

新市國中112學年度第二學期第9-10週比價單

比價類別：蔬菜類3/25(星期一)11：00開標比價 地點：學務處  
(比價單送學務處)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/8	蒜末	0.4				
	牛番茄	7				番茄4-5粒/斤
	九層塔	0.6				請確實加工菜梗
	辣椒末	0.2				
	小黃瓜切片	28				
	新鮮木耳絲	1				
	蒜碎	0.1				
	高麗菜加工	30				
	紅蘿蔔片	0.2				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	豆薯絲	14				外皮削除乾淨，且新鮮
	新鮮木耳絲	1.5				
	蔥花	0.2				
4/9	蔥段	1				
	薑片	0.3				
	蒜碎	0.4				
	豆芽菜	28				
	韭菜段	0.5				
	有機青松菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	洗選蛋	11				
	青蔥花	0.2				
4/10	洋蔥大塊	10				外皮請剝除乾淨
	紅椒切塊	4.5				糖醋用，不要太小
	黃椒切塊	4.5				糖醋用，不要太小
	青椒切塊	4.5				糖醋用，不要太小
	鳳梨(去皮)	2.5				章Q
	洗選蛋	33				
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	龍鬚菜加工	27.5				請確實加工，勿過老
	新鮮木耳絲	1				
	蒜碎	0.1				
	辣椒末	0.1				
	白蘿蔔大塊	23				纖維請削除乾淨
	芹菜珠	0.2				注意品質，章Q
4/11	辣椒	0.1				
	蔥段	0.2				
	薑片	0.2				
	蒜仁	0.1				
	西洋芹加工	30				請注意品質，勿過老
	新鮮木耳絲	1				
	蒜碎	0.1				
	辣椒末	0.1				
	有機蚵白菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
4/12	洋蔥小丁	20				外皮請剝除乾淨
	雪白菇	13				
	玉米筍切丁	7				不要太小且新鮮
	蘑菇	6.5				品質好且新鮮
	蒜末	0.6				
	蒜碎	0.1				
	洋蔥小丁	6.5				外皮請剝除乾淨
	馬鈴薯小丁	7				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	10				
4/15	白蘿蔔大塊	15				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	1.5				纖維請削除乾淨
	蔥段	0.2				
	薑片	0.2				
	辣椒	0.1				
	絲瓜(去皮)	46				請注意新鮮及品質
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
4/15	金針菇	3				
	蒜碎	0.1				
	小白菜加工	27.5				
	薑絲	0.1				
	榨菜絲	10				
	青蔥花	0.2				
4/16	紅蔥頭末	0.3				
	蒜末	0.3				
	大黃瓜切塊	36				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	0.2				
	蒜碎	0.1				
	有機小松菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	脆筍片	15				
4/17	洋蔥大絲	22				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	21				
	大陸妹加工	28.5				品質請注意勿過老，菜頭確實處理
	蒜碎	0.1				
	冬瓜大塊	25.5				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.2				
4/18	紅蘿蔔片	0.3				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	油菜加工	27.5				
	薑絲	0.1				
	芹菜珠	0.4				注意品質，章Q
4/19	洋蔥絲	14				外皮請剝除乾淨
	高麗菜絲	21				
	紅蘿蔔絲	4.5				纖維請削除乾淨
	有機青江菜加工	27.5				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	蒜仁	1.2				
本頁小計						
金額請再次檢查是否正確無誤						

總計金額： 萬 仟 佰 拾 元整 (\$ 元整)

