

新市國中111學年度第二學期第17-18週比價單

比價類別：蔬菜類5/24(星期三)10：00開標比價 地點：教務處
(比價單送教務處)

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/5	蒜仁	0.2				
	蔥段	0.2				
	辣椒	0.2				
	薑片	0.2				
	大黃瓜切塊	39				請注意裁切規格
	紅蘿蔔片	1				纖維請削除乾淨
	蒜碎	0.1				
	有機皺葉白菜加工	31				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	白蘿蔔大塊	26				纖維請削除乾淨
	玉米塊	7				
6/6	高麗菜加工	31				
	紅蘿蔔片	0.5				纖維請削除乾淨
	蒜仁	0.1				
	蒜碎	0.1				
	榨菜絲	11				
	青蔥花	0.2				
6/7	蒜末	0.3				
	蔥花	0.2				
	洋蔥大絲	23				外皮請削除乾淨
	洗選蛋	22				
	油菜加工	30				
	薑絲	0.1				
	白蘿蔔大塊	25				纖維請削除乾淨
	玉米塊	7				
6/8	芹菜段	6				品質請注意，勿過老
	蔥段	0.2				
	豆芽菜	29				
	韭菜段	1				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/8	水蓮切段	38				炒菜用勿過短，並注意品質
	杏鮑菇	11				
	薑絲	0.1				
	蒜碎	0.1				
	辣椒末	0.1				
6/9	胡蘿蔔絲	9				纖維請削除乾淨
	小黃瓜絲	22				韓式拌飯配菜
	豆芽菜	22				
	蒜碎	0.3				
	洗選蛋	11				
	薑絲	0.2				
6/12	黃椒絲	5				
	紅椒絲	5				
	青椒絲	22				
	蒜碎	0.1				
	包心菜加工	31				
	紅蘿蔔片	0.5				纖維請削除乾淨
	薑絲	0.2				
	洗選蛋	12				
6/13	洗選蛋	37				
	青蔥花	0.1				
	蒜碎	0.1				
	空心菜加工	30				品質請注意，勿過老
	蒜碎	0.1				
6/14	馬鈴薯大塊	19				外皮請削除乾淨
	洋蔥大塊	8				外皮請剝除乾淨
	紅蘿蔔大塊	4				纖維請削除乾淨
	小黃瓜切片	21				
	新鮮木耳絲	1				
	蒜碎	0.1				
	小白菜加工	20				
	薑絲	0.1				
本頁小計						

日期	食材名稱	數量(公斤)	規格說明	單價	金額	備註
6/15	辣椒	0.1				
	蔥段	0.2				
	薑片	0.2				
	蒜仁	0.1				
	筍子中丁	18				注意規格，纖維請去除乾淨
	紅蘿蔔中丁	6				請注意規格，纖維請去除乾淨
	小黃瓜中丁	6				請注意規格
	蒜仁	0.1				
	青江菜加工	20				
	薑絲	0.1				
	芋頭中丁	11				煮甜湯用
6/16	洋蔥大絲	6				外皮請剝除乾淨
	新鮮木耳絲	2.5				
	薑絲	0.6				
	青蔥段	0.1				
	辣椒	0.1				
	地瓜葉加工	19				菜梗請確實處理
	蒜碎	0.1				
	絲瓜(去皮)	34				請注意新鮮及品質
	金針菇	2				
	薑絲	0.2				
	冬瓜大塊	18				外皮請剝除乾淨
	薑絲	0.2				
6/17	洋蔥絲	12				外皮請剝除乾淨
	高麗菜絲	16				
	紅蘿蔔絲	4				纖維請剝除乾淨
	有機小松菜加工	21				臺南在地食材
	薑絲	0.1				
	鮮筍片	13				煮湯用，纖維請去除乾淨
	薑絲	0.2				
	芹菜末	0.2				章Q
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)

