

臺南市歸仁區歸仁國小113下學期午餐食材比價單(第17週~第19週0526--0613)

1. 類別：蔬菜類

比價時間：2025/5/20 10:40

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
017	2025/5/26	黑木耳絲	10	K			切絲、新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生
	2025/5/26	雞蛋	15	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/5/26	紅蘿蔔絲	25	K			切絲、實重、無變色變味
	2025/5/26	青油菜(有機)	40	K			有機蔬菜認證
	2025/5/26	大番茄	12	K			表皮完整、無蟲蛀、內無黑腐、新鮮、實重
	2025/5/26	雞蛋	1	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/5/26	金針菇	12	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/5/27	青蔥	3	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2025/5/27	洋葱丁	10	K			切丁、實重、無變色變味
	2025/5/27	綠花椰菜	6	K			切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/5/27	高麗菜	15	K			無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/5/27	玉米筍	6	K			非基改、新鮮、實重、無變色變味
	2025/5/27	鴻禧菇	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/5/27	蚵白菜(有機)	40	K			有機蔬菜認證
	2025/5/27	小白菜	2	K			履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/5/28	洋葱絲	12	K			切絲、實重、無變色變味
	2025/5/28	紅蘿蔔絲	5	K			切絲、實重、無變色變味
	2025/5/28	鮮香菇(中)	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/5/28	高麗菜	20	K			無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/5/28	鴻喜菇	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/5/28	金針菇	1	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/5/28	雞蛋	10	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/5/28	大頭菜片	18	K			切片、實重、無變色變味
	2025/5/28	鮮玉米塊	3	K			非基改、切塊、新鮮、實重、無變色變味
	2025/5/28	香菜末	1	斤			切末、實重、無變色變味
	2025/5/29	大黃瓜片	32	K			切片、實重、無變色變味
	2025/5/29	空心菜	40	K			履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/5/29	毛豆仁	3	K			CAS
	2025/5/29	紅蘿蔔丁	6	K			切丁、實重、無變色變味
	2025/5/29	馬鈴薯丁	6	K			切丁、實重、無變色變味
	2025/5/29	洋葱丁	12	K			切丁、實重、無變色變味
	2025/5/29	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
18	2025/6/2	玉米筍	12	K			非基改、新鮮、實重、無變色變味
	2025/6/2	杏鮑菇(中)	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/6/2	大白菜	20	K			無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/6/2	荷蘭豆	6	K			去絲，新鮮、實重、無變色變味
	2025/6/2	西洋芹片	3	K			切片、實重、無變色變味
	2025/6/2	胡蘿蔔片	6	K			切片、實重、無變色變味
	2025/6/2	白蘿蔔片	6	K			切片、實重、無變色變味
	2025/6/2	筍絲	2	K			相關檢驗合格
	2025/6/2	雞蛋	15	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/6/2	鮮玉米粒	25	K			非基改、新鮮、實重、無變色變味
	2025/6/2	味美菜(有機)	40	K			有機蔬菜認證
	2025/6/2	雞蛋	5	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋

	2025/6/3	蒜仁	2	K		新鮮、實重、無變色變味
	2025/6/3	杏鮑菇(中)	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/6/3	九層塔	1	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2025/6/3	山東白菜	47	K		無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/6/3	白蘿蔔丁	15	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/6/3	香菜末	1	斤		切末、實重、無變色變味
	2025/6/4	洋蔥絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2025/6/4	金針菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/6/4	高麗菜	20	K		無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/6/4	杏鮑菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/6/4	雞蛋	10	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/6/4	小白菜(履歷)	12	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/6/5	洋蔥丁	8	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/6/5	馬鈴薯塊	22	K		切塊、實重、無變色變味
	2025/6/5	紅蘿蔔小塊	6	K		切小塊、實重、無變色變味
	2025/6/5	絲瓜(去皮)	42	K		新鮮、實重、無變色變味(去皮)
	2025/6/5	金針菇	10	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/6/5	小松菜(有機)	40	K		有機蔬菜認證
	2025/6/5	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2025/6/6	杏鮑菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/6/6	綠花椰菜	5	K		切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/6/6	紅椒丁	3	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/6/6	黃椒丁	3	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/6/6	鴻喜菇	10	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/6/6	洋蔥丁	6	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/6/6	九層塔	1	K		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2025/6/6	鮮木耳絲	6	K		切絲、新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生
	2025/6/6	紅蘿蔔絲	10	K		切絲、實重、無變色變味
	2025/6/6	莧菜	43	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/6/6	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
19	2025/6/9	大番茄	35	K		表皮完整、無蟲蛀、內無黑腐、新鮮、實重
	2025/6/9	雞蛋	12	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/6/9	高麗菜	47	K		無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/6/10	蒜仁	1	K		新鮮、實重、無變色變味
	2025/6/10	豆薯絲	28	K		切絲、實重、無變色變味
	2025/6/10	雞蛋	10	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/6/10	青松菜(有機)	40	K		有機蔬菜認證
	2025/6/10	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2025/6/11	碎紅蔥頭(末)	0.5	K		切末、實重、無變色變味
	2025/6/11	蒜末	0.5	K		切末、實重、無變色變味
	2025/6/11	蒜泥	0.5	K		切泥、實重、無變色變味
	2025/6/11	福山萵苣	47	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/6/11	小白菜	1	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/6/11	芹菜末	1	斤		切末、實重、無變色變味
	2025/6/12	蒜泥	1	k		切泥、實重、無變色變味
	2025/6/12	杏鮑菇(中)	25	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/6/12	西芹片	6	K		切片、實重、無變色變味
	2025/6/12	紅蘿蔔片	3	K		切片、實重、無變色變味
	2025/6/12	黑葉白菜(有機)	40	K		有機蔬菜認證
	2025/6/13	高麗菜	47	K		無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/6/13	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2025/6/13	敏豆(去頭尾切)	14	K		去絲、去頭尾，新鮮、實重、無變色變味

