

新市國中111學年度第一學期第9-10週比價單

比價類別：蔬菜類10/14(星期五)10:00開標比價 地點：健康中心  
(比價單送健康中心)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
10/24	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.3				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.3				
	小黃瓜切片	36				
	蒜碎	0.2				
	青江菜加工	32				
	薑絲	0.2				
	蓮藕切片	15				煮湯用，不要太薄
	玉米塊	10				
	紅蘿蔔大塊	3				纖維請削除乾淨
	香菜	0.5				
10/25	紅蔥頭末	0.4				
	蒜末	0.4				
	豆芽菜	31				
	韭菜段	2				
	四季豆切段	36				炒菜用，勿過短、過老
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.2				
	榨菜絲	12				
	青蔥花	0.2				
10/26	薑絲	1.5				
	洋蔥大絲	12				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	29				
	紅蘿蔔小丁	8				纖維請削除乾淨
	油菜加工	32				
	薑絲	0.2				
	玉米塊	12				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
10/26	紅蘿蔔大塊	8				纖維請削除乾淨
10/27	辣椒	0.2				
	蔥段	0.3				
	薑片	0.3				
	蒜仁	0.2				
	青椒絲	31				
	蒜碎	0.2				
	辣椒末	0.2				
	蒜碎	0.2				
10/28	紅蘿蔔小丁	8				纖維請削除乾淨
	毛豆仁	5				CAS
	有機皺葉白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	32				外皮請削除乾淨
	薑絲	0.6				
10/31	白蘿蔔大塊	15				纖維請削除乾淨
	紅蘿蔔大塊	5				纖維請削除乾淨
	蔥段	0.3				
	薑片	0.3				
	辣椒	0.2				
	大黃瓜切塊	42				
	蒜碎	0.2				
	高麗菜加工	33				
	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.2				
	洗選蛋	15				
11/1	筍乾	17				
	青蔥段	0.3				
	蒜仁	0.2				
	辣椒	0.2				
	洋蔥絲	16				外皮請剝除乾淨
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
11/1	小白菜加工	31				
	薑絲	0.2				
	豆薯絲	17				
	新鮮木耳絲	2				
	蔥花	0.3				
11/2	馬鈴薯大塊	27				外皮請剝除乾淨
	洋蔥大塊	9				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔大塊	5				纖維請剝除乾淨
	毛豆仁	2				CAS
	洗選蛋	35				
	蔥花	3				
	有機小松菜加工	32				臺南在地食材
	薑絲	0.2				
	板豆腐	17				煮湯用非基改
11/3	洋蔥粗絲	12				外皮請剝除乾淨
	蒜泥	1				
	薑泥	1				
	芹菜段	22				請注意品質，勿過老
	蔥段	0.3				
	地瓜葉加工	32				請注意品質，確實加工
	蒜碎	0.2				
11/4	洋蔥小丁	20				外皮請剝除乾淨
	雪白菇	14				
	玉米筍切丁	9				不要太小
	蘑菇	10				品質好且新鮮
	蒜末	0.6				
	蒜碎	0.2				
	紅蘿蔔小丁	6				纖維請剝除乾淨
	洋蔥小丁	8				外皮請剝除乾淨
	洗選蛋	11				
				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)

