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27日(一) 用餐人數:354	112年11月28日(二) 用餐人數:354	112年11月29日(三) 用餐人數:354	112年11月30日(四) 用餐人數:354	112年12月01日(五) 用餐人數:354
主食	麥香雞捲餅	卡卡啦三明治	陸雙拼陸排土	日日式沾麵	海海苔肉鬆麵
	素火腿起司	拉素排三明治	起司蛋吐司	日式沾麵(巧)	統一經典紅
	雞捲餅(巧)	三明治(巧)	雙拼堡(巧)		肉鬆麵包(欣)
主菜	*培根肉包(	熱麵包(鹹)	鬆餅-圓形	肉*豬肉絲(CA	雞*雞絲麵(無
	*高麗菜包(	狗麵包(鹹)	*梨山草莓醬	S	*高麗菜(Q)
	肉包	捲	*福汎巧克力	*中一洗選蛋	*中一洗選蛋
				*冷凍玉米粒	*油豆皮-非
				*履歷白米(	*胡蘿蔔-優
				*青蔥	*豬肉片(CA
				*高麗菜(Q)	S
			*胡蘿蔔-優		
			*洋蔥小丁		
副菜	*光泉檸檬紅	阿*光泉阿薩姆	蔓*優鮮沛蔓越	阿*阿華田(1.8	豆*黃豆(非基
				*奶粉	漿
	檸檬紅茶(罐)	阿薩姆奶茶(罐)	蔓越莓果汁(罐)		

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27日(一) 用餐人數:343	112年11月28日(二) 用餐人數:343	112年11月29日(三) 用餐人數:343	112年11月30日(四) 用餐人數:343	112年12月01日(五) 用餐人數:343	
主食	小	履歷白米(	糙履歷白米(	紫*黑糯米(紫	地履歷白米(	炸細白油麵	
	米	青蔥	米*糙米	米青蔥	瓜*五穀米(不	醬小豆干丁(	
	飯	蒜末	飯蒜末	飯蒜末	五蒜末	麵絞肉(CAS)	
		薑絲			穀薑絲		十全甜麵醬
		薑片			飯履歷白米(		洋蔥小丁(
		小米					維力炸醬8
	胡蘿蔔-優						
主菜	糖	今元原味里	香*冷藏骨腿切	三*冷藏含皮雞	沙*豬肉片(CA	豆*豬肉丁(CA	
	醋	洋蔥粗絲(	菇花瓜罐(3k)	杯九層塔	茶S	乳S	
	肉	彩色甜椒(	花生香菇	雞杏鮑菇	肉洋蔥大丁(	蒸德記甜酒豆	
	排	大黑豆干切	瓜胡蘿蔔-優	麵腸片	片中華雞蛋豆	肉中一洗選蛋	
			燒薑片	*含皮雞胸丁			
			雞蒜仁				
		生中豆包(					
副菜	韭	韭菜	香蘿蔔糕(100	蘿白蘿蔔中丁	小小黃瓜(TAP	叉叉燒包50g(	
	香	小黑輪(CAS	酥蘿蔔糕(素	萄烤麩	瓜培根片(CAS	燒鮮奶乳酪捲	
	甜	胡蘿蔔-優	蘿蔔糕	烤筍片	炒黑蠔菇	包	
	不	鹹蛋黃	糕	麩胡蘿蔔-優	培素火腿片		
	辣	杏鮑菇					
		白蘿蔔片(					
蒲	瓜	蒲瓜去皮(	家盤裝豆腐切	日中一洗選蛋	什大白菜切片	炸薯條3/8"脆	
	冬	冬粉(3K)	常粗絞肉(CAS	式海苔絲(海	錦油豆皮-非	物小三角薯餅	
	粉	鴻喜菇	豆腐冷凍毛豆仁	蒸	雜冷凍玉米筍	拼	
		冬蝦		蛋	燴胡蘿蔔-優	盤	
仙	草	仙草凍(5k)	紅紅豆	椰西谷米	珍麥茶包	百愛玉凍	
	凍	奶粉	豆小湯圓(600	香台糖貳砂(	珠粉圓(2.2)	百香果汁(	
	奶	台糖貳砂(	湯台糖貳砂(	西都梁椰漿粉	麥台糖貳砂(	愛台糖貳砂(	
			圓	露奶粉	茶	玉	
青	小	小白菜	福福山萵苣(	菠菠菜(Q)	鐵綠豆芽	青冷凍青花菜	
	白		山		板韭菜	花胡蘿蔔-優	
	菜		萵苣		銀胡蘿蔔-優	菜	
					芽乾木耳絲		
湯	薑	鴨丁(Q)	雪乾木耳絲	關米血丁(CAS	味十全味噌(	沙筍絲	
	母	米血丁(CAS	花金絲菇	東白蘿蔔大丁	噌非基改豆腐	茶胡蘿蔔-優	
	鴨	老薑片	菇胡蘿蔔-優	煮油腐丁(非	豆洋蔥絲(Q)	魷乾木耳絲	
	湯		湯中一洗選蛋		腐	魚魷魚羹	
					湯	羹大白菜切片	

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	112年11月27日(一) 用餐人數:343	112年11月28日(二) 用餐人數:343	112年11月29日(三) 用餐人數:343	112年11月30日(四) 用餐人數:343	112年12月01日(五) 用餐人數:343
水果		柳柳丁	優養樂多優酪乳	芭樂(g)	
		丁	酪乳		

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

		112年11月27日(一) 用餐人數:350		112年11月28日(二) 用餐人數:350		112年11月29日(三) 用餐人數:350		112年11月30日(四) 用餐人數:350	
主食	白米飯	白米(彰中)	白米(彰中)	白米飯	白米(彰中)	白米飯	白米(彰中)	白飯	白米(彰中)
		黑糯米(紫)							
主菜	卡拉雞排	卡啦胸肉排	回鍋肉片	*豬肉片(CA S)	香酥魚排	大自然冷凍素鱈魚排(		孜然烤雞排	*雞排(TS5)
		白煮蛋		高麗菜(Q)					孜然粉-小
				洋蔥片(Q)					非基改素雲
				青蔥					
				豆干片(非)					
副菜	泡菜年糕	韓式泡菜(韓式年糕-大白菜切片)	番茄炒蛋	中一洗選蛋	義大利肉醬	洋蔥小丁(冷凍玉米粒)	義大利肉醬	蝦仁炒蛋	蝦仁
		洋蔥絲(Q)		廚坊番茄丁		絞肉(CAS)			中一洗選蛋
		乾木耳絲				冷凍毛豆仁			冷凍毛豆仁
		胡蘿蔔-優				廚坊番茄丁			
						番茄醬-可			
						素絞肉			
	烤花枝丸	花枝丸(大素包心丸(	酸菜豬血	豬血	芹香豆干片	西芹片(Q)	胡蘿蔔-優	南瓜肉末	南瓜去皮中
				凍豆腐(非)		豆干片(非)			絞肉(CAS)
				酸菜絲					生香菇
				韭菜					青蔥
			角螺(非基)					達人披薩絲	
			秀珍菇						
柳橙水果茶	活力舒柳橙	黑糖珍珠奶	粉圓(2.2)	黑糖	燒仙草	台糖貳砂(九份芋圓)	芋頭牛奶	冷凍芋頭丁	
	麥香紅茶包		奶粉			地瓜圓		奶粉	
						綠豆		台糖貳砂(	
						燒仙草原汁			
巧克力蛋糕	巧克力蛋糕	布丁麵包/麥香紅	麵包(甜)						
	光泉米漿(		統一麥香紅						
青菜	菠菜	青江菜	青江菜(Q)	高麗菜	高麗菜(Q)	胡蘿蔔-優	蚵仔白菜	蚵仔白菜(	
						蒜末			

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27日(一) 用餐人數:350	112年11月28日(二) 用餐人數:350	112年11月29日(三) 用餐人數:350	112年11月30日(四) 用餐人數:350	
湯品	玉	冷凍玉米粒	九	蘿	麻
	米	中一洗選蛋	尾	蔔	油
	濃	奶粉	棒	豬	豬
	湯	洋蔥小丁(	腿	小	肝
		無鹽奶油-	丁	排	薑
		馬	骨	福	
		鈴	湯	壽	
		薯		胡	
		去		麻	
		皮		油	
水					
果					