

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13日(一) 用餐人數:349	112年11月14日(二) 用餐人數:349	112年11月15日(三) 用餐人數:349	112年11月16日(四) 用餐人數:349	112年11月17日(五) 用餐人數:349
主食	卡拉鮮蔬堡	白*履歷白米(鮪魚蛋三明	鐵板雞腿刈	起司貝果(欣)
		製*絞肉(CAS)	魚素鬆蛋三明		
		肉*油蔥酥			
		燥*紅蔥頭末			
		飯*乾香菇絲			
		*香菇素肉燥			
主菜	味拉麵-細	滷*小貢丸	火腿丁(台	熱麵包(鹹)	南*意麵濕
	噌*豬肉片(CA	貢*素香菇貢丸	腿*中一洗選蛋	狗麵包(鹹)	投*絞肉(CAS)
	拉S		蛋*冷凍玉米粒	捲	乾*綠豆芽
	麵*冷凍玉米粒		炒*履歷白米(意*胡蘿蔔-優
	*胡蘿蔔-優		飯*青蔥		麵*韭菜
	*高麗菜(Q)		*高麗菜(Q)		*油豆皮-非
	*十全味噌(*胡蘿蔔-優		
	*青蔥		洋蔥小丁(
			素火腿切丁		
副菜	奶*咖啡紅茶包	阿*阿華田(1.8	牛*奶粉	綠*綠茶包	豆*黃豆(非基
	茶*奶粉	華*奶粉	奶	茶	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

112年11月13日(一) 用餐人數:324		112年11月14日(二) 用餐人數:324		112年11月15日(三) 用餐人數:324		112年11月16日(四) 用餐人數:324		112年11月17日(五) 用餐人數:324	
主食	小	履歷白米(糙	履歷白米(紫	*黑糯米(紫	地	履歷白米(鹹
	米	青蔥	米	*糙米	米	青蔥	瓜	*五穀米(不	豬
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	蒜末	五	蒜末	肉
		薑絲		薑絲		薑絲	穀	薑絲	飯
		薑片		履歷白米(履歷白米(飯	紅地瓜中丁	
		小米							乾香菇絲
		胡蘿蔔-優							胡蘿蔔-優
									金蘭香菇素
									鴻喜菇
									雪白菇(美
主菜	香	冷藏含皮雞	味	沙魚丁(Q)	雞	*冷藏含皮雞	泡	*豬肉片(CA	蔥
	菇	生香菇	噌	十全味噌(肉	洋蔥片(Q)	菜	S	油
	燉	花瓜罐(3k)	魚	薑絲	親	中一洗選蛋	燒	高麗菜(Q)	雞
	雞	冷凍栗子	丁	青蔥	子	杏鮑菇	肉	韓式泡菜(排
		杏鮑菇		蘿蔔糕(素	井	盒裝豆腐(洋蔥絲(Q)	
						鴻喜菇		角螺(非基	
						冷凍玉米筍		韓式年糕-	
副菜	沙	魷魚翅	泰	絞肉(CAS)	黑	黑米糕捲	芹	西芹片(Q)	三
	茶	大白菜切片	式	洋蔥小丁(米		香	雞胗	色
	雙	刻花白魷魚	打	蒜末	糕		雞	紅辣椒	拼
	鮮	胡蘿蔔-優	拋	九層塔	捲		胗	豆干片(非	盤
		素沙茶醬(肉	小番茄(g)				秀珍菇	
		素蝦仁(全		泰式魚露					
				豆薯小丁(
	毛	冷凍毛豆仁	皮	皮蛋	豆	綠豆芽	三	冷凍玉米粒	黑
	豆	中一洗選蛋	蛋	油腐丁(非	芽	胡蘿蔔-優	元	小黃瓜(TAP	糖
	炒	洋蔥小丁(燉	洋蔥絲(Q)	炒	乾木耳絲	及	鱈魚風味丸	珍
	蛋		油		豆	炸豆包切絲	第	古早味貢丸	奶
			腐		包				
					絲				
	百	綠茶包	冬	愛玉凍	地	綠豆	仙	仙草凍(5k)	
	香	百香果汁(瓜	冬瓜茶塊	瓜	紅地瓜去皮	草	台糖貳砂(
	綠	粉粿	愛		綠	台糖貳砂(蜜		
	茶		玉		豆				
	粉				湯				
	粉								
	粿								
	青	油菜	福	福山萵苣(小	小白菜	鐵	綠豆芽	青
	菜	胡蘿蔔-優	山		白	胡蘿蔔-優	板	韭菜	江
			萵		菜		銀	胡蘿蔔-優	菜
			苣				芽	乾木耳絲	

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	112年11月13日(一) 用餐人數:324		112年11月14日(二) 用餐人數:324		112年11月15日(三) 用餐人數:324		112年11月16日(四) 用餐人數:324		112年11月17日(五) 用餐人數:324	
湯品	冬菜	冬菜(270g	青木瓜	大丁	薑鴨	丁(Q)	白菜	小白菜	山藥	山藥
	油豆皮	-非	木龍骨	丁(CAS	母米血	丁(CAS	菜非	基改豆腐	藥豬	小排骨(
	豆		瓜		鴨	老薑片	豆腐		排骨	枸杞(200g
	皮湯		排骨		湯		湯		湯	
			湯							
水果			香蕉	香蕉	草莓	養樂多草莓	鳳梨	鳳梨(g)		
			香蕉		草莓優酪乳		梨			

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13日(一) 用餐人數:345		112年11月14日(二) 用餐人數:345		112年11月15日(三) 用餐人數:345		112年11月16日(四) 用餐人數:345	
主食	白米(彰中)	白米(彰中)	白米(彰中)	白米(彰中)	白米(彰中)	白米(彰中)	白米(彰中)	白米(彰中)
	黑糯米(紫)							
	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯
主菜	梅干菜(CAS)	迷迭香粉	*雞翅(W7)(香酥豬排	太極豬排	普羅旺斯燉雞	*冷藏棒腿切	
	豬肉丁(CAS)	迷迭香粉	迷迭香粉	素紅燒麩排	素紅燒麩排	素紅燒麩排	洋蔥大丁(
	豆輪(小輪	蒜仁	蒜仁	豬排	豬排	豬排	小磨仿義大	
		芋粿條	芋粿條				馬鈴薯大丁	
							番茄醬-可	
							素原味雞丁	
副菜	椒鹽甜不辣	番茄炒蛋	中一洗選蛋	宮保麵腸	麵腸片	豬肉餡餅	煎熟豬肉餡	
	九層塔	番茄醬-可	番茄醬-可	保麵腸	九層塔	紅豆煎餅	紅豆煎餅	
	素排骨丁(廚坊番茄丁	廚坊番茄丁	麵腸	乾辣椒			
					油花生			
	銀魚花生	咖哩洋芋	馬鈴薯大丁	竹筍炒肉絲	鮮竹筍切絲	紅蘿蔔炒蛋	中一洗選蛋	
	油花生	咖哩粉	胡蘿蔔-優	炒肉絲	豬肉絲(CAS	胡蘿蔔-優	胡蘿蔔-優	
	黑豆豉(1斤)	粗絞肉(CAS	洋蔥大丁(素肉絲(全	胡蘿蔔-優			
	小魚干	百頁豆腐丁	咖哩粉		生香菇			
	檸檬山粉圓	紅豆粉圓	紅豆粉圓(2.2)	鳳梨冰茶	鳳梨片(3k)	黑糖米苔目	米苔目	
	台糖貳砂(台糖貳砂(台糖貳砂(麥香紅茶包	黑糖	黑糖	
	檸檬濃縮汁				檸檬濃縮汁			
青菜	蚵仔白菜(青花菜	冷凍青花菜	高麗菜	高麗菜(Q)	A菜-Q	A菜-Q	
				高麗菜	胡蘿蔔-優			
					蒜末			
湯品	味噌	酸菜絲	酸菜絲	茶壺湯	筍片	酸鴨肉	鴨丁(Q)	
	非基改豆腐	豬血	豬血		骨腿丁		酸菜絲	
	洋蔥絲	韭菜	韭菜		生香菇		筍片	
					雙魚柴魚片			