

國立彰化高級中學早餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

日期	114年03月17日(一) 用餐人數:359		114年03月18日(二) 用餐人數:359		114年03月19日(三) 用餐人數:359		114年03月20日(四) 用餐人數:359		114年03月21日(五) 用餐人數:359	
主食	豬排	方吐司	卡卡	啦三明治	擔擔	麵	維也納	*香濃維也納	鮮肉	蒸餃
	素鬆蛋	方吐	拉素	排三明治	擔麵	素活力炒麵			素鮮肉	蒸餃
	方吐司(巧)		三	明	麵(巧)		納牛奶軟法(欣)		蒸餃(面)	
			治(巧)							
主菜	肉絲炒麵	細白油麵	醬油拉麵	細	鮮肉包	*鮮肉包65g-	叻仔魚炒飯	*銀叻仔魚	綜合吐司(草+巧)	白吐司
		*豬肉絲(CA)		*豬肉片(CA)		*大家奶皇包		*高麗菜(Q)		*梨山草莓醬
		*洋蔥絲(Q)		*冷凍玉米粒				*冷凍玉米粒		*福汎巧克力
		*高麗菜(Q)		*胡蘿蔔-優				*中一洗選蛋		
		*生香菇		*乾海帶芽(*白米(彰中		
		*青蔥		*高麗菜(Q)				*胡蘿蔔-優		
								*青蔥		
								*洋蔥小丁		
副菜	牛奶	*奶粉	阿華田	*阿華田(1.8	米漿	*白米(彰中	紅茶	*麥香紅茶包	奶綠	*綠茶包
				*奶粉		*焦花生片				*奶粉
水果										

國立彰化高級中學午餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

	114年03月17日(一) 用餐人數:337	114年03月18日(二) 用餐人數:337	114年03月19日(三) 用餐人數:337	114年03月20日(四) 用餐人數:337	114年03月21日(五) 用餐人數:337
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(鹹鹹豬肉切片
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	豬白米(彰中
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	五蒜末	肉青蒜
	薑絲	粗蒜末	蒜末	穀薑絲	飯油蔥酥
	薑片		薑絲	黃地瓜中丁	乾香菇絲
	小米				胡蘿蔔-優
	胡蘿蔔-優				金蘭香菇素
					素茼蒿香腸
主菜	無無骨香雞排	蔥沙魚片(100	蒜*冷藏骨腿切	冬瓜*豬肉丁(CA	烤*光雞三級-
	素黑胡椒肉	燒青蔥	頭*骨腿丁(CA	S	全*小磨坊香濃
	香	魚芋頭粿(全	S	滷冬瓜中丁(雞素蓮子雞(
	雞		筍片	肉胡蘿蔔-優	*蒜仁
	排		蒜仁	豆輪(小輪	*香吉士
			素雲菜捲非	*附皮五花肉	*洋蔥去皮(
					*金蘭烤肉醬
					*烤肉醬-華
副菜	烤花枝丸(大	彩豆干片(非	黃金盤裝豆腐(番茄中一洗選蛋	檸檬檸檬蛋糕
	素包心丸(椒彩色甜椒(*小黃瓜(TA	番茄醬-可	檬
	枝	干培根片(CAS	P	廚坊番茄丁	蛋糕
	丸	素火腿片	*蒜末	蛋	
			*薑絲		
	三色中一洗選蛋	黑豬肉絲(CAS	糖炸豆包切四	宮麵腸片	鮮鮮蝦河粉
	皮蛋	胡洋蔥絲(Q)	醋番茄醬-可	保洋蔥絲(Q)	蝦素肉圓
	蛋鹹蛋	椒乾木耳絲	豆洋蔥大丁(麵乾辣椒	河粉
		洋蘿蔔-優	包彩色甜椒(腸油花生	
		金絲菇	青蔥	青蔥	
		素肉絲(全		蒜末	
	花生台糖貳砂(珍珠粉圓(2.2)	芋冷凍芋頭丁	咖啡咖啡粉(2合1	凍*綠茶果凍粉
	豆花生片半邊	綠茶包	頭奶粉	奶	檸檬麥香紅茶包
	花榮洲豆花-	奶粉	西台糖貳砂(奶	紅檸檬汁
			米西谷米		
			露		
			豆養樂多鮮豆		蛋糕*美粒果白葡
					生日蛋糕(
					8吋輕乳酪

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG 【使用台灣豬肉】

日期	114年03月17日(一) 用餐人數:337		114年03月18日(二) 用餐人數:337		114年03月19日(三) 用餐人數:337		114年03月20日(四) 用餐人數:337		114年03月21日(五) 用餐人數:337		
青菜	小白菜	小白菜(Q)	高麗菜	高麗菜(Q)	菠菜	菠菜(Q)	青花菜	冷凍青花菜	蛋酥高麗菜	高麗菜(Q)	
		胡蘿蔔-優		胡蘿蔔-優						胡蘿蔔-優	
				蒜末						中一洗選蛋	
										蟬味絲(散	
										素蟬味絲(
湯品	藥膳排骨湯	藥燉排骨中	香菇雞湯	生香菇	海帶芽蛋花湯	乾海帶芽(五行蔬菜湯	洋蔥絲(Q)	部隊鍋	達人披薩絲	
		軟骨丁(CAS		骨腿丁(CAS		中一洗選蛋		紅番茄優級		北海翅	
		皮絲(3k)		高慶泉蔭瓜		薑絲		冷凍玉米粒		金絲菇	
				白蘿蔔中丁				大白菜切片		米血丁(CAS	
								黃豆芽(Q)		鱈魚風味丸	
								胡蘿蔔-優		王子麵(滷	
								大骨(CAS)			
								乾木耳絲			
水果			橘子								

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

日期	114年03月17日(一) 用餐人數:353		114年03月18日(二) 用餐人數:353		114年03月19日(三) 用餐人數:353		114年03月20日(四) 用餐人數:353	
主食	紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(
	米黑糯米(紫		米黑糯米(紫		米黑糯米(紫		米黑糯米(紫	
	飯		飯		飯		飯	
主醬	鴨丁(Q)		蔥*豬肉絲(CA		蒲蒲燒鯰魚-		孜*雞排(TS5)	
爆	洋蔥絲(Q)		爆S		燒白芝麻粒		孜孜然粉-小	
鴨	青蔥		肉粗黃干絲(鯰中一洗選蛋		烤素雞片-非	
丁	十全甜麵醬		絲哈哈辣豆瓣		魚		雞	
	素鴨(全素		黃豆芽(Q)				排	
	蒜末							
	青蒜							
副油	腐丁(非		沙魷魚翅		佛芋頭大丁(黃裹粉柳葉魚	
菜腐	絞肉(CAS)		茶大白菜切片		跳軟骨丁(CAS		金素黑輪(全	
	香菇素肉燥		雙刻花白魷魚		牆大白菜切片		柳	
			鮮胡蘿蔔-優				葉	
							魚	
炸	白甜不辣切		塔中一洗選蛋		八粗絞肉(CAS		桂熟桂竹筍段	
薯	薯條1/4"		香九層塔		寶冷凍毛豆仁		竹豬肉絲(CAS	
條	素雞捲(奶		炒		肉小豆干丁(筍胡蘿蔔-優	
甜			蛋		醬冷凍芋頭丁		炒生香菇	
							肉豆干片(非	
不							絲	
辣								
黑	台糖貳砂(冬愛玉凍		檸麥香紅茶包		可粉圓(2.2)	
糖	黑糖		瓜冬瓜茶塊		檬檸檬汁		可阿華田(1.8	
粉	粉粿		愛玉		紅		珍台糖貳砂(
粿					茶		珠	
青	青江菜(Q)		福福山萵苣(蚵蚵仔白菜(油油菜(Q)	
菜	江		山		仔		菜	
	菜		萵		白			
			苣		菜			
湯	四豬小腸		韭豬血		九九尾苔草(當藥燉排骨中	
品	大麥仁(洋		菜酸菜絲		尾棒腿丁		歸油豆皮-非	
	四神藥包(韭韭菜		雞馬鈴薯大丁		豆	
			血		湯		皮	
			湯				湯	
水								
果								