

台中市烏日區九德國民小學午餐食材總量表

日期	115年01月02日(五) 用餐人數:1401	
主食	香	富貴香鬆( 6包
	鬆	白米(學)
	飯	菠蘿麵包
主菜	烏	大黑豆干切 80
	龍	米血丁(CAS 50
	豆	杏鮑菇 20
	干	胡蘿蔔大丁 9
		水晶餃(小 15
		冷凍青花菜 20
		蒜泥 1.5
副菜	咖	白煮蛋CAS 1700個
	哩	馬鈴薯大丁 1.7
	炸	胡蘿蔔大丁 1.5
	蛋	雪白菇(美 3
		九層塔 2
		佛蒙特甜味 5盒
		穀盛綠咖哩 6盒
青菜	蚵	蚵仔白菜切 135
	仔	胡蘿蔔絲( 6
	白	粗蒜末 1
	菜	
湯品	綠	綠豆 22
	豆	黃地瓜大丁 22
	地	地瓜圓 7.8
	瓜	芋圓 7.8
	湯	台糖貳砂( 18包
		湯圓材(白 6.3
		湯圓材(紅 2.1

台中市烏日區九德國民小學午餐食材總量表

日期	115年01月05日(一) 用餐人數:1685			115年01月06日(二) 用餐人數:1685			115年01月07日(三) 用餐人數:1685			115年01月08日(四) 用餐人數:1685			115年01月09日(五) 用餐人數:1685		
主食	小米		15	蕎麥	麥角(蕎麥)	15	主食	白扁油麵	200	多穀	多穀米(20k)	15	糙米	糙米	15
	白米(學)			麥	白米(學)		食			穀	白米(學)		米	白米(學)	
	飯	水果		飯	綜合堅果包		變化			飯	光泉蘋果汁		飯	麵包	
主菜	香噴噴肉燥	粗絞肉(CAS)	118	蒜味椒鹽魚丁	沙魚丁(Q)	188	紅燒豚肉麵	豬肉片(CAS)	36	三杯雞	冷藏骨髓切	160	家常滷味	千層豆干-	60
		小豆干丁(	50		馬鈴薯大丁	25		胡蘿蔔大丁	35		玉米穗切段	15		皮絲(3k)	6
		鵝鵝蛋(Q)	18		彩色甜椒片	5		白蘿蔔大丁	9		米血丁(CAS)	9		海帶結	15
		乾香菇絲	1.5		蒜片	1.5		生香菇	9		冷凍栗子	8		冬瓜大丁(	60
		紅蔥頭末	1.5		蒜泥	1		玉米穗切段	35		蒜仁	1		胡蘿蔔大丁	17
					大湖柳橙汁	3桶		酸菜絲	12		薑片	1.5		蒜仁	1
					檸檬汁	2罐		青蔥(TAP)	2		九層塔	1.5		青蔥(TAP)	1
								薑片	2					小磨坊滷包	2PC
副菜	培根洋芋	馬鈴薯大丁	93	海根落花生	海帶根	74	卡拉雞翅	調理三節翅	1685PC	鐵板菇菇	小黃瓜片厚	50	茶葉蛋	白煮蛋CAS	1590個
		洋蔥大丁(	14		粗白干絲(	42					杏鮑菇	30		蒜泥	1.5
		培根片(CAS)	15		豬肉絲(CAS)	15					冷凍青花菜	26		乾香菇(小	1.2
		青豆仁	3		胡蘿蔔絲(	5					豬肉片(CAS)	15		麥香紅茶包	1包
		胡蘿蔔大丁	6		熟花生	5							茶葉蛋-幼	白煮蛋CAS	160個
		粗蒜末	1.6		薑絲	1					洋蔥大丁	13		蒜仁	0.2
		達人披薩絲	5								胡蘿蔔片(	8		小磨坊滷包	2PC
		奶粉	3								無鹽奶油-	2條		枸杞(200g/包	2包
青菜	油菜	油菜切(TAP)	130	菠菜	菠菜切(TAP)	130	福山	福山萵苣切	130	有機綠豆芽	綠豆芽(有	138	青菜	青江菜切(	130
		胡蘿蔔絲(	6		粗蒜末	1		粗蒜末	1		韭菜(Q)	3		金針菇	6
		粗蒜末	1					粗絞肉(CAS)	6		台畜火腿片	500片		粗蒜末	1
								紅蔥頭末	1.5		粗蒜末	1			
湯品	金針排骨湯	金針(90g)	11包	牛蒡湯	牛蒡切片(	8	沖繩黑糖捲	黑糖捲(亞	1685個	酸辣湯	盤裝豆腐-	34	銀耳蓮子湯	白木耳	3
		鮮竹筍切片	32		冬瓜大丁(	40					豬血丁	16		蓮子(無心	5
		龍骨丁(CAS)	12		生香菇	11					筍絲(醃)	12		桂圓	1.8
		杏鮑菇	10		豬肉片(CAS)	12					豬肉絲(CAS)	8		紅棗	0.3
		玉米穗切段	18		薑片	1					中一洗選蛋	8		台糖貳砂(	20包
		薑片	1								胡蘿蔔絲(	5			
											木耳絲-(Q)	6			
											青蔥(TAP)	1			
水果							鮮奶	福樂一番鮮	1243瓶						
								陽光樂豆乳	279罐						
								光泉鮮豆漿	239罐						

台中市烏日區九德國民小學午餐食材總量表

日期	115年01月12日(一) 用餐人數:1685			115年01月13日(二) 用餐人數:1685			115年01月14日(三) 用餐人數:1685			115年01月15日(四) 用餐人數:1685			115年01月16日(五) 用餐人數:1685		
主 食	地	黃地瓜小丁	25	燕	燕麥粒	15	主	白米(學)		有	白米(有機)	60	胚	胚芽米	15
	瓜	白米(學)		麥	白米(學)		食			機	有機糙米	15	芽	白米(學)	
	飯	水果	份	飯	綜合堅果包	包	變			糙	光泉蘋果汁	罐	飯	麵包	個
							化			米					
主 菜	藥	豬肉丁(CAS	69	咖	骨髓丁(CAS	140	古	冷凍玉米粒	16	日	蒲燒鯰魚-	1685片	三	麵腸片	84
	膳	豬腳丁(QR)	59	哩	馬鈴薯大丁	35	早	筍絲(醃)	20	式	百頁豆腐丁	27	杯	杏鮑菇	25
	豬	熟花生	5	雞	洋蔥大丁(	15	味	高麗菜切片	33	蒲	白芝麻粒	1	麵	胡蘿蔔片(	8
	腳	胡蘿蔔大丁	8		茄子(Q)	10	鹹	乾香菇絲	1	燒	雙魚柴魚絲	1包	腸	酸菜絲	16
		四方干(非	32		胡蘿蔔大丁	8	粥	碎脯(CAS)	8	燒	海苔絲(海	1包		九層塔	1
		薑片	1.5		佛蒙特甜味	盒		胡蘿蔔絲(	8	鯰	PP紙	片		薑片	1
		藥燉排骨中	10包		小磨坊咖哩	盒		豬肉絲(CAS	15	魚				蒜末	1
					都梁椰漿粉									青蔥(TAP)	1.7
副 菜	菇	結頭菜中丁	75	鮮	寬冬粉(3K)	25	梅	排骨丁(CAS	48	泡	韓式年糕-	30包	番	中一洗選蛋	94
	炒	黑蠔菇	17	蔬	高麗菜切片	45	干	豬肉丁(CAS	60	菜	大白菜切片	52	茄	紅番茄去蒂	67
	鮮	木耳絲-(Q)	17	冬	粗絞肉(CAS	15	扣	蒜仁	1	年	胡蘿蔔片(	10	炒	青蔥(TAP)	1
	蔬	胡蘿蔔中丁	8	粉	木耳絲-(Q)	5	肉	薑片	2	糕	木耳絲-(Q)	10	蛋	番茄糊	2桶
		肉羹	15		胡蘿蔔絲(	5		冷藏梅干菜	12		金針菇	13			
					紅蔥頭末	1		筍干(常溫	60		韓式泡菜(	25			
					乾香菇絲	1		冰糖(1斤裝)	1.2		蒸煮麵	5包			
青 菜	菠	菠菜切(TAP	130	蚵	蚵仔白菜切	130	青	青江菜切(	130	油	油菜切(TAP	130	有	有機蔬菜	130
	菜	粗蒜末	1	仔	胡蘿蔔絲(	6	江	胡蘿蔔絲(	6	菜	秀珍菇-優	6	機	黑蠔菇	6
				白	粗蒜末	1	菜	粗蒜末	1		粗蒜末	1	蔬	粗蒜末	1
				菜									菜		
湯 品	芹	冬瓜大丁(	59	日	盤裝豆腐切	50.4	銀	銀絲卷40g(	1685個	非	豬血丁	75	紅	履歷紅豆	22
	香	珍珠虱目魚	15	式	洋蔥絲(Q)	16	絲	雀巢鷹牌條	10條	香	冷藏酸菜絲	5.4	豆	黑糯米(紫	17
	魚	大骨(CAS)	12	味	乾海帶芽(	1	卷	巧克力醬(	2罐	豬	豬肉片(CAS	9	紫	西谷米	5
	丸	薑絲	1	噌	大骨(CAS)	12				血	韭菜(Q)	3	米	台糖貳砂(	20包
	湯			湯	青蔥(TAP)	1				湯	薑絲	1	湯		
					味榮味噌-3k	15					油蔥酥	2包			

台中市烏日區九德國民小學午餐食材總量表

日期	115年01月19日(一) 用餐人數:1685			115年01月20日(二) 用餐人數:1685			115年01月21日(三) 用餐人數:1685			115年01月22日(四) 用餐人數:1685			115年01月23日(五) 用餐人數:1685		
主食	紅藜飯	紅藜麥	1.7	奶油 薑黃飯	無鹽奶油-	13條	主食變化			胚芽飯	胚芽米	15	小麥飯	小麥	15
		白米(學)			小磨坊薑黃	1					白米(學)			白米(學)	
		水果	份		蒜末	1					光泉蘋果汁	罐		麵包	個
					白米(學)										
					綜合堅果包	包									
主菜	玉米蒸肉	粗絞肉(CAS	116	鹹酥雞	冷藏含皮雞	150	蔥香椒麻拌麵	烏龍麵	195	佛跳牆	豬腳丁(QR)	39	紅燒小豆輪	豆輪(迷你	20
		鮮竹筍小丁	54		杏鮑菇	24		豬肉片(CAS	60		豬肉丁(CAS	51		白蘿蔔大丁	54
		冷凍玉米粒	20		九層塔	2		洋蔥絲(Q)	20		大白菜切片	50		油腐丁(非	32
		青蔥(TAP)	1		蒜泥	1.5		小黃瓜絲(	19		胡蘿蔔片(	5		胡蘿蔔大丁	8
		蒜泥	1		中一洗選蛋	30pc		木耳絲-(Q)	6		鵪鶉蛋(Q)	10		薑片	1
		小磨坊肉桂	1包		香濃椒鹽粉	1盒		胡蘿蔔絲(	6		乾香菇(小	1.2		蒜仁	1
		紅蔥頭末	2					青蔥(TAP)	1		薑片	1		青蔥(TAP)	1
		鹹蛋黃CAS	140個					白芝麻粒	1		蒜仁	2			
								蒜泥	1		筍干CAS(榮	24.3			
								寶川花椒粉	1包						
副菜	大瓜鮮魷	大黃瓜片厚	102	椒麻雙色豆腐	盤裝豆腐切	88.2	滷豬大排	大排切片(	1685片	起司三色櫛瓜	冷凍玉米粒	52	日式蒸蛋	中一洗選蛋	100
		魷耳條(QR)	15		油腐丁(非	32		青蒜	5		馬鈴薯小丁	32		冷凍玉米粒	15
		鴻喜菇	12		豬肉絲(CAS	9		薑片	1		青櫛瓜(TAP	27		海帶芽	1
		胡蘿蔔絲(	8		酸菜絲	8.1		蒜仁	1		胡蘿蔔小丁	5		素蠔味絲	6
		木耳絲-(Q)	8		青蔥(TAP)	1					火腿丁(台	10		雙魚柴魚片	2包
		粗蒜末	1		金針菇	10					洋蔥小丁(	10		PP紙	100片
					角螺(非基	4包					義式起司粉	5			
											達人披薩絲	5			
											奶粉	3			
青菜	青江菜	青江菜切(	130	小白菜	小白菜切(	130	油菜	油菜切(TAP	130	福山萵苣	福山萵苣切	130	有機蔬菜	有機蔬菜	130
		胡蘿蔔絲(	6		粗蒜末	1		黑蠔菇	6		粗絞肉(CAS	6		炸豆包切絲	6
		粗蒜末	1					粗蒜末	1		紅蔥頭末	1.5		粗蒜末	1
湯品	關東煮	白蘿蔔大丁	37	海芽蛋花湯	乾海帶芽(	1	鮮筍湯	鮮竹筍切片	45	榨菜肉絲湯	冷藏榨菜絲	37.8	黑糖山粉圓	山粉圓	15
		金針菇	10		中一洗選蛋	20		大骨(CAS)	12		豬肉絲(CAS	18		粉圓(2.2)	15
		生香菇	3		大骨(CAS)	12		乾魷魚切條	2		薑絲	1		黑糖	30包
		胡蘿蔔大丁	12		青蔥	1		蒜末	1		冬粉(3K)	6		鳳梨片(3k)	12罐
		龍骨丁(CAS	12		薑絲	1		洋蔥中丁(	5		青蔥(TAP)	1			
		冷凍火鍋條	15					珍珠虱目魚	12						
		芹菜去葉(	1												
		雙魚柴魚片	2包												
水果							豆漿	光泉履歷豆漿	1685罐						