

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	111年05月09日(一) 用餐人數:419	111年05月10日(二) 用餐人數:419	111年05月11日(三) 用餐人數:419	111年05月12日(四) 用餐人數:419	111年05月13日(五) 用餐人數:419
主食	墨西哥特濃	豬排方吐司	菠蘿麵包(甜)	卡拉鮮蔬堡	維也納牛奶
	墨西哥奶酥	素火腿蛋吐	菠蘿布丁麵包(鐵)	卡拉鮮蔬堡(面)	維也納牛奶軟法
主菜	*雞絲麵(無)	*青蔥	*豬肉絲(CA S)	*洋蔥中丁	*豬肉絲(CA S)
	*高麗菜(Q)	*高麗菜(Q)	*洗選蛋-褐	*馬鈴薯大丁	*洋蔥絲
	*洗選蛋-褐	*皮蛋	*冷凍玉米粒	*胡蘿蔔-優	*炒麵
	*油豆皮-非	*洗選蛋-褐	*履歷白米(*咖哩粉	*高麗菜(Q)
	*胡蘿蔔-優	*豬肉絲(CA S)	*青蔥	*雞清肉丁(*紅蔥頭末
	*豬肉絲(CA S)	*白米(彰中)	*高麗菜(Q)	*白米(彰中)	*細白油麵
			*胡蘿蔔-優	*鵪鶉蛋	*素肉絲(全)
		*洋蔥小丁			
副菜	紅茶	阿華田(1.8)	奶茶	豆漿	咖啡粉(2合)
		*奶粉	*奶粉		1
					*奶粉
					牛奶
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

		111年05月09日(一) 用餐人數:386	111年05月10日(二) 用餐人數:386	111年05月11日(三) 用餐人數:386	111年05月12日(四) 用餐人數:386	111年05月13日(五) 用餐人數:386
主食	小	履歷白米(糙*糙米	紫*黑糯米(紫	地*五穀米(含	西履歷白米(
	米	青蔥	米青蔥	米青蔥	瓜履歷白米(班牙魷魚圈(CAS
	飯	蒜末	飯蒜末	飯蒜末	五青蔥	牙海蝦仁
		薑絲			穀蒜末	洋蔥去皮
		薑片	履歷白米(履歷白米(飯薑絲	冷凍三色丁
		小米			黃地瓜	奶粉
		胡蘿蔔-優				義大利香料
						玉米筍去皮
					青櫛瓜	
主菜	梅	豬肉丁(CAS	鹹*冷藏含皮雞	五*大排切片(黑*冷藏含皮雞	炸*雞腿(D5)-
	干	附皮五花肉	酥九層塔	味番茄醬-可	胡洋蔥大丁	雞芋粿條
	爌	梅干菜(CAS	雞杏鮑菇	醬福壽健味香	椒素原味雞丁	腿大黑豆干切
	肉	豆輪(小輪		排金蘭醬油膏	雞	
		素排骨丁(焦糖地瓜球	穀盛烏醋(丁	
			檸檬			
			大四角油豆			
副菜	皮	皮蛋	肉蘿蔔糕(100	膨大白菜	麻盤裝豆腐切	絞洗選蛋-褐
	蛋	油腐丁(非	燥絞肉(CAS)	皮膨皮	婆粗絞肉-米	肉絞肉(CAS)
	燉	洋蔥絲	蘿蘿蔔糕(素	白胡蘿蔔-優	豆腐青蔥	肉蒸蛋
	油		糕香菇素肉燥	菜乾木耳絲		
	腐			蝦皮	十全豆瓣醬	
					冷凍毛豆仁	
	椒	白甜不辣切	糖炸豆包切四	維豬肉絲(CAS	桂新鮮桂竹筍	蘋果烤派
	鹽	米血丁(CAS	醋番茄醬-可	力高麗菜(Q)	竹豬肉絲(CAS	果派
	甜	九層塔	豆洋蔥片	公蒸煮麵	筍胡蘿蔔-優	
不	馬鈴薯中丁	包彩色甜椒(仔維力炸醬8	炒生香菇		
辣	芋頭中丁(青椒(TAP)	麵香菇素肉燥	肉絲		
米			洗選蛋-褐			
血						
仙	仙	仙草凍(5k)	冬冬瓜茶塊	柳活力舒柳橙	檸愛玉凍	鳳鳳梨片(3k)
	草	台糖貳砂(瓜台糖貳砂(橙麥香紅茶包	檬檸檬濃縮汁	梨麥香紅茶包
	蜜		檸檬汁	柳柳丁(g)	愛	冰檸檬濃縮汁
				水果茶	玉	
青	履	空心菜(TAP	履青江菜(TAP	履福山萵苣(履油菜(TAP)	履蚵仔白菜(
	歷		履青江菜	履	履胡蘿蔔-優	履蚵仔白菜
	空		履青江菜	履福山萵苣	履油菜	履蚵仔白菜
心						
菜						

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	111年05月09日(一) 用餐人數:386	111年05月10日(二) 用餐人數:386	111年05月11日(三) 用餐人數:386	111年05月12日(四) 用餐人數:386	111年05月13日(五) 用餐人數:386
湯品	山藥	味全味噌(四神湯	結頭菜粗條	紫菜蛋花湯
	山藥豬小排骨(噌非基改豆腐	大麥仁	大骨(CAS)	洗選蛋-褐
	枸杞(200g	洋蔥絲	四神藥包(芹菜(TAP)	乾海帶芽(
		豆腐湯		大骨湯	
水果		小番茄	優酪乳	西瓜(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	111年05月09日(一) 用餐人數:413	111年05月10日(二) 用餐人數:413	111年05月11日(三) 用餐人數:413	111年05月12日(四) 用餐人數:413
主食	履歷白米(白米(彰中	白米(彰中	白米(彰中
	飯	飯	飯	飯
主菜	三杯雞	*CAS醃漬肉	*雞排(TS5)	*豬腳丁
	九層塔	排	滷包	*豬肉丁-米
	杏鮑菇	素黑胡椒肉	洗選蛋-褐	熟花生
	豆腸-切(非			四方干(非
副菜	泡寬冬粉(3kg	紅洗選蛋-褐	鮮鮮枝捲	烤花枝丸(大
	韓式泡菜(蘿蔔胡蘿蔔-優	枝捲	紅番茄優級
	寬洋蔥絲	萄炒蛋	捲	達人披薩絲
	粉大白菜			冷凍玉米粒
	番洗選蛋-褐	小小黃瓜	胡大黃瓜片厚	小空心菜
	茄紅番茄優級	瓜雞胗	瓜蝦皮	蒜末
	炒蛋	雞紅辣椒	豆油豆皮-非	小魚干
		胗	皮胡蘿蔔-優	豆腐乳
花生湯	台糖貳砂(仙仙草凍(5k)	芋冷凍芋頭丁	紅紅豆
	花生片半邊	草咖啡紅茶包	頭奶粉	黑糯米(紫
		凍奶粉	牛奶台糖貳砂(台糖貳砂(
		奶茶台糖貳砂(奶粉
青菜	青冷凍青花菜	高麗菜(Q)	地地瓜葉(Q)	鐵綠豆芽
	花菜	麗胡蘿蔔-優	葉	板韭菜
		菜蒜末		銀胡蘿蔔-優
			芽乾木耳絲	
湯品	薑鴨丁(Q)	剝骨腿丁	關米血丁(CAS	綜生香菇
	米血丁(CAS	皮白蘿蔔小丁	東白蘿蔔去皮	合秀珍菇-優
	鴨老薑片	辣剝皮辣椒	煮油腐丁(非	菇大骨(CAS)
	湯	薑片	湯	
	雞			