

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26日(二) 用餐人數:1196				113年11月27日(三) 用餐人數:1196				113年11月28日(四) 用餐人數:1196				113年11月29日(五) 用餐人數:1196			
主食	蒜香毛豆飯	冷凍毛豆仁(TAP)	4.8	主食變化	白米(學)			紫米飯	白米(學)			糙米飯	白米(學)		
		白米(學)								黑糯米(紫米)	15.6			糙米	18
		蒜末	1												
主菜	剝皮辣椒雞	冷藏骨腿切塊CAS	102	蔬菜粥	細白油麵			蒜泥白肉	豬肉片(CAS)	84	馬鈴薯燉肉	豬肉丁(CAS)	84		
		白蘿蔔中丁	24		珍珠虱目魚丸(CAS)-立品	14.4	洋蔥絲		31	馬鈴薯大丁(Q)		42			
		生香菇	6		穀盛烏醋(5L)	桶	薑絲		1	洋蔥中丁		12			
		薑片	1		)		青蔥		1	胡蘿蔔-優(Q)		9			
		剝皮辣椒	10罐		生香菇	3				薑片		1			
		高慶泉蔭瓜3.8k	1桶		高麗菜(Q)	36				青蔥		1			
		蒜仁	1		青蔥	1				味醂(合將)1.8L		罐			
					油豆皮-非基改(森)	7.2									
					黑木耳(朵)	4.8									
					胡蘿蔔-優(Q)	6									
					大骨(CAS)	12									
	副菜	韓式冬粉	粗絞肉(CAS)		12	五告讚滷味	大黑豆干切9丁(非基改)		24	魚香南瓜		南瓜不去皮去籽(Q)	96	客家小炒	豆干片(非基改)
		高麗菜(Q)	42	冷凍青花菜(CAS)	24		粗絞肉(CAS)	12	芹菜去葉(Q)		6				
		胡蘿蔔-優(Q)	6	白煮蛋(後殺)	1200個		薑末	1	豬肉絲(CAS)		7.2				
		黑木耳(朵)	12	青蔥	1		蒜末	1	乾魷魚切條		2.4				
		冬粉(3K)	14	小磨坊滷包	10PC		青蔥	1	蒜末		1				
		蒜末	1	海帶結	18		十全豆瓣醬	1桶							
				小磨坊滷包	PC										
				薑片	1										
				熟花生	2										
青菜	大白菜	青江菜切(TAP)		高麗菜	高麗菜(Q)	84	蚵仔白菜	蚵仔白菜切(TAP)	84	有機皺葉白菜	皺葉白菜切(有機)	84			
		蒜末	1.2		蒜末	1.2		薑絲	1.2		蒜末	1.2			
		大白菜切片(Q)	98		胡蘿蔔-優(Q)	3.6		胡蘿蔔-優(Q)	3.6						
		胡蘿蔔-優(Q)	5												
		薑絲	1.2												

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26日(二) 用餐人數:1196		113年11月27日(三) 用餐人數:1196		113年11月28日(四) 用餐人數:1196		113年11月29日(五) 用餐人數:1196	
湯品	茶壺	白蘿蔔中丁	42	巧克	大白菜(Q)	日式	乾海帶芽(散)	1.2
	湯	胡蘿蔔-	6	克	鴻喜菇	式	洋蔥小丁	12
		優(Q)		力	金絲菇	味	盤裝豆腐切	18
		乾海帶(昆布)	.6	牛	中一洗選蛋(Q)	噌	小丁	
		雙魚柴魚片	2包	奶	大骨(CAS)	湯	味榮味噌-3k(非基改)	8.4
		控湯用(530g)		饅	巧克力牛奶			
		生香菇	6	頭	1200PC			
		芹菜去葉(Q)	1		饅頭60g			
水果						小	小番茄	1198份
						番		