

# 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03日(一) 用餐人數:359	114年03月04日(二) 用餐人數:359	114年03月05日(三) 用餐人數:359	114年03月06日(四) 用餐人數:359	114年03月07日(五) 用餐人數:359	
主食	鐵板雞腿鮮	日式沾麵	歐風麵包(甜)	火腿蛋餅	起酥奶酥麵	
	雞腿鮮蔬堡(面)	日式沾麵(巧)	歐風麵包(碧)	素火腿蛋餅	起酥奶酥麵包(欣)	
主菜	大細白油麵	筍*筍香肉包(	肉*豬肉絲(CA	古*新竹炊粉(	鍋*福慧鍋燒意	
	*中一洗選蛋	香*高麗菜包(	絲S	早*豬肉絲(CA	燒*綠豆芽(Q)	
	麵*高麗菜(Q)	肉	蛋*中一洗選蛋	味S	意*胡蘿蔔-優	
	*胡蘿蔔-優	包	炒*冷凍玉米粒	炒*綠豆芽(Q)	麵*高麗菜(Q)	
	*乾木耳絲		飯*履歷白米(	米*胡蘿蔔-優	*油豆皮-非	
	*筍絲(醃)		*青蔥	粉*冬蝦	*豬肉片(CA	
			*高麗菜(Q)	*紅蔥頭末	S	
			*胡蘿蔔-優	*蒜末	*中一洗選蛋	
副菜	阿*阿華田(1.8	牛*奶粉	紅*麥香紅茶包	奶*咖啡紅茶包	豆*黃豆(非基	
	華*奶粉	奶	茶	*奶粉	漿	
	田					
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03日(一) 用餐人數:335	114年03月04日(二) 用餐人數:335	114年03月05日(三) 用餐人數:330	114年03月06日(四) 用餐人數:335	114年03月07日(五) 用餐人數:335
主食	小履歷白米(	糙履歷白米(	紫履歷白米(	地瓜履歷白米(	白白米(彰中
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	米*五穀米(不	醬雞清肉丁(
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	飯蒜末	雞洋蔥大丁(
	薑絲	粗蒜末	蒜末	薑絲	肉康寶白汁粉
	薑片		薑絲	黃地瓜中丁	燉冷凍毛豆仁
	小米				飯胡蘿蔔-優
	胡蘿蔔-優				素火腿片
					奶粉
					鴻喜菇
					雪白菇(美
主菜	沙米血丁(CAS	腰*冷藏含皮雞	可*豬肉丁(CA	日式豬排7	蜜*雞排(TS5)
	茶青蔥	果彩色甜椒(	樂S	式素黑胡椒肉	汁麥芽糖(3斤)
	米福華沙茶醬	雞生腰果	豬*豬腳丁	豬	雞素雞片-非
	鴨丁(Q)	丁*含皮雞胸丁	腳薑片	排	
	素鴨(全素	素原味雞丁	蒜仁		
			可口可樂(		
			大四角油豆		
副菜	毛凍凍毛豆仁	家盤裝豆腐切	豬煎熟豬肉餡	絞中一洗選蛋	黑黑米糕捲
	豆中一洗選蛋	常絞肉(CAS)	肉紅豆煎餅	肉絞肉(CAS)	米
	炒洋蔥小丁(	豆腐冷凍毛豆仁	餡	蒸雪白菇(美	糕
	蛋	素絞肉	餅	蛋	捲
三元及第	三冷凍玉米粒	桂熟桂竹筍段	膨大白菜切片	紅百頁豆腐丁	什大白菜切片
	小黃瓜(TAP	竹豬肉絲(CAS	皮膨皮	燒生香菇	錦油豆皮-非
	鱈魚風味丸	筍胡蘿蔔-優	白胡蘿蔔-優	百胡蘿蔔-優	雜冷凍玉米筍
	第古早味貢丸	炒青蔥	菜乾木耳絲	頁薑片	燴胡蘿蔔-優
		肉皮絲(3k)	滷冬蝦		鮮竹筍切片
		絲紅辣椒	油豆皮-非		
珍珠奶茶	珍珠台糖貳砂(	百山粉圓	地瓜紅地瓜小丁	可粉圓(2.2)	芋冷凍芋頭丁
	奶茶粉圓(2.2)	香百香果汁(	瓜九份芋圓	可阿華田(1.8	頭奶粉
	麥香紅茶包		芋地瓜圓	珍珠台糖貳砂(	西台糖貳砂(
	茶奶粉	粉圓			米西谷米
					露
			豆養樂多鮮豆		
			(罐)		

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03日(一) 用餐人數:335			114年03月04日(二) 用餐人數:335			114年03月05日(三) 用餐人數:330			114年03月06日(四) 用餐人數:335			114年03月07日(五) 用餐人數:335		
青菜	鐵板	綠豆芽(Q)	2	蚵仔	蚵仔白菜(	菠菜	菠菜(Q)	青江菜	青江菜(Q)	青花菜	冷凍青花菜				
		韭菜													
	銀芽	胡蘿蔔-優													
		乾木耳絲													
湯品	紫菜	中一洗選蛋		藥膳	藥燉排骨中	山藥	山藥中丁(	關東	米血丁(CAS	番茄	紅番茄優級				
		乾海帶芽(			軟骨丁(CAS	藥雞	骨腿丁(CAS		白蘿蔔大丁		非基改豆腐				
	薑絲			排骨	皮絲(3k)	湯	枸杞(200g	煮湯	油腐丁(非	豆腐					
	蛋花湯									湯					
水果				草莓											
				莓											

# 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03日(一) 用餐人數:352	114年03月04日(二) 用餐人數:352	114年03月05日(三) 用餐人數:352	114年03月06日(四) 用餐人數:352
主食	紫履歷白米( 黑糯米(紫	紫履歷白米( 黑糯米(紫	紫履歷白米( 黑糯米(紫	紫履歷白米( 黑糯米(紫
主菜	香酥魚丁 沙魚丁(Q) 地瓜粉20kg 中華雞蛋豆	蒜泥白肉 *豬肉片(CA S 蒜泥 素雲菜捲非	卡啦素胸肉排 卡素紅麴肉排 胸肉排	回鍋肉片 *豬肉片(CA S 高麗菜(Q) 青蔥 *五花肉片 中一洗選蛋
副菜	泰式打拋肉 絞肉(CAS) 洋蔥小丁( 蒜末 九層塔 小番茄(g) 泰式魚露 豆薯小丁( 素絞肉 冷凍毛豆仁	番茄炒蛋 番茄 中一洗選蛋 番茄醬-可 廚坊番茄丁	香蔥碎脯 青蔥 碎脯(散裝 絞肉(CAS) 半邊硬殼花 素絞肉 洋蔥小丁( 蔥	韭菜甜不辣 韭菜 如記黑輪條 洋蔥絲(Q) 豆干片(非 素黑輪(全
客家小炒	豆干片(非 豬肉絲(CAS 乾魷魚切條 芹菜去葉( 冬瓜茶塊 粉條	炒三鮮 小黃瓜(TAP 魷魚翅 魷魚圈 胡蘿蔔-優 杏鮑菇 蝦仁 素蝦仁(全	麻辣鴨血 冷藏榨菜絲 角螺(非基 杏鮑菇 素腰花(全 凍豆腐(非 鴨血	塔香海根 海帶根 九層塔
湯品	薑母鴨湯 鴨丁(Q) 米血丁(CAS 老薑片	榨菜肉絲湯 冬粉(3K) 冷藏榨菜絲 豬肉絲(CAS	酸辣湯 非基改豆腐 筍絲(醃) 中一洗選蛋 穀盛烏醋( 乾木耳絲 豬肉絲(CAS	九尾雞湯 九尾苔草( 棒腿丁 馬鈴薯大丁