

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	110年05月10日(一) 用餐人數:410		110年05月11日(二) 用餐人數:410		110年05月12日(三) 用餐人數:410		110年05月13日(四) 用餐人數:410		110年05月14日(五) 用餐人數:410	
主食	小米	糙*糙米	紫米	*黑糯米(紫)	地瓜	青蔥	鳳梨	白米(彰中)		
	白米(彰中)	青蔥	青蔥	青蔥	薑絲	薑絲	梨	金鑽鳳梨(
	胡蘿蔔-優	蒜末	蒜末	蒜末	五穀飯	蒜末	蝦仁	蝦仁		
	蒜末	薑絲	薑絲	薑絲	黃地瓜	黃地瓜	仁	洋蔥中丁		
	青蔥		白米(彰中)	白米(彰中)	*五穀米(含			炒飯	絞肉(CAS)	
主菜	豬腳丁	大成卡啦腿	檸檬	雞翅(W7)(糖醋	豬肉片(CAS	孜然	雞排		
	豬肉丁-米	素龍鳳腿(檸檬	天天嚐(素	醋	洋蔥去皮(孜然粉-小			
	熟花生	雞腿堡	烤雞翅	檸檬	肉片	鳳梨罐(3k)	烤素雞排(蛋			
	豆輪(迷你					番茄醬-可	雞排			
	青蔥					炸大豆包(
副菜	小黃瓜	麻鴨血	螞蟻	冬粉(3K)	香菇	洗選蛋(Q)	肉燥	蘿蔔糕(100		
	雞捲	辣酸菜絲	上樹	高麗菜(Q)	蒸蛋	生香菇	絞肉	絞肉		
	雪白菇(美	鴨角螺(非基	樹	絞肉(CAS)			蘿蔔糕(素	青蔥		
		杏鮑菇		胡蘿蔔-優						
	小嫩油(45g		乾木耳絲							
紅燒	百頁豆腐丁	鍋貼	八寶	冷凍三色丁	炸物	甜不辣條	滷味	蘭花干(非		
	生香菇	素食鍋貼	肉醬	絞肉(CAS)	拼盤	盤裝豆腐切	拼盤	冷凍玉米筍		
	胡蘿蔔-優			小豆干丁(敏豆(良)		大黑豆干切		
				冷凍玉米粒				杏鮑菇		
							粗蒜末			
青菜	空心菜(TAP	高麗菜(Q)	蚵仔	蚵仔白菜(韭菜	綠豆芽	青江菜	青江菜(TAP		
	蒜末	蒜末	白菜		豆	胡蘿蔔-優	青江菜			
					芽	韭菜				
						乾木耳絲				
湯品	乾海帶芽(玉	青	青江菜	馬	馬鈴薯去皮	冬瓜	冬瓜削皮		
	十全味噌(米	菜	非基改豆腐	鈴	骨腿丁	瓜	龍骨丁(CAS		
		濃	豆	養樂多草莓	薯	青蔥	排	薑絲		
		湯	腐		雞	冷凍玉米塊	骨			
紅豆	紅豆				椰	椰果(4kg)	仙	仙草凍(5k)		
	黑糯米(紫				果	茉香綠茶包	草	奶粉		
	台糖貳砂(綠	台糖貳砂(凍	麥香紅茶包		
					茶	金鑽鳳梨(奶			
							茶			

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	110年05月10日(一) 用餐人數:421	110年05月11日(二) 用餐人數:421	110年05月12日(三) 用餐人數:421	110年05月13日(四) 用餐人數:421
主食	白飯	白飯	白飯	白飯
	咖哩雞	黑胡椒豬排	哈哈燒厚切日	雞肉
副菜	肉桂冠肉包	烤花枝丸	水煎包	回鍋肉片
	高麗菜包	黑米糕捲	素湯包	洋蔥去皮
				青椒(TAP)
				大黑豆干切
番茄炒蛋	洗選蛋(Q)	芹香雞胗	白菜滷	紅蘿蔔炒蛋
	紅番茄優級	紅辣椒	蝦皮	胡蘿蔔-優
		豆干片(非	乾香菇絲	
青菜	炒小白菜	青花菜	地瓜葉	A菜
湯品	蘿蔔排骨湯	金針肉絲湯	薑母鴨湯	四神湯
				豬小腸
				大麥仁
				山藥削皮
				皮絲(3k)
花生湯圓	台糖貳砂			黑粉圓(2.2)
	花生片半邊			黑糖
	小湯圓(600			奶粉