 電腦、筆電



• 手機、平板



3

## 一、下載及安裝Webex

1. 搜尋  
Webex



2. 點選  
Webex網頁

Cisco Webex | 下載

3. 進入  
Webex網頁



4

## 一、下載及安裝Webex



## 一、下載及安裝Webex



## 二、進入會議室



1. 至電子信箱，點選團隊寄發之電子郵件

2. 點選團隊寄發之會議網址

3. 點選【開啟Webex】

4. 點選【啟動會議】

在提示上按一下開啟 **Webex**。  
如果沒有出現提示，請改為按一下啟動會議。

## 二、進入會議室



5. 將自動顯示Webex的加入會議畫面

6. 輸入名稱及電子郵件地址

\* 注意：  
請輸入【名稱】及【電子郵件地址】  
才可以以訪客身分加入

名稱規範->【學校或廠商名\_報名姓名\_課程序號】  
名稱範例->【成O大學\_李OO\_001】

7. 點選【以訪客身分加入】

## 二、進入會議室



## 二、進入會議室



## 二、進入會議室



12. 課程進行中畫面

13. 講師課程告一段落，主持人將開啟分組討論

14. 點選【現在加入】，以加入分組討論



## 二、進入會議室



15. 進入分組討論後，可縮小視窗



16. 可至系統中練習操作

### 三、操作問題提問之相關說明

17. 有操作問題時，  
可以下列方式提問

方法1



取消靜音，直接開起  
麥克風詢問

於聊天室直接傳送訊息提問

方法2



方法3



點選【共用】，共用您的畫  
面，演示您的問題

13

### 三、操作問題提問之相關說明

螢幕共用分享操作畫面說明-1

方法1



點選【螢幕1】，意即分享  
您的整個螢幕畫面

方法2



點選右方欄的任一程式或檔案，意即  
僅分享您所選擇的特定程式或檔案

14

### 三、操作問題提問之相關說明

#### 螢幕共用分享操作畫面說明-2



15

### 三、操作問題提問之相關說明

#### 螢幕共用分享操作畫面說明-3



16

### 三、操作問題提問之相關說明

18. 分組討論結束，  
離開分組

方法1



主動離開分組討論  
點選【離開分組討論】，回到主會議室

方法2



主持人結束分組討論  
點選【確定】，回到主會議室

### 三、操作問題提問之相關說明

19. 回到  
主會議室  
畫面



## 四、離開會議室



謝謝

客服電話：(06)2096151分機53、54  
(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)】



# 校園食材登錄平臺2.0

## 教育訓練



非營利幼兒園&職場互助  
教保服務中心的操作手冊

# 大綱

- 01 平臺頁面簡介及登入
- 02 基本資料管理
- 03 供餐作業-不供餐日期
- 04 幼兒園學校菜單維護(上傳菜單)
- 05 菜色資料維護(上傳菜色照片)
- 06 查詢並檢視上傳結果
- 07 相關事項提醒

食譜照片上傳規範

補登/不供餐日/菜單計分說明



功能選單

基本資料管理

基本資料管理

供應商維護

帳號申請

供餐作業

幼兒園菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

幼兒園學校菜單維護

幼兒園食材資料維護

食材中文標準名稱查詢及匯出

菜單與食材管理

菜色資料維護

不供餐日期管理

調味料維護

公告訊息

new

【登錄情形公告】114年1月高級中等學校美食街上線率及完整率一覽表[閱讀更多...](#)

2025-02-04

公告訊息

new

【登錄情形公告】114年1月大專校院美食街上線率及完整率一覽表[閱讀更多...](#)

2025-02-04

公告訊息

食安通報

健康飲食

法規公告

訊息通知

常見問題

系統公告

菜色/食材排行

2025-02-04

【登錄情形公告】114年1月高級中等學校美食街上線率及完整率一覽表

2025-02-04

【登錄情形公告】114年1月大專校院美食街上線率及完整率一覽表

2025-02-04

【縣市表揚】一月份績優縣市食登全勤王與細心王

2025-01-10

【登錄情形公告】113年12月大專校院美食街上線率及完整率一覽表

2025-01-10

【縣市表揚】十二月份績優縣市食登全勤王與細心王

2025-01-10

【登錄情形公告】113年12月高級中等學校美食街上線率及完整率一覽表

2025-01-22

114年春節假期客服服務時間異動公告

2024-12-26

申請食藥署「一般餐飲從業人員衛生講習時數」者，可至食品衛生安全課程資訊管理系統下載時數證明

2024-12-17

【重要通知】114年度之例假日、國定假日及寒暑假由平臺自動設定為不供餐日

2024-12-05

【登錄情形公告】113年11月高級中等學校美食街上線率及完整率一覽表

2024-12-05

【登錄情形公告】113年11月大專校院美食街上線率及完整率一覽表

2024-12-05

【縣市表揚】十一月份績優縣市食登全勤王與細心王

2024-11-11

【縣市表揚】十月份績優縣市食登全勤王與細心王

2025/8/1

Copyright © 2024 AI4DT Center

3

# 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

# 登入



教育部校園食材登錄平臺2.0



網站導覽

公告訊息

飲食教育專區

三章一Q專區

相關網站

API服務



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

目前已有**23,625,652**人關心學校午餐

請選擇

查詢

進階查詢

登入

帳號

密碼

請輸入驗證碼

gp11

登入

[忘記密碼？](#)

1. 輸入帳號、密碼、驗證碼，點選「登入」

# 帳號逾30日未登入，需變更密碼



此帳號超過30天未登入。  
請進行變更密碼。

1

密碼變更

2

修改密碼

舊密碼：

新密碼：

確認密碼：

※新密碼請符合以下條件

至少8個字元

至少一個大寫英文字母

至少一個小寫英文字母

至少一個數字

不含空白字元

至少一個特殊符號

不得以連續字元作為密碼

3

送出

- 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」

依照教育部資訊安全(ISMS)規範：  
帳號逾30日未登入即會被系統鎖定

# 帳號每3個月變更密碼提醒



您的密碼已於3個月未變更

1

立即前往變更

2

### 修改密碼

舊密碼：

舊密碼

新密碼：

新密碼

確認密碼：

確認密碼

※新密碼請符合以下條件

至少8個字元

至少一個大寫英文字母

至少一個小寫英文字母

至少一個數字

不含空白字元

至少一個特殊符號

不得以連續字元作為密碼

3

送出

- 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」

依照教育部資訊安全(ISMS)規範：  
每3個月提醒使用者進行密碼變更

# 修改密碼



教育部校園食材登錄平臺2.0

常見問題

公告訊息

【學校單位】

〇〇縣〇〇鄉〇〇縣〇〇非營利幼兒園(委託社團法人〇〇縣〇〇教育協會辦理) 您好! ▼

## 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

## 公告訊息

【重要訊息通知】學期即將結束，請各校於離峰時間進行資

## 常見問題

帳號權限申請單下載(僅供帳號停用使用)[閱讀更多...](#)

2016-01-29

修改密碼

登出

點選右上角名稱可以修改密碼或登出

# 基本資料管理

---



# 基本資料管理

功能選單

1 基本資料管理

基本資料管理

供應商維護

帳號申請

供餐作業

幼兒園菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

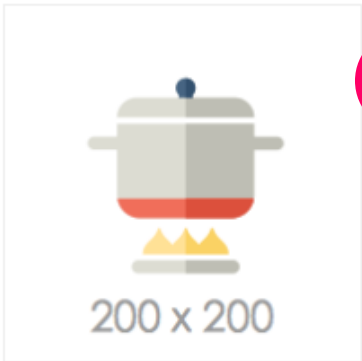
參考菜單日曆

幼兒園學校菜單

幼兒園食材資料維護

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

上傳LOGO圖

名稱 ○○縣○○鄉○○縣○○非營利幼兒園  
(委託社團法人○○縣○○教育協會辦理)

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

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

## 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

999K9Q

〇〇縣〇〇鄉〇〇縣〇〇非營利幼兒園(委託社團法人〇〇縣〇〇教育協會辦理)

☒ 供餐

刪除

請勿將自校刪除

# 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

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

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

勾選午餐、早點、  
午點、公辦公營

供餐型態異動日期 2024-11-27 10:05:04

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」儲存

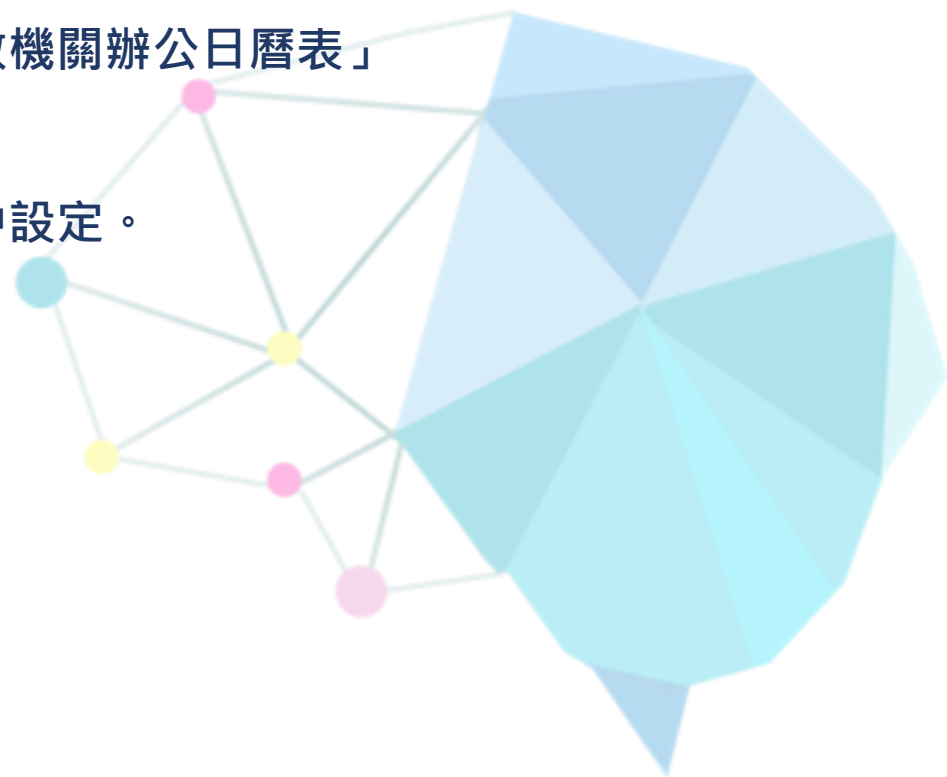
# 被供餐廚房清單

| 被供餐廚房清單 |                                                 |            |                      |
|---------|-------------------------------------------------|------------|----------------------|
| 廚房代碼    | 廚房名稱                                            | 上次供餐日      | 選項                   |
| T999K9Q | <u>〇〇縣〇〇鄉〇〇縣〇〇非營利幼兒園</u><br>(委託社團法人〇〇縣〇〇教育協會辦理) | 2025/02/27 | <button>會刪除</button> |

看到煮飯的學校，  
及上次供餐日期

# 供餐作業-不供餐日期

- 國教署授權食登平臺依照行政院人事行政總處「政府行政機關辦公日曆表」統一預設不供餐 (含國定假日、週休)。
- 若學校有活動，需新增或取消不供餐日，可自行於系統中設定。
- 不設定，“不會”被扣分。



# 不供餐日期管理

☑ 參考菜單日曆

☑ 幼兒園學校菜單維護

☑ 幼兒園食材資料維護

🔍 食材中文標準名稱查詢及匯出

菜單與食材管理

1

☑ 菜色資料維護

☑ 不供餐日期管理

☑ 調味料維護

📄 食材檢驗報告

🔍 缺漏資料查詢

不供餐日期管理

新增無菜單日

🔍 欄位類別 ▾

請輸入查詢關鍵字...



年/月/日



查詢

重置

| 學校名稱                                                 | 餐點類型 | 類別   | ▲開始日期      | 結束日期       | 最後修改日期     | 最後修改人員 | 備註        | 操作                          |
|------------------------------------------------------|------|------|------------|------------|------------|--------|-----------|-----------------------------|
| ○○縣○○鄉○○<br>縣○○非營利幼兒<br>園(委託社團法人<br>○○縣○○教育協<br>會辦理) | 早點   | 國定假日 | 2025/12/27 | 2025/12/28 | 2024/12/31 | 11-Ric | [系統預設]例假日 | <div>編輯</div> <div>刪除</div> |
| ○○縣○○鄉○○<br>縣○○非營利幼兒<br>園(委託社團法人<br>○○縣○○教育協<br>會辦理) | 午餐   | 國定假日 | 2025/12/27 | 2025/12/28 | 2024/12/31 | 11-Ric | [系統預設]例假日 | <div>編輯</div> <div>刪除</div> |

系統預設不供餐 (含國定假日、週休)

1. 點選「不供餐日期管理」

## 不供餐日期：新增

1. 點選「新增無菜單日」

2. 點選「新增無菜單日」

3. 選擇「餐點類型」及「類別」

4. 選擇「開始日期」及「結束日期」

5. 點選「新增」

# 不供餐日期：查詢

不供餐日期管理

6

新增無菜單日

欄位類別 ▾ 請輸入查詢關鍵字...

2025/02/14 查詢 重置

| 學校名稱                                                 | 餐點類型 | 類別   | 開始日期       | 結束日期       | 最後修改日期     | 最後修改人員  | 備註 | 操作                          |
|------------------------------------------------------|------|------|------------|------------|------------|---------|----|-----------------------------|
| 〇〇縣〇〇鄉〇〇縣<br>〇〇非營利幼兒園<br>(委託社團法人〇〇<br>縣〇〇教育協會辦<br>理) | 早點   | 學校活動 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | T000K0Q |    | <div>編輯</div> <div>刪除</div> |
| 〇〇縣〇〇鄉〇〇縣<br>〇〇非營利幼兒園<br>(委託社團法人〇〇<br>縣〇〇教育協會辦<br>理) | 午餐   | 學校活動 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | T000K0Q |    | <div>編輯</div> <div>刪除</div> |
| 〇〇縣〇〇鄉〇〇縣<br>〇〇非營利幼兒園<br>(委託社團法人〇〇<br>縣〇〇教育協會辦<br>理) | 午點   | 學校活動 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | T000K0Q |    | <div>編輯</div> <div>刪除</div> |

6. 選擇「不供餐日期」，點擊「查詢」

7. 確認「餐點類型」及「開始日期」及「結束日期」

# 不供餐日期：編輯與刪除

不供餐日期管理

1

新增無菜單日

欄位類別 ▾ 請輸入查詢關鍵字...

2025/02/14 查詢 重置

| 學校名稱                                                 | 餐點類型 | 類別   | ▲開始日期      | 結束日期       | 最後修改日期     | 最後修改人員  | 備註 | 操作                          |
|------------------------------------------------------|------|------|------------|------------|------------|---------|----|-----------------------------|
| 〇〇縣〇〇鄉〇〇縣<br>〇〇非營利幼兒園<br>(委託社團法人〇〇<br>縣〇〇教育協會辦<br>理) | 早點   | 學校活動 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | T000K0Q |    | <div>編輯</div> <div>刪除</div> |
| 〇〇縣〇〇鄉〇〇縣<br>〇〇非營利幼兒園<br>(委託社團法人〇〇<br>縣〇〇教育協會辦<br>理) | 午餐   | 學校活動 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | T000K0Q |    | <div>編輯</div> <div>刪除</div> |
| 〇〇縣〇〇鄉〇〇縣<br>〇〇非營利幼兒園<br>(委託社團法人〇〇<br>縣〇〇教育協會辦<br>理) | 午點   | 學校活動 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | 2025/02/14 | T000K0Q |    | <div>編輯</div> <div>刪除</div> |

1. 選擇「不供餐日期」，點擊「查詢」

2. 點選「編輯」或「刪除」

# 幼兒園學校菜單維護(上傳菜單)

---



# 幼兒園學校菜單維護：線上建檔

功能選單

基本資料管理

基本資料管理

供應商維護

帳號申請

供餐作業

幼兒園菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

幼兒園學校菜單維護

菜單批次匯入管理

幼兒園範例檔下載

範例檔下載

ODF範例檔下載

線上建檔

建檔取消

EXCEL匯入

ODF匯入

線上存檔

|   | 學校*           | 日期*        | 出餐類型* | 全穀雜糧* | 油脂與堅果種子* | 蔬菜* | 乳品* | 水果* | 豆魚蛋肉* | 熱量* | 主食*        | 主食 | 主菜          |
|---|---------------|------------|-------|-------|----------|-----|-----|-----|-------|-----|------------|----|-------------|
| 1 | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/02/10 | 午餐    | 3     | 1.5      | 1.5 | 0.5 | 1   | 1     | 250 | 燕麥飯1130205 |    | 洋蔥豬柳1130205 |

- 點選「幼兒園學校菜單維護」
- 點選「線上建檔」
- 點選空格，登打菜單內容(標示\*為必填)
- 點選「線上存檔」

# 幼兒園學校菜單維護：EXCEL匯入

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

幼兒園菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

幼兒園學校菜單維護

可先下載範例檔

菜單批次匯入管理

幼兒園範例檔下載

範例檔下載

ODF範例檔下載

EXCEL匯入

ODF匯入

更新存檔

取消編輯

|   | 學校*           | 日期*          | 出餐類型* | 全穀雜糧* | 油脂與堅果種子* | 蔬菜* | 乳品* | 水果* | 豆魚蛋肉* | 熱量* | 主食*    |
|---|---------------|--------------|-------|-------|----------|-----|-----|-----|-------|-----|--------|
| 1 | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/03 ▾ | 午餐 ▾  | 1.5   | 2        | 1   | 0.8 | 1   | 0     | 280 | 鮭魚鬆五穀飯 |
| 2 | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/04 ▾ | 午餐 ▾  | 1.5   | 2        | 1   | 0.8 | 1   | 0     | 280 | 什錦炒米粉  |
| 3 | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/05 ▾ | 午餐 ▾  | 1.5   | 2        | 1   | 0.8 | 1   | 0     | 280 | 雞肉絲飯   |
| 4 | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/06 ▾ | 午餐 ▾  | 1.5   | 2        | 1   | 0.8 | 1   | 0     | 280 | 鮮蔬炒飯   |
| 5 | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/07 ▾ | 午餐 ▾  | 1.5   | 2        | 1   | 0.8 | 1   | 0     | 280 | 白飯     |

- 點選「EXCEL匯入」
- 匯入菜單Excel檔案
- 點選「更新存檔」

# 幼兒園學校菜單維護：查詢

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

幼兒園菜單與食材管理

菜單設計(參考菜單)

參考菜單日曆

幼兒園學校菜單維護

全部學校 ▼

1

起始時間:  
2025-1-11

結束時間:  
2025-05-30

2

時間搜尋

搜尋近30日

匯出EXCEL

匯出ODF

| 學校            | 日期         | 出餐類型 | 來源廚房          | 菜單操作 |
|---------------|------------|------|---------------|------|
| 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/02/10 | 午餐   | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 刪除菜單 |
| 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/03 | 午餐   | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 刪除菜單 |
| 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/04 | 午餐   | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 刪除菜單 |
| 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/05 | 午餐   | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 刪除菜單 |
| 種子教師培訓測試幼兒園01 | 2025/03/06 | 午餐   | 種子教師培訓測試幼兒園01 | 刪除菜單 |

1. 選擇查詢的日期區間

2. 點選「時間搜尋」

# 菜色資料維護(上傳菜色照片)

---



# 菜色資料維護：查詢

🍴 用餐人數管理

🚚 供應商維護

⚙️ 帳號申請

⚙️ 幼兒園菜單與食材管理

📝 菜單設計(參考菜單)

📅 參考菜單日曆

📝 幼兒園學校菜單維護

📝 幼兒園食材資料維護

🔍 食材中文標準名稱查詢及匯出

⚙️ 菜單與食材管理

📝 菜色資料維護

菜色資料維護

新增

EXCEL上傳

EXCEL下載

下載範例檔

請輸入菜色名稱查詢

請輸入食材名稱查詢

查詢

查詢結果\*(20筆/頁) - 菜色筆數:35

| 菜色名稱            | 食材名稱 | 是否上傳菜色圖片                 | 選項          |
|-----------------|------|--------------------------|-------------|
| 海帶結油豆腐湯20250210 |      | <input type="checkbox"/> | <div></div> |
| 玉米筍綠花椰20250210  |      | <input type="checkbox"/> | <div></div> |
| 蒜蓉高麗菜20250210   |      | <input type="checkbox"/> | <div></div> |
| 蔥爆豬肉絲20250210   |      | <input type="checkbox"/> | <div></div> |

- 點選「菜色資料維護」
- 輸入菜色或食材名稱關鍵字
- 點選「查詢」，相關結果出現於下方

# 菜色資料維護：編輯

- 🍴 用餐人數管理
- 🏢 供應商維護
- ⚙️ 帳號申請
- ⚙️ 幼兒園菜單與食材管理
  - 📝 菜單設計(參考菜單)
  - 📅 參考菜單日曆
  - 📝 幼兒園學校菜單維護
  - 📝 幼兒園食材資料維護
  - 🔍 食材中文標準名稱查詢及匯出
- ⚙️ 菜單與食材管理
  - 📝 菜色資料維護

菜色資料維護

新增 EXCEL上傳 EXCEL下載 下載範例檔

請輸入菜色名稱查詢 請輸入食材名稱查詢 查詢

📄 查詢結果\*(20筆/頁) - 菜色筆數:35

| 菜色名稱            | 食材名稱 | 是否上傳菜色<br>圖片             | 選項                       |
|-----------------|------|--------------------------|--------------------------|
| 海帶結油豆腐湯20250210 |      | <input type="checkbox"/> | <div>1</div> <div></div> |
| 玉米筍綠花椰20250210  |      | <input type="checkbox"/> | <div></div>              |
| 蒜蓉高麗菜20250210   |      | <input type="checkbox"/> | <div></div>              |
| 蔥爆豬肉絲20250210   |      | <input type="checkbox"/> | <div></div>              |

1. 在欲編輯的項目點選進入編輯畫面

# 菜色資料維護：編輯(續)

2

新增與修改菜色資料

菜色圖檔



選擇檔案 未選擇任何檔案

上傳圖檔

顯示比例：150\*130(px) 格式：jpg, png, gif • 大小：小於3MB •

200 x 200

菜色名稱 \* 海帶結油豆腐湯20250210

新增食材

點新增食材，可輸入食材名稱

食材名稱 \* 海帶

供應商名稱 ▼

製造商名稱

刪除

刪除本項食材

食材名稱 \* 油豆腐

產品名稱

供應商名稱 請選擇 ▼

製造商名稱

取消本項食材

食材名稱 \* 柴魚片

產品名稱

供應商名稱 請選擇 ▼

製造商名稱

取消本項食材

確認送出

2. 先點選「選擇檔案」選擇要上傳的照片，再點選「上傳圖檔」，上傳成功後，照片會顯示在左方
3. 點選「確認送出」儲存資料

3

# 查詢並檢視上傳結果

---



# 查詢學校菜色



教育部校園食材登錄平臺2.0



網站導覽

公告訊息

飲食教育專區

三章一Q專區

相關網站

API服務



1

目前已有23,625,652人關心學校午餐

請選擇

查詢

進階查詢

登入

帳號

密碼

請輸入驗證碼

gp11

登入

忘記密碼?

1. 輸入或選擇學校名稱後，點選「查詢」查看該校菜色

# 查詢學校菜色(續)

查詢欄

縣市市

區域區

學校院所

幼...

幼...

時間

◀ 2024-08-14 ▶

早點

午餐

午點

可切換餐別查看

蛋餅

調味料資訊

六大類食物份數及熱量

食材

製造商

驗證章Q或原料產地(國)

供應商

幼兒園

2024年8月14日 早點

供餐型態

供應商/學校選擇



主食  
蛋餅



附餐  
豆漿

正常供餐日時，完整資料公開內容應包含菜單、各道菜色的菜色照片

# 查詢學校菜色(續)



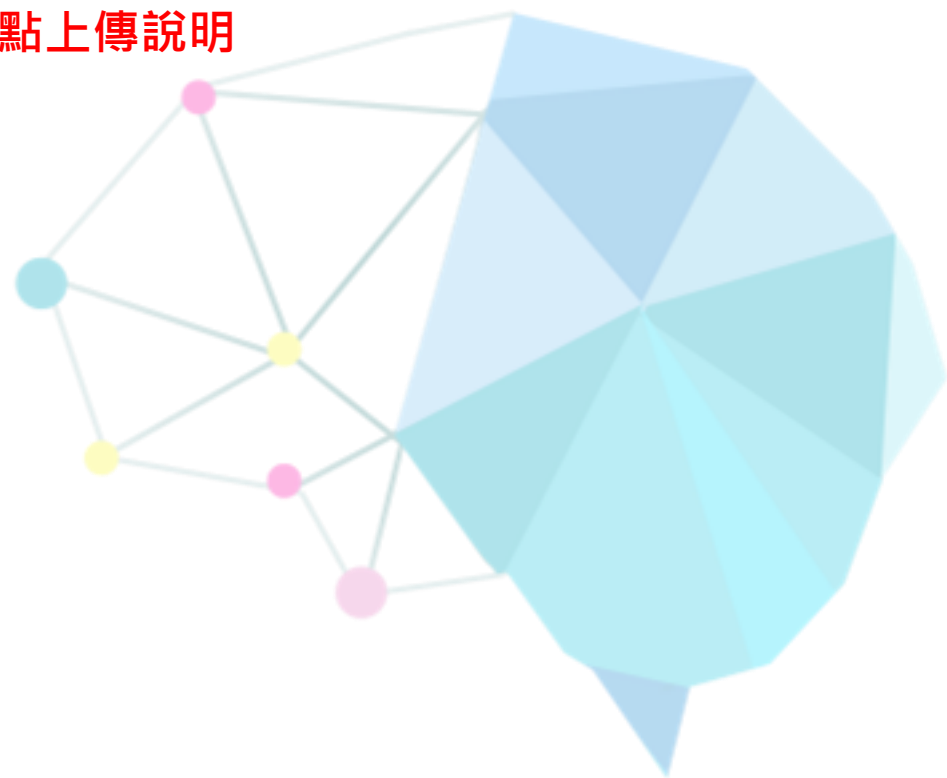
**目前無食材相關資料**  
表示學校尚未上傳供餐資料  
或該日為星期六、日



**今日不供餐**  
代表學校有設定不供餐  
(如不供餐請勿上傳菜單、食材，  
如有上傳將納入上線率/完整率計算，  
請務必設定不供餐日，  
請參考不供餐日期管理：新增)

# 相關事項提醒-食譜照片上傳規範

非營利園及職場中心於「教育部校園食材登錄平臺」每日餐點上傳說明



# 一、登載原則(1/2)

## 一、登載原則：

- (一)非營利幼兒園及職場互助教保服務中心等，自 113 年 12 月 1 日起，應至「教育部校園食材登錄平臺」(以下簡稱食登平臺)上傳每日「早點」、「午餐」及「午點」(共 1 餐 2 點)之餐點照片及名稱。
- (二)各園應依照每月公布及告知家長之餐點表，拍攝及上傳每日餐點照片及名稱，圖文內容應為一致；餐點照片至少為 1 名幼兒份量，並應分項各別拍攝，菜色分項項目請參考食登平臺之幼兒園菜單範例檔。
- (三)依據「一百十二學年至一百十六學年幼兒園基礎評鑑指標」項目 5.1 餐飲管理，每日餐點應包含全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、蔬菜類及水果類等四大類食物。

# 一、登載原則(2/2)

## (四)餐點菜色照片之分項示例：

示例 A：午餐(三菜一湯)

| 主食                                                                                               | 主菜                                                                             | 副菜一                                                                                 | 副菜二<br>(或蔬菜)                                                                  | 湯品                                                                               | 附餐                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 白飯1130205<br>燕麥飯<br>1130205、糙<br>米飯1130205<br>五穀飯<br>1130205、燕<br>麥飯1130205<br>地瓜飯<br>1130205... | 洋蔥豬柳<br>1130205、<br>蘿蔔燒雞<br>1130205、<br>京都排骨<br>1130205、<br>清蒸魚片<br>1130205... | 三色蛋<br>1130205、<br>番茄炒蛋<br>1130205、<br>蔥燒豆腐<br>1130205、<br>豆 芽炒腐<br>皮<br>1130205... | 文蛤絲瓜<br>1130205、<br>奶油花菜<br>1130205、<br>三鮮炒菇<br>1130205、<br>炒時蔬<br>1130205... | 蘿蔔玉米湯<br>1130205、紫<br>菜蛋花湯<br>1130205、香<br>菇雞湯<br>1130205、豆<br>腐羹湯<br>1130205... | 水果1130205<br>牛奶<br>1130205... |

示例 C：午餐(麵食)

| 主食                                                                  | 主菜                                                            | 湯品                                                                       | 附餐                         |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 肉醬義大利麵<br>1130205、三鮮炒<br>麵1130205、什錦<br>烏龍麵1130205、<br>水餃1130205... | 芹菜豆干1130205、<br>照燒雞腿1130205、<br>玉米炒蛋1130205、<br>滷白菜1130205... | 羅宋湯1130205、<br>味噌豆腐湯<br>1130205、黃瓜貢<br>丸湯1130205、蘿<br>蔔排骨湯<br>1130205... | 水果1130205、牛<br>奶1130205... |

示例 B：午餐(二菜一湯)

| 主食                                                                                         | 主菜                                                                              | 副菜                                                                             | 湯品                                                                                | 附餐                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 鮭魚炒飯<br>1130205、什<br>錦炊飯<br>1130205、海<br>苔飯捲<br>1130205、咖<br>哩飯1130205<br>燴飯<br>1130205... | 蔥燒豆包<br>1130205、紅<br>燒魚片<br>1130205、豬<br>肉咖哩<br>1130205、燴<br>香菇雞柳<br>1130205... | 雙色花菜<br>1130205、日<br>式蒸蛋<br>1130205、醬<br>汁豆腐<br>1130205、彩<br>椒鮮菇<br>1130205... | 山藥排骨湯<br>1130205、彩<br>蔬濃湯<br>1130205、菱<br>角排骨湯<br>1130205、味<br>噌豆腐湯<br>1130205... | 水果1130205<br>牛奶<br>1130205... |

示例 D：早點、午點

| 主食                                                      | 附餐                                                    |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 水果沙拉1130205、雜糧饅頭1130205、起<br>司三明治1130205、蔬菜蛋餅1130205... | 原味優格1130205、養生豆漿1130205、鮮<br>奶1130205、枸杞紅棗茶1130205... |
| 銀魚玉米粥1130205                                            |                                                       |
| 餛飩湯1130205                                              |                                                       |
| 紫米紅豆湯1130205                                            |                                                       |
| 綠豆米苔目1130205...                                         |                                                       |

食譜名稱上+日期做為區隔  
才不會帶出舊照片

## 二、正確樣態分享(樣態一)

|    |                                                                                                               |    |                                                                                                               |                                                                                                               |                                                                                                               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 早點 |  <p>主食<br/>菠菜湯麵1140107</p>   | 午餐 |  <p>主食<br/>糙米飯1140107</p>  |  <p>主菜<br/>海帶燒肉1140107</p> |  <p>主菜<br/>客家小炒1140107</p> |
| 午點 |  <p>主食<br/>暖呼紅豆湯1140107</p> |    |  <p>蔬菜<br/>時令青菜1140107</p> |  <p>湯品<br/>麻油雞湯1140107</p> |  <p>附餐<br/>季節水果1140107</p> |

食譜名稱上+日期做為區隔  
才不會帶出舊照片

## 二、正確樣態分享(樣態二)

|    |                                                                                                               |    |                                                                                                                |                                                                                                                |                                                                                                               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 早點 |  <p>主食<br/>花菜鹹粥1140107</p>   | 午餐 |  <p>主食<br/>養生紫米飯1140107</p> |  <p>主菜<br/>玉米肉茸1140107</p>  |  <p>副菜<br/>麻油煎蛋1140107</p> |
| 午點 |  <p>主食<br/>芋頭西米露1140107</p> |    |  <p>副菜<br/>季節時蔬1140107</p>  |  <p>湯品<br/>黃瓜排骨湯1140107</p> |  <p>附餐<br/>四季水果1140107</p> |

食譜名稱上+日期做為區隔  
才不會帶出舊照片

## 二、正確樣態分享(樣態三)

|    |                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                                |                                                                                                                 |                                                                                                               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 早點 |  <p>主食<br/>1140115越式湯麵</p>                                                                                                           | 午餐 |  <p>主食<br/>1140115高纖麥片飯</p> |  <p>主菜<br/>1140115松子炒吻仔魚</p> |  <p>主菜<br/>1140115蕃茄炒蛋</p> |
| 午點 |  <p>主食<br/>1140115麵包</p>  <p>主食<br/>1140115牛奶</p> |    |  <p>蔬菜<br/>1140115季節時蔬</p>  |  <p>湯品<br/>1140115蘿蔔排骨湯</p>  |  <p>附餐<br/>1140115四季水果</p> |

食譜名稱上+日期做為區隔  
才不會帶出舊照片

# 三、不適當態樣說明

## (一)餐點菜單：

餐點未依基礎評鑑指標之基準設計。

## (二)餐點照片：

- 1.餐點份量不足(建議至少為1 名幼兒份量)，不可以留樣食品之檢體呈現。
- 2.僅填餐點名稱，未上傳餐點照片。
- 3.餐點照片格式錯誤、影像模糊、重複、非當日餐點、圖文不符、使用非各園自製餐點之照片，或多園使用同一組公版照片等。
- 4.午餐未依菜色分項各別拍攝(如集中一個餐盤、多個班級餐桶...等)。
- 5.誤將餐點菜色食材(如生豬肉、生菜、米...等)，登載為餐點表之主食、副菜等項目，致食登平臺查詢時，該項餐點照片呈現為生食。

# 相關事項提醒-補登/菜單計分說明

---



# 補登/不供餐日/菜單計分說明

(一)不用補登

(二)不供餐日期：不供餐日期，不設定也“不會”被扣分。

(三)計分說明：

- 不會計算上線率
- 學前組還是都會定期看各園及中心的上傳情形，有必要會個別輔導。

# 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](mailto: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

