

國立彰化高級中學早餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

日期	112年11月06日(一) 用餐人數:349	112年11月07日(二) 用餐人數:349	112年11月08日(三) 用餐人數:349	112年11月09日(四) 用餐人數:349	112年11月10日(五) 用餐人數:349
主食	鮭魚蛋土司 鮭魚起司蛋吐司 蛋吐司(巧)	海苔肉鬆麵 海苔統一經典紅 肉鬆麵包(欣)	鐵板雞腿鮮 鐵板雞腿鮮蔬堡(面)	日式沾麵 日式沾麵(巧)	燻雞鮮蔬潛 燻雞鮮蔬潛艇堡(面)
主菜	高麗碎脯粥 *碎脯(散裝) *本土高麗菜 *履歷白米(*胡蘿蔔-優 *芹菜去葉(*生香菇	吻仔魚炒飯 *銀吻仔魚 *本土高麗菜 *冷凍玉米粒 *中一洗選蛋 *白米(彰中 *胡蘿蔔-優 *青蔥 *洋蔥小丁	炒麵疙瘩 *麵疙瘩 *豬肉絲(CA S *洋蔥絲 *綠豆芽 *生香菇 *青蔥 *素肉絲(全 *胡蘿蔔-優	黃金開口笑 *小銀絲卷(*糖粉	雞絲麵 *雞絲麵(無 *本土高麗菜 *中一洗選蛋 *油豆皮-非 *胡蘿蔔-優 *豬肉片(CA S *黑蠔菇
副菜	綠茶 *綠茶包	奶茶 *麥香紅茶包 *奶粉	阿華田 *阿華田(1.8 *奶粉	牛奶 *奶粉	豆漿 *黃豆(非基
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

	112年11月06日(一) 用餐人數:324	112年11月07日(二) 用餐人數:324	112年11月08日(三) 用餐人數:319	112年11月09日(四) 用餐人數:324	112年11月10日(五) 用餐人數:324
主食	小履歷白米(米青蔥 飯蒜末 薑絲 薑片 小米 胡蘿蔔-優	糙履歷白米(米*糙米 飯蒜末	紫*黑糯米(紫 米青蔥 飯蒜末 薑絲 履歷白米(飯	地瓜履歷白米(五*五穀米(不 穀蒜末 飯紅地瓜去皮	客家板條(米製 板條豬肉絲(CAS 板條紅蔥頭末 條綠豆芽 韭菜 本土高麗菜 胡蘿蔔-優 素肉絲(全
主菜	無無骨香雞排 骨素蟬肉排(香 雞 排	蔥沙魚丁(Q) 燒洋蔥片 魚薑絲 丁青蔥 中一洗選蛋	蒜*冷藏骨腿切 頭鮮竹筍切片 雞蒜仁 敏豆(良) 紅辣椒	照*豬肉片(CA 燒S 肉洋蔥去皮(片雙魚柴魚片 白芝麻粒 非基改素雲	咖哩馬鈴薯去皮 哩*豬肉丁(CA 肉S 丁洋蔥大丁 咖哩粉 鵪鶉蛋
副菜	芹西芹片 香細白干絲(干海帶絲 絲胡蘿蔔-優	八粗絞肉(CAS 寶冷凍毛豆仁 肉小豆干丁(醬冷凍芋頭丁 胡蘿蔔-優	塔中一洗選蛋 香九層塔 炒 蛋	香盤裝豆腐(酥*本土高麗菜 豆*胡蘿蔔-優 腐*江記甜酒豆 *辣椒油 *白細砂糖 *蒜泥 *紅辣椒	豬煎熟豬肉餡 肉紅豆煎餅 餡 餅
	絞洗選蛋-褐 肉絞肉(CAS) 蒸香椿素肉燥 蛋	紅大獅子頭(燒大白菜切片 獅子胡蘿蔔-優 頭角螺(非基 素獅子頭(頭	台米血丁(CAS 北花生粉(三 米素米血丁(血糕	銀綠豆芽 芽細白干絲(三胡蘿蔔-優 絲乾木耳絲	滷蘭花干-對 味杏鮑菇 拼大黑豆干切 盤
	地紅地瓜 瓜九份芋圓 芋地瓜圓 圓	珍珠台糖貳砂(粉圓(2.2) 奶茶麥香紅茶包 奶粉	椰西谷米 香台糖貳砂(西都梁椰漿粉 米 露	椰麥茶包 果台糖貳砂(麥椰果(4kg) 茶	咖啡咖啡粉(2合1 啡奶粉 牛奶 奶
青菜	青冷凍青花菜 花 菜	蚵蚵仔白菜 仔 白菜	韭綠豆芽 香韭菜 豆芽胡蘿蔔-優	油菜油菜 菜胡蘿蔔-優	福福山萵苣 山 萵苣

國立彰化高級中學午餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

日期	112年11月06日(一) 用餐人數:324	112年11月07日(二) 用餐人數:324	112年11月08日(三) 用餐人數:319	112年11月09日(四) 用餐人數:324	112年11月10日(五) 用餐人數:324
湯品	肉冬粉(3K)	肉白蘿蔔小丁	紫中一洗選蛋	香生香菇	義洋蔥小丁
	絲薑絲	骨豬小排骨(菜乾海帶芽(菇高慶泉蔭瓜	式紅番茄(TAP
	冬酸菜絲	茶飛馬肉骨茶	蛋薑絲	雞棒腿丁	海烏魚丁(CAS
	粉金絲菇	湯八角粒(母	花		鮮魷魚圈
	湯豬肉絲(CAS		湯		湯
水果		芭芭樂(g)	保光泉全脂保	橘子	
		樂	久	子	
			乳		

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	112年11月06日(一)		112年11月07日(二)		112年11月08日(三)		112年11月09日(四)	
主餐	白米(彰中)		白米(彰中)		白米(彰中)		白米(彰中)	
食	黑糯米(紫)							
	飯		飯		飯		飯	
主菜	蔥	豬肉片(CAS	黃	*冷藏含皮雞	沙	今元原味里	孜	*雞排(TS5)
	燒	洋蔥片	金	沙拉醬-憶	茶	福華沙茶醬	然	孜然粉-小
	肉	胡蘿蔔-優	雞	雙魚柴魚片	里	素黑胡椒肉	烤	達人披薩絲
	片	鹹蛋黃	肉	中華雞蛋豆	肌		雞	冷凍青花菜
		筊白筍去皮	燒	*含皮雞胸丁			排	冷凍玉米粒
								冷凍毛豆仁
副菜	芹	芹菜去葉(彩	豆干片(非	雙	地瓜薯條	小	小籠湯包(
	香	雞胗	椒	彩色甜椒(拼	薯條1/4"	籠	福滿燒賣(
	雞	紅辣椒	干	培根片(CAS	薯	話梅粉(1斤/	湯	
	胗	豆干片(非	片	素火腿片	條		包	
		秀珍菇						
	麻	榨菜絲(CAS	維	豬肉絲(CAS	五	中一洗選蛋	泡	韓式泡菜(
	辣	角螺(非基	力	高麗菜(Q)	彩	絞肉(CAS)	菜	本土高麗菜
	鴨	杏鮑菇	公	蒸煮麵	烘	乾木耳絲	鍋	油豆皮-非
	血	素腰花(全	仔	乾木耳絲	蛋	冷凍三色丁		魚卵卷
		凍豆腐(非	麵	胡蘿蔔-優				金絲菇
		鴨血		維力炸醬8				洋蔥中丁
				香菇素肉燥				
	冬	冬瓜茶塊	花	台糖貳砂(可	粉圓(2.2)	黑	米苔目
	瓜	山粉圓	生	花生片半邊	可	阿華田(1.8	糖	台糖貳砂(
	山		湯	小湯圓(600	珍	台糖貳砂(米	黑糖
	粉		圓		珠		苔	
	圓						目	
青菜	青	青江菜	A	A菜-Q	高	本土高麗菜	小	小白菜
	江		菜		麗	胡蘿蔔-優	白	胡蘿蔔-優
	菜				菜	蒜末	菜	
湯品	麻	骨腿丁	芹	如記珍珠虱	藥	藥燉排骨中	鹹	韭菜
	油	薑片	香	白蘿蔔	膳	軟骨丁(CAS	湯	絞肉(CAS)
	雞	本土高麗菜	魚	芹菜去葉(排	皮絲(3k)	圓	乾香菇絲
	湯	福壽胡麻油	丸		骨			紅蔥頭末
		皮絲(3k)	湯		湯			小湯圓(600
								綠豆芽