國立彰化高級中學早餐食材總量表

_{單位:KG} 【使用台灣豬肉】

盲	113年04月2	3日(二)	113年04月24日(三)	-	113年04月25日(四)		113年04月26日(五)
期	用餐人數:357		用餐人數:357		用餐人數:357		用餐人數:357
主	鮪鮪魚火腿吐	上 麥	麥香雞堡	巧	新感覺可可	培	麵包(鹹)
食	魚素火腿玉米	香	素排漢堡	克			麵包(鹹)
	火	雞		力		起	
	腿	堡		吐		司	
	吐	(司		麵	
	司	巧		_		包	
	()				(
	巧	1		J		鐵	
))	
主	麵*紅麵線	大	*細白油麵	吻	*銀吻仔魚	玉	*雞清肉丁(
菜	線*筍絲(醃)		*中一洗選蛋	仔	*高麗菜(Q)	米	*冷凍玉米粒
	糊*乾木耳絲	麵	*高麗菜(Q)		*冷凍玉米粒	雞	*中一洗選蛋
	*胡蘿蔔-優		*胡蘿蔔-優		*中一洗選蛋	茸	
	*皮絲(3k)			飯	*白米(彰中	粥	
	*豬肉絲(CA	A	*筍絲(醃)	1	*胡蘿蔔-優		
	S				* *青蔥		
				l	*洋蔥小丁(
					717213 3		
副	阿*阿華田(1.	8 咖	*咖啡粉(2合	奶	*咖啡紅茶包	紅	*麥香紅茶包
菜	華*奶粉	啡		茶	*奶粉	茶	
	田	牛	*奶粉				
		奶					
						1	
1			1	ı			

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位: KG

【使用台灣豬肉】

_ 単	,	: KG						L 13
		113年04月23日(二)		113年04月24日(三)		113年04月25日(四)		113年04月26日(五)
	At the	用餐人數:328	حاداء	用餐人數:328	1.1	用餐人數:328	\ <u></u>	用餐人數:328
		履歷白米(履歷白米(_	履歷白米(細白油麵
食	1.	糙米		*黑糯米(紫		*五穀米(不		洋蔥中丁(
	飯	蒜末	<u></u> 飯	青蔥	力.	蒜末		康寶白汁粉
		青蔥		蒜末	榖		醬	 魷魚圈
		薑片		薑絲	し	紅地瓜中丁	表	胡蘿蔔-優
		薑絲						4+ 2 , 1 1
		胡蘿蔔-優					一个リ	四十年ナナ
		74 4 124					一麵	馬塚姑 青蔥
					1			蒜末
					+		-	奶粉
+	好	豬肉丁(CAS	ोर्ट	大黑豆干切	*	CAS香蒜大	怭	*光雞三級-
		_				排		
*	1	白蘿蔔大丁		洋蔥中丁(一端	素紅麴肉排		*小磨坊香濃
	1	胡蘿蔔-優	特	福華沙茶醬	排		뜢田	*蒜仁
	1	素雲菜捲非		*鴨丁(Q)	171-			*香吉士
				素鴨(全素				*金蘭烤肉醬
								*洋蔥去皮(
								蓮花菇(蛋
								蛋黄芋丸
		海帶結		中一洗選蛋		芋頭大丁(重	8吋重乳酪
菜		米血丁(CAS	茄	青蔥		軟骨丁(CAS	乳	
	拼	鵪鶉蛋	炒	番茄醬-可	牆	大白菜切片	酪	
	盤	胡蘿蔔-優	蛋	紅番茄優級		 鵪鶉蛋	蛋	II
		素米血丁(糕	
					1	素排骨酥(
	絞	盤裝豆腐切	安	豆干片(非	隹	鮮肉燒賣(铝	蝦仁
		經校 絞肉(CAS)	_	音 / / (CAS) 緒肉絲(CAS		翡翠燒賣(_	中一洗選蛋
	1	花瓜罐(3k)		乾魷魚切條		福滿燒賣(洋蔥絲(Q)
		冷凍毛豆仁		芹菜去葉(賣		灣烤	達人披薩絲
	腐		100		-			连八扳隡総
		_		秀珍菇			<u> </u>	番茄醬-可
	_				1			素蝦仁(全
		百香果汁(冬瓜茶塊		粉圓(2.2)		活力舒柳橙
		綠茶包		椰果(4kg)		咖啡紅茶包		綠茶包
	水	台糖貳砂(椰		紅]茶	台糖貳砂(
	果		果		茶		凍	*綠茶果凍粉
	茶						飲	
					7		1	
		1		ı		ı	蛋	*美粒果白葡
								生日蛋糕(
								波士頓派(
							美	
							麗	
								1

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位:KG

【使用台灣豬肉】

Ħ	113年04月23日(二)		113年04月24日(三)		113年04月25日(四)		113年04月26日(五)		
期	用餐人數:328		用餐人數:328			用餐人數:328		用餐人數:328	
青	空	空心菜(Q)	小	小白菜(Q)	油	油菜(Q)	青	冷凍青花菜	
菜	1			胡蘿蔔-優	菜	胡蘿蔔-優	花	胡蘿蔔-優	
	菜		菜				菜		
湯	海	乾海帶芽(香	生香菇	酸	非基改豆腐	部	達人披薩絲	
묘	芽	中一洗選蛋	菇	高慶泉蔭瓜	辣	筍絲(醃)	隊	北海翅	
		薑絲	雞	骨腿丁	湯	中一洗選蛋	鍋	金絲菇	
	花			白蘿蔔中丁		穀盛烏醋(米血丁(CAS	
	湯					乾木耳絲		鱈魚風味丸	
						豬肉絲(CAS		王子麵(滷	
水	鳳	鳳梨(g)	保	光泉全脂保	葡	葡萄			
果	梨		久		萄				
			乳						

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

單位:KG 【使用台灣豬肉】

單		: KG							
日		113年04月23日(二)		113年04月24日(三)	-	113年04月25日(四)			
期		用餐人數:349		用餐人數:349	用餐人數:349				
		履歷白米(履歷白米(履歷白米(
食		黑糯米(紫		黑糯米(紫	l	黑糯米(紫			
	飯		飯		飯				
主	蠔	雞排(TS5)		*豬肉片(CA	栗	冷凍栗子			
菜	油	李錦記蠔油	筍		子	*冷藏骨腿切			
	雞	素雞片-非	1	鮮竹筍切片	燒	胡蘿蔔-優			
	排		片	十全豆瓣醬	雞	生豆包切四			
				麵腸片					
→. r	Ŧ	Indian habitative and a second			brat				
		蘿蔔糕(100		冷藏榨菜絲	ı	黑米糕捲			
菜		蘿蔔糕(素		角螺(非基	米				
	蘿			杏鮑菇	糕				
	蔔		Ш	素腰花(全	捲				
	糕			凍豆腐(非					
				鴨血					
	炒	蝦仁	\equiv	冷凍玉米粒	糖	洋蔥粗絲(
	\equiv	小黄瓜(TAP	元	小黄瓜(TAP	醋	如記冷凍小			
		 魷魚翅	及	 		胡蘿蔔-優			
		豬肉片 (CAS		古早味貢丸		番茄醬-可			
		胡蘿蔔-優			辣	彩色甜椒(
		冷凍玉米筍				中一洗選蛋			
		豆干片(非				1 /元公虫			
	呵	粉圓(2.2)	好丁	<u>紅豆</u>	ナナ:				
			1			花生片半邊			
				黑糯米(紫					
	少奶	奶粉	米	台糖貳砂(圓	小湯圓(600			
	XJJ		奶奶	奶粉	四				
			NJ						
青	高	高麗菜(Q)		A菜-Q	福	福山萵苣(
菜		胡蘿蔔-優	菜		Ш				
	菜	蒜末			萵				
					苣				
		筍片	四	豬小腸	味	十全味噌(
묘	筍	油豆皮-非		大麥仁(洋	噌	非基改豆腐			
	豆		湯	四神藥包(豆	洋蔥絲(Q)			
	皮				腐				
	湯				湯				
					l				