

# 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03月17日(一) 用餐人數:359	114年03月18日(二) 用餐人數:359	114年03月19日(三) 用餐人數:359	114年03月20日(四) 用餐人數:359	114年03月21日(五) 用餐人數:359
主食	豬排方吐司	卡卡啦三明治	擔擔麵	維*香濃維也納	鮮鮮肉蒸餃
	素鬆蛋方吐	拉素排三明治	擔擔麵		素鮮肉蒸餃
	方吐司(巧)	拉三明治(巧)	麵(巧)	維也納牛奶軟法(欣)	蒸餃(面)
主菜	肉絲炒麵	醬油拉麵	鮮肉包	吻仔魚炒飯	綜合吐司(草+巧)
	*豬肉絲(CA)	*豬肉片(CA)	*鮮肉包65g-	*銀吻仔魚	白吐司
	*洋蔥絲(Q)	*冷凍玉米粒	*大家奶皇包	*高麗菜(Q)	*梨山草莓醬
	*高麗菜(Q)	*胡蘿蔔-優	奶黃包	*冷凍玉米粒	*福汎巧克力
	*生香菇	*乾海帶芽(		*中一洗選蛋	
	*青蔥	*高麗菜(Q)		*白米(彰中)	
				*胡蘿蔔-優	
			*青蔥		
			*洋蔥小丁		
副菜	牛奶	阿華田	米漿	紅茶	奶綠
	*奶粉	*阿華田(1.8)	*白米(彰中)	*麥香紅茶包	*綠茶包
		*奶粉	*焦花生片		*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

日期	114年03月17日(一) 用餐人數:337	114年03月18日(二) 用餐人數:337	114年03月19日(三) 用餐人數:337	114年03月20日(四) 用餐人數:337	114年03月21日(五) 用餐人數:337
青菜	小白菜(Q)	高麗菜(Q)	菠菜(Q)	青花菜	蛋高麗菜(Q)
	胡蘿蔔-優	胡蘿蔔-優			酥胡蘿蔔-優
		蒜末			高麗菜
					素中一洗選蛋
湯品	藥燉排骨中	香生香菇	海乾海帶芽(	五行洋蔥絲(Q)	部隊達人披薩絲
	膳軟骨丁(CAS	菇骨腿丁(CAS	芽中一洗選蛋	蔬紅番茄優級	隊北海翅
	排骨皮絲(3k)	雞高慶泉蔭瓜	蛋薑絲	菜冷凍玉米粒	鍋金絲菇
	湯	湯白蘿蔔中丁	花	湯大白菜切片	
				黃豆芽(Q)	米血丁(CAS
				胡蘿蔔-優	鱈魚風味丸
				大骨(CAS)	王子麵(滷
			乾木耳絲		
水果		橘子			
		橘子			

# 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03月17日(一) 用餐人數:353	114年03月18日(二) 用餐人數:353	114年03月19日(三) 用餐人數:353	114年03月20日(四) 用餐人數:353
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
	醬鴨丁(Q)	蔥*豬肉絲(CA	蒲蒲燒鮫魚-	孜*雞排(TS5)
主菜	爆洋蔥絲(Q)	爆S	蒲燒白芝麻粒	孜孜然粉-小
	青蔥	肉粗黃干絲(	鮫魚中一洗選蛋	烤素雞片-非
	丁十全甜麵醬	絲哈哈辣豆瓣		雞排
	素鴨(全素	黃豆芽(Q)		
	蒜末			
	青蒜			
副菜	油腐丁(非	沙魷魚翅	佛芋頭大丁(	黃裹粉柳葉魚
	腐絞肉(CAS)	茶大白菜切片	跳軟骨丁(CAS	金素黑輪(全
	肉香菇素肉燥	雙刻花白魷魚	牆大白菜切片	柳葉魚
	末	鮮胡蘿蔔-優	鶴鷄蛋(Q)	
		愛之味素沙	生香菇	
		百頁豆腐丁	湘可素排骨	
		生香菇		
	炸白甜不辣切	塔中一洗選蛋	八粗絞肉(CAS	桂熟桂竹筍段
	薯薯條1/4"	香九層塔	寶冷凍毛豆仁	竹豬肉絲(CAS
	條素雞捲(奶	炒	肉小豆干丁(	筍胡蘿蔔-優
甜不辣	蛋	冷凍芋頭丁	炒生香菇	
		胡蘿蔔-優	肉豆干片(非	
		小豆干丁(	絲	
黑糖粉粿	台糖貳砂(	冬愛玉凍	檸麥香紅茶包	可粉圓(2.2)
	黑糖	瓜冬瓜茶塊	檬檸檬汁	可阿華田(1.8
	粉粿	愛玉	紅茶	珍珠台糖貳砂(
青菜	青江菜(Q)	福福山萵苣(	蚵蚵仔白菜(	油油菜(Q)
	江菜	山萵苣	仔白菜	菜
湯品	四豬小腸	韭豬血	九九尾苔草(	當藥燉排骨中
	神大麥仁(洋	菜酸菜絲	尾棒腿丁	歸油豆皮-非
	湯四神藥包(	韭韭菜	雞馬鈴薯大丁	豆皮湯
		血湯		
水果				