

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	113年04月01日(一) 用餐人數:357	113年04月02日(二) 用餐人數:357	113年04月03日(三) 用餐人數:357
主食	卡拉鮮蔬堡	墨*墨西哥巧克	鮪魚蛋三明
	拉鮮蔬堡(面)	西哥巧克力(欣)	魚素鬆蛋三明
主菜	肉*絞肉(CAS)	水*奇美冷凍熟	肉*豬肉絲(CA
	燥*高麗菜(有	餃*素食水餃	絲S
	麵*油蔥酥		蛋*中一洗選蛋
	*小豆干丁(炒*冷凍玉米粒
	*細白油麵		飯*履歷白米(
	*素絞肉		*青蔥
			*高麗菜(Q)
		*胡蘿蔔-優	
		*洋蔥小丁	
副菜	奶*咖啡紅茶包	綠*綠茶包	米白米(彰中
	茶*奶粉	茶	漿*焦花生片

國立彰化高級中學午餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

		113年04月01日(一) 用餐人數:331	113年04月02日(二) 用餐人數:331	113年04月03日(三) 用餐人數:331
主食	小	履歷白米(糙履歷白米(炸細白油麵
	米	青蔥	*糙米	醬小豆干丁(
	飯	蒜末	飯蒜末	麵絞肉(CAS)
		薑絲		十全甜麵醬
		薑片		洋蔥小丁(
		小米		
		胡蘿蔔-優		
主菜	腰	冷藏含皮雞	蜜*雞腿(D5)-	無無骨香雞排
	果	彩色甜椒(汁白芝麻粒	骨中一洗選蛋
	雞	生腰果	烤生中豆包(香
	丁	素雞片-非	雞腿	雞排
副菜	黃	裹粉柳葉魚	雙鮮肉燒賣(客豆干片(非
	金	QQ棒30克	色金皇燒賣(家豬肉絲(CAS
	柳		燒福滿燒賣(小乾魷魚切條
	葉		賣	炒芹菜去葉(
	魚			素肉絲(全
	日	中一洗選蛋	羅金絲菇	絲絲瓜片厚(
	式	海苔絲(海	漢鮮竹筍切絲	瓜麵筋泡
	蒸		齋胡蘿蔔-優	麵熟花生
	蛋		高麗菜(Q)	
		乾木耳絲		
		油豆皮-非		
黑	糖	黑糖	鳳鳳梨片(3k)	冬冬瓜茶塊
	米	米苔目	梨麥香紅茶包	瓜粉圓(2.2)
	苔		冰檸檬濃縮汁	粉圓
	目			
青	高	高麗菜(Q)	小白菜(Q)	鐵綠豆芽(Q)
	麗	胡蘿蔔-優	胡蘿蔔-優	板韭菜
	菜	蒜末		銀胡蘿蔔-優
				芽乾木耳絲
湯	味	十全味噌(蘿白蘿蔔小丁	紫中一洗選蛋
	噌	非基改豆腐	蔔豬小排骨(菜乾海帶芽(
	豆	洋蔥絲(Q)	排骨湯	蛋薑絲
	腐			花
	湯			湯

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	113年04月01日(一) 用餐人數:331	113年04月02日(二) 用餐人數:331	113年04月03日(三) 用餐人數:331
水果		葡萄	草養樂多草莓
		葡萄	草莓
			優酪乳

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

日期	113年04月01日(一) 用餐人數:351	113年04月02日(二) 用餐人數:351
主食	白米(彰中)	白米(彰中)
	黑糯米(紫)	
主菜	香酥日式豬	薑*鴨丁(Q)
	素紅麴肉排	高麗菜(Q)
		素鴨(全素)
副菜	海小印干斜切	麻榨菜絲(CAS)
	結海帶結	辣角螺(非基)
	滷米血丁(CAS)	鴨杏鮑菇
	素米血丁(血素腰花(全
		凍豆腐(非
		鴨血
	紅大獅子頭(番中一洗選蛋
	燒大白菜切片	茄番茄醬-可
	獅子胡蘿蔔-優	炒廚坊番茄丁
	頭角螺(非基)	
	素獅子頭(
		燒台糖貳砂(
	椰綠茶包	仙粉圓(2.2)
	果椰果(4kg)	草綠豆
八台糖貳砂(燒仙草原汁	
冰檸檬汁		
青青菜	福福山萵苣(
	山萵苣	
湯品	鴨鴨丁(Q)	四豬小腸
	肉冬粉(3K)	神大麥仁(洋
	冬薑絲	湯四神藥包(
水果		