

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	110年10月12日(二) 用餐人數:402	110年10月13日(三) 用餐人數:402	110年10月14日(四) 用餐人數:402	110年10月15日(五) 用餐人數:402
主食	卡拉飯糰	3	烤肉蛋吐司	燻雞飯捲
	素飯糰		素鮮蔬吐司	燻雞海苔飯捲
	飯糰(巧)		蛋吐司(面)	飯捲(面)
				雞腿三明治(面)
主菜	沖繩黑糖捲	*黑糖捲(亞)	筍香肉包(鍋燒意麵
			*高麗菜包(*福慧鍋燒意
			肉包	*綠豆芽
				*胡蘿蔔-優
				*高麗菜
			*油豆皮-非	清粥小菜
			*洗選蛋(Q)	*白米(彰中)
副菜	罐裝麥香奶茶	*光泉阿薩姆	*外購(應稅)	豆漿
				阿華田
				*阿華田(1.8)
				*奶粉

國立彰化高級中學午餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

		110年10月12日(二) 用餐人數:367	110年10月13日(三) 用餐人數:367	110年10月14日(四) 用餐人數:367	110年10月15日(五) 用餐人數:367	
主食	糙米	*糙米	紫*黑糯米(紫	地青蔥	肉細白油麵	
	米	青蔥	米青蔥	瓜薑片	羹肉羹	
	飯	蒜末	飯蒜末	五穀飯	麵高麗菜	
		薑絲				胡蘿蔔-優
		履歷白米(乾木耳絲
		胡蘿蔔-優				筍絲
						髮菜羹(奶
主菜	鐵	CAS醃漬肉	卡卡啦胸肉排	蒜豬肉片-米	糖CAS醃漬肉	
	路	排	啦百頁豆腐丁	泥蒜泥	醋排	
	排	秋葵	炸杏鮑菇	白洗選蛋(Q)	骨番茄醬-可	
	骨	鹹蛋黃	排		洋蔥粗絲	
					豆腸-切(非	
					彩色甜椒(
副菜	蔥	洋蔥片	焗馬鈴薯大丁	沙冬粉(3K)	客豆干片(非	
	爆	培根片(CAS	汁胡蘿蔔-優	茶絞肉-米迪	家豬肉絲-米	
	培	黑胡椒粒(洋培根片(CAS	豆盤裝豆腐切	小乾魷魚切條	
	根	青蔥	芋康寶白汁粉	腐福華沙茶醬	炒西芹(進口	
		冷凍毛豆莢		煲		
		高麗菜(Q)				
淋汁	生	豆包切四	蔥青蔥	竹鮮竹筍切絲	鍋煎熟鍋貼2	
	洋	蔥絲	花洗選蛋(Q)	筍豬肉絲-米	貼素食鍋貼	
	豆	胡蘿蔔-優	蛋洋蔥小丁	炒胡蘿蔔-優		
	包	番茄醬-可		肉紅辣椒		
				絲生香菇		
可可珍珠	波	霸粉圓(百愛玉凍	冬冬瓜茶塊	紅大麥仁	
	阿	華田(1.8	香台糖貳砂(瓜山粉圓	豆紅豆	
	台	糖貳砂(愛百香果汁	山粉圓	薏仁	
	玉					
	玉					
青菜	油	油菜	履蚵仔白菜(青青江菜	青冷凍青花菜	
	菜	胡蘿蔔-優	履歷蚵仔白菜	江江菜	花菜	

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	110年10月12日(二) 用餐人數:367	110年10月13日(三) 用餐人數:367	110年10月14日(四) 用餐人數:367	110年10月15日(五) 用餐人數:367
湯品	蘿蔔去皮	酸豬血	藥米血丁(CAS	冬冬菜(3k)
	蘿蔔豬小排骨(辣非基改豆腐	膳油豆皮-非	冬冬菜(3K)
	排骨油腐丁(非	湯筍絲	豆藥燉排骨中	冬粉湯
	湯	胡蘿蔔-優	皮湯	
		乾木耳絲		
		洗選蛋(Q)		
水果	蘋果	保光泉全脂牛	葡萄	
	蘋果	久乳	葡萄	

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10月12日(二) 用餐人數:394		110年10月13日(三) 用餐人數:394		110年10月14日(四) 用餐人數:394	
主食	白米	彰中	白米	彰中	白米	彰中
	飯		飯		飯	
主菜	蔥淋雞	冷藏含皮雞	五香爌肉	豬肉丁-米 附皮五花肉 筍干(常溫) 蘭花干-對	孜然烤雞排	雞排 素雞片-非 孜然粉-小
	雞	千層豆干-				
副菜	番茄炒蛋	洗選蛋(Q) 冷凍番茄	沙茶雙鮮	西芹(進口) 魷魚翅 大白菜 豬肉片-米 胡蘿蔔-優 黑蠔菇	維力蒸煮麵	豬肉絲-米 高麗菜 蒸煮麵 維力炸醬8 香菇素肉燥
	玉米可樂餅	玉米香酥餅 玉米布丁酥	黃金豆腐	油腐丁(非) 高麗菜 胡蘿蔔-優	什錦鵝蛋	鵝蛋 豆輪(小輪) 胡蘿蔔-優 大黃瓜片厚
	仙草蜜	仙草凍(5k) 台糖貳砂(鳳梨茶	鳳梨片(3k) 綠茶包 台糖貳砂(綠豆地瓜	綠豆 紅地瓜 台糖貳砂(
	夜點	統一經典紅 *外購(應稅)	夜點	巧克力蛋糕 *外購(應稅)		
	青菜	高麗菜	福山萵苣	福山萵苣	小白菜	小白菜
	湯品	日式味噌湯	紫菜魚丸湯	乾海帶芽(鱈魚風味丸 素香菇貢丸	竹筍大骨湯	鮮竹筍大丁 大骨(CAS) 金絲菇
	十全味噌(洋蔥絲 大白菜切片 胡蘿蔔-優 鴻喜菇					