

新市國中114學年度第二學期第9-10週比價單

比價類別：蔬菜類3/27(星期五)10：00開標比價 地點：總務處
(比價單送總務處)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/7	蒜仁	0.3				
	蔥段	0.3				
	辣椒	0.1				
	薑片	0.4				
	豆芽菜	33				
	韭菜段	0.5				
	生鮮綠花椰菜加工	39.5				確實加工，注意品質
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請剝除乾淨
	蒜碎	0.2				
	洗選蛋	11				
	青蔥花	0.2				
4/8	蒜末	0.6				
	青蔥花	0.3				
	洋蔥大絲	28				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	26.5				
	有機青油菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	白蘿蔔大塊	31.5				纖維請剝除乾淨
	玉米塊	12				請注意品質
	芹菜珠	0.3				注意品質，章Q
4/9	蔥段	1.7				
	薑片	0.5				
	蒜碎	0.6				
	大黃瓜切塊	40				請注意裁切規格
	蒜碎	0.2				
	有機青松菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	薑片	0.5				
	高麗菜大塊	21				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/10	馬鈴薯小丁	28				外皮請削除乾淨
	有機小黃瓜加工(小丁)	19.5				臺南在地食材
	洗選蛋	25.5				
	紅蘿蔔小丁	6.5				纖維請削除乾淨
	洋蔥小丁	9.5				外皮請削除乾淨
	馬鈴薯小丁	9.5				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	14.5				
4/13	白蘿蔔大塊	8.5				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	0.6				纖維請削除乾淨
	蔥段	0.1				
	薑片	0.2				
	辣椒	0.1				
	高麗菜加工	10.5				
	蒜碎	0.1				
	大陸妹加工	11				品質請注意勿過老，菜頭確實處理
	蒜碎	0.1				
	洗選蛋	5				
4/14	山東大白菜加工	8.5				
	蔥段	0.2				
	薑片	0.3				
	洗選蛋	22				
	青蔥花	0.2				
	油菜加工	19.5				
	薑絲	0.1				
	桶筍絲	7.5				
	金針菇	4.5				
	紅蘿蔔絲	3				纖維請削除乾淨
	洗選蛋	8.5				
4/15	紅蔥頭末	0.4				
	蒜末	0.4				
	生鮮白花椰菜加工	25				確實加工，注意品質
本頁小計						

