

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	114年03月24日(一) 用餐人數:1197			114年03月25日(二) 用餐人數:1197			114年03月26日(三) 用餐人數:1197			114年03月27日(四) 用餐人數:1197			114年03月28日(五) 用餐人數:1175							
主食	主 食 變 化	鐵板麵	161	糙 米 飯	白米(學)		蒜 香 毛 豆 飯	白米(學)		五 穀 飯	白米(學)		糙 米 飯	白米(學)						
					米	糙米		17			冷凍毛豆仁(	5			五穀米(含紫	17		米	糙米	17
											TAP)									
											蒜末	.6								
主菜	酢 醬 麵	碎豆干丁(非基改)	48	梅 干 肉 餅	粗絞肉(CAS)	84	酸 菜 黑 豆 干	大黑豆干切9	75	海 南 雞	冷藏骨髓切塊CAS	36	泰 式 椒 麻 雞	冷藏含皮雞胸切塊(CAS)	102					
		胡蘿蔔-優(Q)	8			冷藏梅干菜(CAS)		13.5			酸菜絲	18.9			冷藏含皮雞胸切塊(CAS)	66		黃地瓜中丁(TAP)	21	
		小黃瓜(TAP)	31			豆薯小丁(Q)		14			蒜末	2			鮮竹筍切片(Q)	33		洋蔥去皮(Q)	12	
						紅蔥頭末		1			薑絲	1						泰式甜辣醬	3罐	
		紅蔥頭末	1			蒜末		1			黑木耳(朵)	6			小黃瓜(TAP)	10		檸檬	3	
		十全豆瓣醬	2桶			青蔥		1			芹菜(Q)	1						花椒粒(500g)	1包	
		十全甜麵醬3k	2箱			中一洗選蛋(Q)		6			半邊硬殼花生	3			青蔥	1		魚露-合將	2罐	
											新南冰糖(小)3k	3			薑絲	1				
		絞肉(CAS)	30																	
副菜	炸 滷 大 排	CAS香蒜大排(75g)	1200片	芹 香 粉 絲 煲	冬粉(3K)	17	番 茄 炒 蛋	中一洗選蛋(Q)	75	三 杯 杏 鮑 菇	杏鮑菇	63	海 帶 三 絲	海帶絲(切)	52					
		福壽耐炸油	4桶			中一洗選蛋(Q)		14			紅番茄(TAP)	29			米血丁(CAS)	30		粗黃干絲(非基改)	28	
						洋蔥去皮(Q)		11							胡蘿蔔-優(Q)	10				
						大白菜(Q)		29			青蔥	2			九層塔	2		胡蘿蔔-優(Q)		
						胡蘿蔔-優(Q)		6			可果美番茄糊#1*6	1罐			薑片	1		豬肉絲(CAS)	9	
						芹菜去葉(Q)		1							蒜仁	2		蒜末	1	
青菜	蚵 仔 白 菜	蚵仔白菜切(TAP)	85	福 山 萵 苣	福山萵苣切(TAP)	85	青 江 菜	青江菜切(TAP)	85	大 白 菜	大白菜(Q)	90	有 機 小 松 菜	小松菜切(有機)	84					
		薑絲	1.2			蒜末		1.2			胡蘿蔔-優(Q)	4			蒜末	1.2				
						胡蘿蔔-優(Q)		1			金絲菇	4								
											蒜末	1.2								
湯品	黑 糖 雙 色 花 捲	黑糖雙色花捲(70g)	1200PC	肉 骨 茶 湯	白蘿蔔去皮(Q)	42	雪 花 菇 湯	黑蠔菇	11	鮮 魚 湯	凍豆腐(非基改)	36	燕 麥 仙 草 芋 圓	燕麥粒	12					
						有機鮑魚菇		6			金絲菇	19			燒仙草原汁(5k)	50				
						龍骨丁(CAS)		6			中一洗選蛋(Q)	11			虱目魚柳(Qrcode)	18		九份芋圓	27	
						蒜仁		1			黑木耳(朵)	4			薑絲	1		台糖貳砂(1k/包)	25包	
						肉骨茶包50G		12包			薑絲	1			高慶泉蔞瓜3.8k	1桶				
											大骨(CAS)	6			酸菜絲	2.7				
水果										小 番 茄	小番茄(Q)	1197份								