

# 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	皮蛋	*青蔥	雞絲麵(無)	熱狗捲	麵包(鹹)	肉絲	*豬肉絲(CA S)	培根肉包(
	瘦肉粥	*高麗菜(Q)	*高麗菜(有)	麵包(鹹)		炒飯	*高麗菜(有)	*高麗菜包(
		*皮蛋	*中一洗選蛋				*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	紅茶	*麥香紅茶包	阿華田(1.8)	咖啡粉(2合)	奶茶	*咖啡紅茶包	豆漿	*黃豆(非基)
			*奶粉	1		*奶粉		
				*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	飯蒜末	飯青蔥	飯蒜末	拌豬肉絲(CAS
		薑絲		蒜末	五穀飯薑絲	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	白蒜泥	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