

臺中市大肚國民小學午餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

		113年11月18日(一) 用餐人數:1198	113年11月19日(二) 用餐人數:1198	113年11月20日(三) 用餐人數:1198	113年11月21日(四) 用餐人數:1198	113年11月22日(五) 用餐人數:1198	
主食	主	白米(學)	胚芽米	紅地瓜小丁(TAP)	白米(學)	糙米(學)	
	食	胚芽米	芽米	黃地瓜小丁(TAP)	青蔥	糙米	
	變			白米(學)			
	化						
主菜	香	去皮雞清肉	粉蒸肉	腰果	壽喜肉片	鹽水雞	
	噴	絲(CAS)	豬小排骨(CAS)	炸豆腸-切(非基改)	豬肉片(CAS)	骨腿丁	
	噴	粗絞肉(CAS)	AS)	杏鮑菇	金絲菇	冷藏含皮雞	
	雞	紅蔥頭末	馬鈴薯去皮(Q)	生腰果	胡蘿蔔-優(Q)	胸切塊(CAS)	
	肉	蒜末	青蔥	大成純炸油	洋蔥去皮	黑蠔菇	
	飯	小黃瓜(TAP)	蒜末	小磨坊香濃胡椒鹽(#6)	青蔥	小黃瓜(TAP)	
			薑末		味醂(合將)1.8L	小磨坊香濃胡椒鹽(#6)	
			附皮五花肉丁(CAS)		蒜末	薑片	
			萬家香甲等醬油10斤			蒜末	
			萬家香醬油膏10斤				
			十全豆瓣醬				
			台糖貳砂(1k/包)				
			紅標米酒(公賣局)				
			十全辣豆瓣醬				
			福壽健味香油				
			小磨坊清香五香粉				
			紅蔥頭				
	副菜	蒜	翅小腿(CAS)	古早味白菜滷	香鬆	黃瓜	麻婆豆腐
		香	蒜泥	小白菜(Q)	中一洗選蛋(Q)	大黃瓜去皮去芯(Q)	盤裝豆腐切丁(非基改)
		蜂	薑泥	小豆包(非基改)-石廟	富貴香鬆(全素)	黑蠔菇	粗絞肉(CAS)
蜜		蜂蜜(3k)	豬肉絲(CAS)	PP紙	冬蝦	胡蘿蔔-優(Q)	
翅		地瓜粉-西螺陳	黑木耳(朵)		胡蘿蔔-優(Q)	十全豆瓣醬	
腿		大成純炸油	胡蘿蔔-優(Q)		蒜末	蒜末	
		紅標米酒(公賣局)	薑片			青蔥	
		萬家香香菇素蠔油10斤				十全辣豆瓣醬	
		小磨坊白胡椒粉1斤(#3)					
		可果美番茄醬3.15k					

臺中市大肚國民小學午餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位 : KG

日期	113年11月18日(一) 用餐人數:1198	113年11月19日(二) 用餐人數:1198	113年11月20日(三) 用餐人數:1198	113年11月21日(四) 用餐人數:1198	113年11月22日(五) 用餐人數:1198			
青菜	炒綠豆芽(Q)	72	油油菜切(TAP) 84 薑絲 1.2 冷凍玉米粒(CAS) 3.6	蚵仔白菜切(TAP)	84	青江菜切(TAP) 84 蒜末 1.2	有機荷葉白菜切(有機)	84
	綠洋蔥絲	12		白薑絲	1.2		有機蒜末	1.2
	豆胡蘿蔔-優(Q)	3		白胡蘿蔔-優(Q)	3.6			
	芽黑木耳(朵)	3						
湯品	蘿蔔白蘿蔔去皮	36	冬鴨丁(Q) 24 菜冬菜(3k) 6 鴨薑絲 1 湯冬粉(3K) 6	藥角螺(非基改)	1.8	紫切紫菜(絲) 2.4 菜中一洗選蛋(Q) 12 蛋大骨(CAS) 6 花薑絲 1 湯	薑冬瓜小丁(Q)	48
	筍龍骨丁(CAS)	6		膳薑片	2		絲龍骨丁(CAS)	8.4
	排骨胡蘿蔔-優(Q)	12		湯杏鮑菇	12		冬薑片	1
				高麗菜(Q)	36		瓜秀珍菇-優	8.4
				燒酒雞中藥包	5包			
水果				雞骨架	10			
						水果	1198PC	