

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

		114年06月02日(一) 用餐人數:1193		114年06月03日(二) 用餐人數:1193		114年06月04日(三) 用餐人數:1174		114年06月05日(四) 用餐人數:1193		114年06月06日(五) 用餐人數:1193	
主食	海苔	白米(學)		多穀米(20k)	18	主燕麥粒	18	紅藜麥	5	糙米(學)	
	玉	糙米(學)		白米(學)		食糙米(學)		藜白米(學)		糙米(學)	
	米	海苔絲(海苔)	1包	飯糙米(學)		變化白米(學)		麥糙米(學)		飯	
	飯	巧絲)									
		冷凍玉米粒(CAS)	18								
	蒜末	1									
主菜	打拋豬)	粗絞肉(CAS)	102	芝麻塊CAS		竹筍鹹粥		避風塘魚丁		筍干豬腳	
		紅番茄(TAP)	14	照燒雞	102	鮮竹筍切絲(Q)	66	鯰魚丁(帶皮)	103	豬肉丁(CAS)	56
		洋蔥去皮	18	洋蔥去皮	32	小白菜切(TAP)	6	Q-不包冰		豬腳丁(QR)	44
		泰式魚露	1罐	彩色甜椒(TAP)	4	P)		紅地瓜去皮(TAP)	30	筍干(常溫)	44
		檸檬	6	蒜末	1	細白干絲(非基改)	7	有機長豆	6	薑片	1
		九層塔	2	白芝麻粒	1	胡蘿蔔-優(Q)	6	蒜末	1	蒜仁	1
		泰式甜辣醬	6罐	日式照燒醬(大)2.4K	2罐	芹菜去葉(Q)	2	青蔥	1	青蔥	.4
		可果美番茄糊(4.5k)	1罐			紅蔥頭末	1	地瓜粉20kg	1		
						大骨(CAS)	9	豆酥粉(1斤)	1包		
						青蔥	1	大成純炸油	4桶		
					乾香菇絲	2	麵包粉粗(3k)				
副菜	金針菇	14	冬粉(3K)	17	酸菜絲	10.8	蒲瓜	69	中一洗選蛋(Q)	79	
	秀珍菇-優	6	粗絞肉(CAS)	12	白煮蛋CAS	1200個	豬肉片(CAS)	9	青櫛瓜(TAP)	23	
	冬瓜去皮去籽(Q)	85	高麗菜(Q)	50	大黑豆干切9丁(非基改)	37	黑木耳(小朵)Q	5	胡蘿蔔-優(Q)	6	
	胡蘿蔔-優(Q)	7	胡蘿蔔-優(Q)	5	杏鮑菇	23	胡蘿蔔-優(Q)	4.8	蒜末	1	
	蒜末	1	蒜末	1	青蔥	1	蒜末	1	蝦皮	1	
青菜	小白菜	85	空心菜切(TAP)	85	蚵仔白菜切(TAP)	85	青江菜切(TAP)	85	有機味美菜	85	
	蒜末	1.2	蒜末	1.2	薑絲	1	蒜末	1.2	蒜末	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	114年06月02日(一) 用餐人數:1193	114年06月03日(二) 用餐人數:1193	114年06月04日(三) 用餐人數:1174	114年06月05日(四) 用餐人數:1193	114年06月06日(五) 用餐人數:1193	
湯品	養生青木瓜湯	青木瓜去皮 37	白蘿蔔去皮 41	咖啡水餃(鮮肉)(CAS) 3600PC	味噌鮮菇湯	相思履歷紅豆 18
		去籽(Q)	豬肉絲(CAS) 12	奇美冷凍熟水餃(鮮肉)(CAS)	鴻喜菇 8	黑糯米(紫米) 6
		油豆皮-非基改(森) 5	芹菜去葉(Q) 1	鴻喜菇 6	洋蔥去皮 19	西谷米 14
		大骨(CAS) 6	油蔥酥 1包	蒜仁 1	青蔥 1	台糖貳砂(1k/包) 30包
		黑蠔菇 6	蒜頭酥600g 1包	青蔥 1	味樂味噌-10k(非基改) 10	
		薑片 1		小磨坊咖哩粉 1盒		
		枸杞(200g) .1		台糖貳砂(1k/包) 包		
				萬家香甲等醬油10斤 桶		
				萬家香香菇素蠔油10斤 桶		
				福壽健味香油 桶		
水果				小番茄 1193份		
				小番茄		