

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12月23日(一) 用餐人數:359	113年12月24日(二) 用餐人數:359	113年12月25日(三) 用餐人數:359	113年12月26日(四) 用餐人數:359	113年12月27日(五) 用餐人數:359					
主食	匈牙利麵包(鹹)	鮪魚三明治	牛奶蒸菓子	豬排方吐司	鮮肉蒸餃					
	匈牙利麵包(甜)	鮪魚三明治		素鬆蛋方吐	素鮮肉蒸餃					
	火腿麵包(碧)	三明治(鐵)	牛奶蒸菓子(欣)	方吐司(巧)	蒸餃(面)					
主菜	鍋貼	*煎熟鍋貼2	玉米	*雞清肉丁(味噌拉麵	肉絲	*豬肉絲(CA	熱狗捲	麵包(鹹)	
		*素食水餃	米	*冷凍玉米粒	S	炒飯	*中一洗選蛋		麵包(鹹)	
			雞茸粥	*中一洗選蛋			*冷凍玉米粒			
							*履歷白米(
							*青蔥			
							*高麗菜(Q)			
							*十全味噌(
副菜	麥茶	*麥茶包	綠茶	*綠茶包	豆漿	*黃豆(非基	紅茶	*麥香紅茶包	牛奶	*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

		113年12月23日(一) 用餐人數:336	113年12月24日(二) 用餐人數:336	113年12月25日(三) 用餐人數:336	113年12月26日(四) 用餐人數:336	113年12月27日(五) 用餐人數:336
主食	小 米 飯	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地履歷白米(港香腸片(台
		青蔥	*糙米	*黑糯米(紫	*五穀米(不	式豬肉絲(CAS
		蒜末	蒜末	青蔥	蒜末	煲仔飯
		薑絲		蒜末	薑絲	青蔥
		薑片		薑絲	黃地瓜中丁	薑片
		小米				蒜末
		胡蘿蔔-優				青蒜
						冷凍毛豆仁
						芹菜去葉(
						冷凍芋頭丁
					生香菇	
主 菜	鹽 酥 虱 目 魚 柳	虱目魚柳(麻*骨腿丁(CA	糖*豬肉片(CA	卡卡啦胸肉排	烤*光雞(1.3k
		玉米筍去皮	S	S	生中豆包(*小磨坊香濃
		黑蠔菇	薑片	洋蔥去皮(素蓮子雞(
			高麗菜(Q)	鳳梨罐(3k)		*蒜仁
			角螺(非基	番茄醬-可		*香吉士
			麻油猴頭菇	麵腸片		*金蘭烤肉醬
			骨腿丁(CAS			*洋蔥去皮(
						*烤肉醬-華
副 菜	八 寶 肉 醬	粗絞肉(CAS	台米血丁(CAS	塔海帶根	炒大白菜切片	輕8吋輕乳酪
		冷凍毛豆仁	北花生粉(三	香九層塔	魷魚翅	生日蛋糕(
		小豆干丁(米素米血丁(海	蝦仁	波士頓派(
		冷凍芋頭丁	血糕	根	胡蘿蔔-優	*美粒果白葡
		胡蘿蔔-優			杏鮑菇	
		小豆干丁(角螺(非基	
					素蝦仁(全	
洋 蔥 黑 輪	洋 蔥 黑 輪	洋蔥粗絲(蔥青蔥	麻盤裝豆腐切	三冷凍玉米粒	焗馬鈴薯大丁
		如記黑輪條	花中一洗選蛋	婆粗絞肉(CAS	元小黃瓜(TAP	烤冷凍玉米粒
		胡蘿蔔-優	蛋洋蔥小丁(豆腐青蔥	及鱈魚風味丸	洋達人披薩絲
		中一洗選蛋	冷凍毛豆仁	腐十全豆瓣醬	第古早味貢丸	芋葡萄乾(340
						培根片(CAS
						奶粉
						素火腿切丁
						起司片(84片
芋 頭 西 米 露	芋 頭 西 米 露	冷凍芋頭丁	黑粉圓(2.2)	鳳鳳梨片(3k)	花台糖貳砂(紅紅豆
		奶粉	糖黑糖	梨麥香紅茶包	生花生片半邊	豆黑糯米(紫
		台糖貳砂(珍奶粉	冰檸檬濃縮汁	花榮洲豆花-	紫台糖貳砂(
		西谷米	奶			奶粉
						小湯圓(600
					湯圓	

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12月23日(一) 用餐人數:336	113年12月24日(二) 用餐人數:336	113年12月25日(三) 用餐人數:336	113年12月26日(四) 用餐人數:336	113年12月27日(五) 用餐人數:336
青 菜	菠菜(Q)	青凍青花菜	鐵綠豆芽(Q)	青江菜(Q)	香凍青花菜
		花胡蘿蔔-優	板韭菜	江菜	鬆沙拉醬-憶
		菜	銀胡蘿蔔-優	菜	青富貴香鬆(
			芽乾木耳絲		花雙魚柴魚片
					菜
湯 品	肉白蘿蔔中丁	關冷凍玉米塊	金金針(90g)	四豬小腸	砂鯧魚丁Q-不
	骨豬小排骨(東白蘿蔔大丁	針豬小排骨(神大麥仁(洋	鍋大白菜切片
	茶肉骨茶包5	煮油腐丁(非	排	湯四神藥包(魚福華沙茶醬
	湯八角		骨		湯角螺(非基
	蒜仁		湯		刻花白魷魚
水 果		芭芭樂(g)			
		樂			

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12月23日(一) 用餐人數:349	113年12月24日(二) 用餐人數:349	113年12月25日(三) 用餐人數:349	113年12月26日(四) 用餐人數:349
主食	紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(
	黑糯米(紫	黑糯米(紫	黑糯米(紫	黑糯米(紫
主菜	鐵CAS醃漬肉	日日式豬排7	三*冷藏骨腿切	沙*豬肉丁(CA
	路排	式素燻肉排(杯九層塔	茶S
	骨素黑胡椒肉	豬	雞杏鮑菇	肉洋蔥片(Q)
		排	素雞片-非	丁福華沙茶醬
			*骨腿丁(CA	中華雞蛋豆
			S	
副菜	泡寬冬粉(3K)	麻油豆皮-非	蕃中一洗選蛋	香中一洗選蛋
	菜韓式泡菜(辣鴨血	茄番茄醬-可	菇生香菇
	寬洋蔥絲(Q)	燙米血丁(CAS	炒廚坊番茄丁	蒸
	粉高麗菜(Q)	豬肉片(CAS	蛋	蛋
		蒸煮麵		
	小小黃瓜(TAP	什大白菜切片	炸香里原味香	客豆干片(非
	瓜雞	錦黑蠔菇	香素茼蒿香腸	家豬肉絲(CAS
	雞紅辣椒	冷凍玉米筍		小乾魷魚切條
	胗豆干片(非	燴胡蘿蔔-優		炒芹菜去葉(
	鮮竹筍切片		素肉絲(全	
紅豆粉粿	紅豆	百愛玉凍	冬冬瓜茶塊	燒台糖貳砂(
	粉粿	百香果汁(瓜台糖貳砂(仙粉圓(2.2)
		愛台糖貳砂(檸檸檬汁	草綠豆
		玉		燒仙草原汁
青菜	福山萵苣(油菜	小白菜(Q)	菠菜(Q)
	萵苣			
湯品	竹筍片	鳳骨腿丁(CAS	蘿白蘿蔔小丁	青小白菜(Q)
	筍油豆皮-非	梨蔭鳳梨罐	萄豬小排骨(菜非基改豆腐
	豆生香菇	苦瓜薄片(排	
	皮湯	雞湯	骨湯	湯