

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12月04日(一) 用餐人數:352 | 112年12月05日(二) 用餐人數:352 | 112年12月06日(三) 用餐人數:352 | 112年12月07日(四) 用餐人數:352 | 112年12月08日(五) 用餐人數:352 |
|----|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 主食 | 紅豆麻糬麵 | 起乳酪蒸果子 | 麥香雞捲餅 | 自製大亨堡 | 鮪魚蛋三明 |
| | | 司蒸菓子(欣) | 素火腿起司 | | 素鬆蛋三明 |
| | 麻糬麵包(鐵) | | 雞捲餅(巧) | | 鮪魚三明治(巧) |
| 主菜 | 豬肉絲(CAS) | 皮蛋 | 黃金小銀絲卷 | 熱狗 | 南投乾意麵 |
| | 中一洗選蛋 | *高麗菜(Q) | *糖粉 | *小黃瓜(TA) | *絞肉(CAS) |
| | 冷凍玉米粒 | *皮蛋 | | *洋蔥絲 | *綠豆芽 |
| | 履歷白米(青蔥) | *中一洗選蛋 | | *冷凍毛豆仁 | *胡蘿蔔-優 |
| | 高麗菜(Q) | *豬肉絲(CAS) | | *白煮蛋 | *韭菜 |
| | 胡蘿蔔-優 | *白米(彰中) | | *牛頭玉米粒 | *油豆皮-非 |
| | 洋蔥小丁 | *冷凍玉米粒 | | *桂冠沙拉醬 | |
| | | | | | |
| 副菜 | 奶茶 | 豆漿 | 綠茶 | 牛奶 | 阿華田 |
| | *咖啡紅茶包 | *黃豆(非基) | *綠茶包 | *奶粉 | *阿華田(1.8) |
| | *奶粉 | | | | *奶粉 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 水果 | | | | | |

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

| | 112年12月04日(一) 用餐人數:325 | | 112年12月05日(二) 用餐人數:325 | | 112年12月06日(三) 用餐人數:325 | | 112年12月07日(四) 用餐人數:312 | | 112年12月08日(五) 用餐人數:321 | |
|--------|---|-----------|---------------------------|-----------|---------------------------|----------|---------------------------|--|---------------------------|--|
| 主 食 | 小 米 飯 | 履歷白米〔 | 糙履歷白米〔 | 紫*黑糯米〔紫 | 地履歷白米〔 | 鳳白米〔彰中 | | | | |
| | | 青蔥 | *糙米 | 青蔥 | 瓜*五穀米(不 | 梨鳳梨罐(3k) | | | | |
| | | 蒜末 | 蒜末 | 蒜末 | 五蒜末 | 蝦蝦仁 | | | | |
| | | 薑絲 | | 薑絲 | 穀紅地瓜去皮 | 仁洋蔥中丁 | | | | |
| | | 薑片 | | 履歷白米〔 | 飯 | 炒青蔥 | | | | |
| | | 小米 | | | | 飯肉鬆(台畜 | | | | |
| | | 胡蘿蔔-優 | | | | 中一洗選蛋 | | | | |
| | | | | | | 素蝦仁(全 | | | | |
| | | | | | 素肉鬆 | | | | | |
| 主 菜 | 蒲 燒 鯰 魚 | 蒲燒鯰魚- | 蒜*豬肉片(CA | 檸*雞翅(W7)〔 | 滷CAS醃漬肉 | 糖*冷藏含皮雞 | | | | |
| | | 白芝麻粒 | 泥S | 檬檸檬汁 | 排排 | 醋洋蔥大丁〔 | | | | |
| | | 千層豆干- | 白蒜泥 | 烤素雞片-非 | 骨素紅燒麩排 | 雞彩色甜椒〔 | | | | |
| | | | 肉達人披薩絲 | 雞香菜 | | 丁番茄醬-可 | | | | |
| | | | 馬鈴薯大丁 | 翅紅辣椒 | | 豆腸-切(非 | | | | |
| | | | 素火腿切丁 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| 副 菜 | 絞 肉 蒸 蛋 | 中一洗選蛋 | 麻盤裝豆腐切 | 玉通心麵(彎 | 芹芹菜去葉〔 | 豬煎熟豬肉餡 | | | | |
| | | 絞肉(CAS) | 婆粗絞肉(CAS | 米冷凍玉米粒 | 香雞胗 | 肉紅豆煎餅 | | | | |
| | | 生香菇 | 豆腐青蔥 | 濃中一洗選蛋 | 雞紅辣椒 | 餡餅 | | | | |
| | | | 十全豆瓣醬 | 湯胡蘿蔔-優 | 胗豆干片(非 | | | | | |
| | | | 冷凍毛豆仁 | 通青豆仁 | 秀珍菇 | | | | | |
| | | | | 心小磨坊乳香 | | | | | | |
| | | | | 麵奶粉 | | | | | | |
| | | | | 素玉米濃湯 | | | | | | |
| | 香 酥 甜 不 辣 麥 克 雞 塊 | 白甜不辣切 | 台米血丁(CAS | 炒冷凍甜豆莢 | 炸盤裝豆腐切 | 焗馬鈴薯大丁 | | | | |
| | | 麥克雞塊 | 北花生粉(三 | 三刻花白魷魚 | 豆*小黃瓜(TA | 汁胡蘿蔔-優 | | | | |
| | | 芋粿條 | 米黑米糕捲 | 鮮魷魚翅 | 腐P | 洋培根片 | | | | |
| | | 素雞塊(蛋 | 糕 | 胡蘿蔔-優 | +小黃瓜 | 芋康寶白汁粉 | | | | |
| | | | | 杏鮑菇 | | 奶粉 | | | | |
| | | | | 洋菇盒 | | 素火腿切丁 | | | | |
| | | | | 洋蔥大丁〔 | | | | | | |
| | | | 檸愛玉凍 | 椰麥茶包 | 仙仙草凍(5k) | 粉綠茶包 | | | | |
| | | | 檬檸檬濃縮汁 | 果台糖貳砂〔 | 草咖啡紅茶包 | 粿活力舒柳橙 | | | | |
| | | 可可阿華田(1.8 | 愛玉 | 麥椰果(4kg) | 凍奶粉 | 柳台糖貳砂〔 | | | | |
| | | 珍珠台糖貳砂〔 | | | 奶台糖貳砂〔 | 橙粉粿 | | | | |
| | | | | | 茶 | 綠 | | | | |
| | | | | | | 茶 | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| 青 菜 | 菠 菜 | A A菜-Q | 鐵綠豆芽 | 高高麗菜(Q) | 蚵蚵仔白菜〔 | | | | | |
| | | | 板韭菜 | 麗胡蘿蔔-優 | 仔 | | | | | |
| | | | 銀胡蘿蔔-優 | 菜蒜末 | 白 | | | | | |
| | | | 芽乾木耳絲 | | 菜 | | | | | |

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12月04日(一) 用餐人數:325 | | 112年12月05日(二) 用餐人數:325 | | 112年12月06日(三) 用餐人數:325 | | 112年12月07日(四) 用餐人數:312 | | 112年12月08日(五) 用餐人數:321 | |
|----|---------------------------|--------|---------------------------|-------|---------------------------|-------|---------------------------|---------|---------------------------|---------|
| 湯品 | 味 | 十全味噌(| 四 | 豬小腸 | 紫 | 中一洗選蛋 | 山 | 山藥中丁(| 關 | 米血丁(CAS |
| | 噌 | 非基改豆腐 | 神 | 大麥仁(洋 | 菜 | 乾海帶芽(| 藥 | 骨腿丁 | 東 | 白蘿蔔去皮 |
| | 豆 | 洋蔥絲(Q) | 湯 | 四神藥包(| 蛋 | 薑絲 | 雞 | 枸杞(200g | 煮 | 油腐丁(非 |
| | 腐 | | | | 花 | | 湯 | | 湯 | |
| | 湯 | | | | 湯 | | | | | |
| 水果 | | | 火 | 火龍果 | 保 | 光泉全脂保 | 小 | 小番茄 | | |
| | | | 龍 | | 久 | | 番 | | | |
| | | | 果 | | 乳 | | 茄 | | | |

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12月04日(一) | | 112年12月05日(二) | | 112年12月06日(三) | | 112年12月07日(四) | |
|----|---------------|---------|---------------|----------|---------------|---------|---------------|--------|
| | 用餐人數:348 | | 用餐人數:348 | | 用餐人數:348 | | 用餐人數:348 | |
| 主餐 | 白米 | 白米(彰中) | 白米 | 白米(彰中) | 白米 | 白米(彰中) | 白米 | 白米(彰中) |
| | 黑糯米 | (紫) | | | | | | |
| 飯 | | | 飯 | | 飯 | | 飯 | |
| 主菜 | 泡菜 | 豬肉丁(CAS | 炸 | *雞腿(D5)- | 東 | *附皮五花肉 | 黃 | *冷藏含皮雞 |
| | 韓式泡菜 | (| 雞 | 白煮蛋 | 坡 | *豬肉丁(CA | 金 | 沙拉醬-億 |
| | 燒肉 | 洋蔥片 | 腿 | | 肉 | S | 雞 | 雙魚柴魚片 |
| | | 胡蘿蔔-優 | | | | 滷包 | 肉 | 大黑豆干切 |
| | | 乾木耳絲 | | | | 豆輪(小輪 | 燒 | 杏鮑菇 |
| | | 素泡菜 | | | | 白蘿蔔中丁 | | |
| | | 韓式年糕- | | | | 茼蒿小卷(| | |
| | | 中華雞蛋豆 | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 副菜 | 螞蟻 | 冬粉(3K) | 麻 | 榨菜絲(CAS | 紅 | 中一洗選蛋 | 滷 | 白煮蛋 |
| | 上樹 | 高麗菜(Q) | 辣 | 角螺(非基 | 蘿 | 胡蘿蔔-優 | 蛋 | 滷包 |
| | | 粗絞肉(CAS | 鴨 | 杏鮑菇 | 蔔 | | | |
| | | 胡蘿蔔-優 | 血 | 素腰花(全 | 炒 | | | |
| | | 乾木耳絲 | | 凍豆腐(非 | 蛋 | | | |
| | | 素絞肉 | 鴨 | 鴨血 | | | | |
| | 沙茶 | 炸豆包切四 | 小 | 小籠湯包(| 油 | 小貢丸 | 膨 | 大白菜切片 |
| | 豆包 | 福華沙茶醬 | 籠 | 福滿燒賣(| 腐 | 絞肉(CAS) | 皮 | 膨皮 |
| | | 紅辣椒 | 湯 | | 貢 | 油腐丁(非 | 白 | 胡蘿蔔-優 |
| | | 九層塔 | 包 | | 丸 | 豆薯小丁 | 菜 | 乾木耳絲 |
| | | | | | | 素絞肉 | 滷 | 蝦皮 |
| | | | | | | 素包心丸(| | 油豆皮-非 |
| | 冬瓜 | 冬瓜茶塊 | 鳳 | 鳳梨片(3k) | 珍 | 台糖貳砂(| 綠 | 綠豆 |
| | 山粉圓 | 山粉圓 | 梨 | 麥香紅茶包 | 珠 | 粉圓(2.2) | 豆 | 九份芋圓 |
| | | | 冰 | 檸檬濃縮汁 | 奶 | 麥香紅茶包 | 芋 | 地瓜圓 |
| | | 茶 | | 茶 | 奶粉 | 圓 | | |
| | | | | | | 湯 | | |
| 青菜 | 小白菜 | 高麗菜(Q) | 高麗菜 | 胡蘿蔔-優 | 青 | 冷凍青花菜 | 菠 | 菠菜(Q) |
| | | 蒜末 | 菜 | | 花 | | 菜 | |
| 湯品 | 香菇 | 生香菇 | 藥膳 | 藥燉排骨中 | 酸 | 非基改豆腐 | 南 | 南瓜不去皮 |
| | 雞湯 | 骨腿丁 | 膳 | 軟骨丁(CAS | 辣 | 筍絲 | 瓜 | 冷凍三色丁 |
| | | 高慶泉蔭瓜 | 排骨 | 皮絲(3k) | 湯 | 中一洗選蛋 | 濃 | 無鹽奶油- |
| | | 白蘿蔔大丁 | 湯 | | | 穀盛烏醋(| 湯 | |
| | | | | | | 乾木耳絲 | | |
| | | | | | 豬肉絲(CAS | | | |