

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 | 114年02月17日(一) 用餐人數:355 | 114年02月18日(二) 用餐人數:355 | 114年02月19日(三) 用餐人數:355 | 114年02月20日(四) 用餐人數:355 | 114年02月21日(五) 用餐人數:355 |
|----|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 主食 | 鮪魚三明治 | 卡拉飯糰 | 自製*細白油麵 | 海苔肉鬆麵 | 燻雞鮮蔬潛 |
| | 鮪魚三明治 | 啦素飯糰 | *豬肉絲(CA S) | 統一經典紅 | 雞 |
| | 三明治 | 飯糰 | *洋蔥絲(Q) | | 鮮 |
| | 三明治(鐵) | 糰(巧) | *高麗菜(有) | | 蔬 |
| | | | *黑蠔菇 | | 潛 |
| | | *青蔥 | | 艇堡 | |
| | | *素肉絲(全) | | 包(面) | |
| 主菜 | *青蔥 | 雞絲麵(無) | 熱麵包(鹹) | 肉絲*豬肉絲(CA S) | 培*培根肉包(|
| | *高麗菜(Q) | *高麗菜(有) | 狗麵包(鹹) | 炒*高麗菜(有) | 根*高麗菜包(|
| | 瘦皮蛋 | *中一洗選蛋 | 捲 | 飯*冷凍玉米粒 | 肉包 |
| | *中一洗選蛋 | *油豆皮-非 | | *中一洗選蛋 | |
| | *豬肉絲(CA S) | *胡蘿蔔-優 | | *白米(彰中) | |
| | *白米(彰中) | *豬肉片(CA S) | | | |
| | *冷凍玉米粒 | | | | |
| | 大熱狗 | | | | |
| 副菜 | 紅*麥香紅茶包 | 阿*阿華田(1.8 | 咖*咖啡粉(2合 | 奶*咖啡紅茶包 | 豆*黃豆(非基 |
| | 茶 | *奶粉 | 啡1 | *奶粉 | 漿 |
| | | 田 | *奶粉 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 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02月17日(一) 用餐人數:332 | 114年02月18日(二) 用餐人數:332 | 114年02月19日(三) 用餐人數:330 | 114年02月20日(四) 用餐人數:332 | 114年02月21日(五) 用餐人數:332 |
|----|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 主食 | 小 | 履歷白米(| 糙履歷白米(| 紫履歷白米(| 地履歷白米(| 石白米(彰中 |
| | 米 | 青蔥 | *糙米 | *黑糯米(紫 | *五穀米(不 | 鍋小黃瓜絲(|
| | 飯 | 蒜末 | 蒜末 | 青蔥 | 蒜末 | 拌豬肉絲(CAS |
| | | 薑絲 | | 蒜末 | 薑絲 | 飯金絲菇 |
| | | 薑片 | | 薑絲 | 黃地瓜中丁 | 杏鮑菇 |
| | | 小米 | | | | 乾木耳絲 |
| | | 胡蘿蔔-優 | | | | 胡蘿蔔-優 |
| | | 豬肉片(CAS | | | | 白芝麻粒 |
| | | | | | | 中一洗選蛋 |
| | | | | | 素火腿片 | |
| 主菜 | 蒲 | 蒲燒鯰魚- | 孜*雞排(TS5) | 蒜*豬肉片(CA | 宮*冷藏骨腿切 | 韓*冷藏含皮雞 |
| | 燒 | 白芝麻粒 | 孜然粉-小 | 泥S | 保小黃瓜(Q) | 式*冷藏棒腿切 |
| | 鯰 | 麵腸片 | 烤達人披薩絲 | 蒜泥 | 雞油花生 | 炸韓式辣椒醬 |
| | 魚 | | 履歷洋菇 | 肉中一洗選蛋 | 丁乾辣椒 | 雞素原味雞丁 |
| | | | | | 百頁豆腐丁 | |
| | | | | | *骨腿丁(CA S | |

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 | 114年02月17日(一) 用餐人數:332 | 114年02月18日(二) 用餐人數:332 | 114年02月19日(三) 用餐人數:330 | 114年02月20日(四) 用餐人數:332 | 114年02月21日(五) 用餐人數:332 | | |
|----|---------------------------|--|---|---|--|---|---|
| 副菜 | 壽喜燒 | 洋蔥去皮 金絲菇 豬肉片(CAS) 大白菜切片 胡蘿蔔-優 油豆皮-非 | 維力公仔麵 豬肉絲(CAS) 高麗菜(有) 蒸煮麵 乾木耳絲 胡蘿蔔-優 維力炸醬8 | 香酥薯條 麥克雞塊 素雞塊(蛋) 薯條3/8"脆 麥克雞塊 素雞塊(蛋) | 胡蘿蔔炒蛋 中一洗選蛋 胡蘿蔔-優 | 韓式豆腐鍋 絞肉(CAS) 洋蔥小丁(盤裝豆腐切 小磨坊紅辣 福壽健味香 青花菜(加 金絲菇 鱈味絲(散 魚卵卷 杏鮑菇 | |
| | 碎脯炒蛋 | 中一洗選蛋 胡蘿蔔-優 碎脯(散裝) | 八寶肉醬 粗絞肉(CAS) 冷凍毛豆仁 小豆干丁(冷凍芋頭丁 胡蘿蔔-優 小豆干丁(小黃瓜(TAP) 雞胗 紅辣椒 豆干片(非 | 香菇麵筋 熟花生 麵筋泡 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 生香菇 | 大鼓燒 大鼓燒 | | |
| | 花生湯圓 | 台糖貳砂(花生片半邊 小湯圓(600 | 仙草凍奶 仙草凍(5k) 奶粉 台糖貳砂(椰果 椰果(4kg) 台糖貳砂(檸檬汁 | 粉圓豆花 綠茶包 椰果(4kg) 台糖貳砂(檸檬汁 | 布丁奶茶 *布丁粉 台糖貳砂(奶粉 咖啡紅茶包 | | |
| | | | | | | 蛋糕/美麗 *美粒果白葡 生日蛋糕(8吋輕乳酪 | |
| | 青菜 | 菠菜 | 小白菜(Q) 胡蘿蔔-優 | 鐵板銀芽 綠豆芽(Q) 韭菜 胡蘿蔔-優 乾木耳絲 | 福山萵苣 福山萵苣 | 韓式蒜味拌菜 黃豆芽(Q) 胡蘿蔔絲(豬肉絲(CAS) 鴻喜菇 雪白菇(美 生香菇 蒜末 康寶鯉魚粉 | |
| | | 九尾雞湯 | 九尾苔草(棒腿丁 馬鈴薯大丁 | 味噌豆腐湯 十全味噌(非基改豆腐 洋蔥絲(Q) | 玉米濃湯 冷凍玉米粒 中一洗選蛋 奶粉 洋蔥小丁(無鹽奶油- | 當歸雞湯 鴨丁(Q) 冬菜(270g) 冬粉(3K) | 當歸雞湯 骨腿丁(CAS) 當歸(1斤) 乾香菇(小 紅棗 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 水果 | | 芭樂(g) | | | | | |

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02月17日(一) 用餐人數:354 | 114年02月18日(二) 用餐人數:354 | 114年02月19日(三) 用餐人數:354 | 114年02月20日(四) 用餐人數:354 |
|----------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 主食 | 紫履歷白米(| 紫履歷白米(| 紫履歷白米(| 紫履歷白米(|
| | 米黑糯米(紫 | 米黑糯米(紫 | 米黑糯米(紫 | 米黑糯米(紫 |
| | 飯 | 飯 | 飯 | 飯 |
| | | | | |
| 主菜 | 日式豬排7 | 薑*鴨丁(Q) | 炸*雞腿(D5)- | 黑*豬肉丁(CA |
| | 素蟬肉排(| 母高麗菜(有 | 雞素雞腿(奶 | 胡椒洋蔥片(Q) |
| | 排 | 鴨凍豆腐(非 | 腿 | 肉胡蘿蔔-優 |
| | | 素鴨(全素 | | 丁素雞片-非 |
| 副菜 | 麻冷藏榨菜絲 | 絞中一洗選蛋 | 泡油腐丁(非 | 蘋蘋果烤派 |
| | 辣角螺(非基 | 肉絞肉(CAS) | 菜韓式泡菜(| 果 |
| | 鴨杏鮑菇 | 蒸金絲菇 | 油胡蘿蔔-優 | 烤 |
| | 血素腰花(全 | 蛋 | 腐素泡菜 | 派 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | 炒蝦仁 | 洋黑輪條切片 | 什大白菜切片 | 客豆干片(非 |
| | 三小黃瓜(Q) | 蔥洋蔥片(Q) | 錦油豆皮-非 | 家豬肉絲(CAS |
| | 鮮魷魚翅 | 甜胡蘿蔔-優 | 雜冷凍玉米筍 | 小乾魷魚切條 |
| | | 不素雲菜捲非 | 燴胡蘿蔔-優 | 炒芹菜去葉(|
| | | 辣 | | 素肉絲(全 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | 珍台糖貳砂(| 百愛玉凍 | 綠綠豆 | 冬冬瓜茶塊 |
| 珠粉圓(2.2) | 香百香果汁(| 豆黃地瓜小丁 | 瓜粉條 | |
| 奶茶麥香紅茶包 | 愛台糖貳砂(| 地台糖貳砂(| 粉 | |
| 茶奶粉 | 玉 | 瓜 | 條 | |
| | | | | |
| | | | | |
| 青高麗菜(有 | 油油菜(Q) | 青青江菜(Q) | 蚵蚵仔白菜(| |
| 菜蒜末 | 菜胡蘿蔔-優 | 江 | 仔 | |
| | | 菜 | 白菜 | |
| 湯品 | 紫中一洗選蛋 | 蘿白蘿蔔小丁 | 麻豬肝 | 藥藥燉排骨中 |
| | 菜乾海帶芽(| 蔔豬小排骨(| 油薑片 | 膳油豆皮-非 |
| | 蛋薑絲 | 排骨湯 | 豬福壽胡麻油 | 豆白蘿蔔中丁 |
| | 花湯 | | 肝湯 | 皮湯 |