

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01月13日(一) 用餐人數:344	114年01月14日(二) 用餐人數:344	114年01月15日(三) 用餐人數:345	114年01月16日(四) 用餐人數:345	114年01月17日(五) 用餐人數:346
主食	卡拉飯糰	自製*履歷白米(甜甜圈	海苔*海苔肉鬆麵	法式*法式卡拉鮮
	素飯糰	*豬肉絲(CA		*統一經典紅	
	飯糰	S	甜甜圈		法式卡
	糰(巧)	*洋蔥小丁((鐵)	肉鬆麵	拉鮮蔬
		*高麗菜(Q)		麵包(欣)	吐司(面)
	炒飯	*胡蘿蔔-優			
		*青蔥			
		*素肉絲(全			
		*中一洗選蛋			
主菜	水餃*奇美冷凍熟	小可頌	麵*紅麵線	綜芝麻包(65g	綜黑糖小饅頭
	*素食水餃	可頌	*豬肉絲(CA	大家奶皇包	合饅頭
			S	鮮肉包65g-	
			*筍絲(醃)		
			*乾香菇(小		
副菜	紅茶*麥香紅茶包	麥茶*麥茶包	綠茶*綠茶包	麥*統一麥香紅	罐裝*古道百香綠
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

		114年01月13日(一) 用餐人數:322	114年01月14日(二) 用餐人數:322	114年01月15日(三) 用餐人數:323	114年01月16日(四) 用餐人數:323	114年01月17日(五) 用餐人數:324
主食	小	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地履歷白米(石白米(彰中
	米	青蔥	*糙米	*黑糯米(紫	*五穀米(不	鍋綠豆芽(Q)
	飯	蒜末	蒜末	青蔥	蒜末	拌豬肉絲(CAS
		薑絲		蒜末	薑絲	飯金絲菇
		薑片		薑絲	黃地瓜中丁	生香菇
		小米		蒜末		乾木耳絲
		胡蘿蔔-優				胡蘿蔔-優
						白芝麻粒
主菜	香	太極豬排	*冷藏骨腿切	今元原味里	蒲蒲燒鯰魚-	迷*雞排(TS5)
	酥	素紅麴肉排	菇花瓜罐(3k)	素黑胡椒肉	燒白芝麻粒	迭迷迭香粉
	豬		生香菇		麵腸片	香蒜仁
	排		胡蘿蔔-優			雞達人披薩絲
			薑片			排冷凍玉米粒
			蒜仁			黑蠔菇
			烤麩			
			*骨腿丁(CA S			
副菜	麻	盤裝豆腐切	蔥洋蔥片(Q)	花生熟花生	泰絞肉(CAS)	香白甜不辣切
	婆	粗絞肉(CAS)	爆培根片(CAS)	麵筋泡	式洋蔥小丁(酥麥克雞塊
	豆	青蔥	培小磨坊粗黑	麵凍毛豆仁	打蒜末	甜大黑豆干切
	腐	十全豆瓣醬	根青蔥	筋凍玉米粒	拋九層塔	不素雞塊(蛋
		冷凍毛豆仁			肉小番茄(g)	辣
					泰式魚露	麥克雞塊
					豆薯小丁(
					小豆干丁(
	壽	洋蔥去皮(蝦蝦仁	羅金絲菇	紅中一洗選蛋	糖炸豆包切四
	喜	金絲菇	仁中一洗選蛋	漢鮮竹筍切絲	蘿胡蘿蔔-優	醋番茄醬-可
	燒	豬肉片(CAS)	炒素蝦仁(全	齋胡蘿蔔-優	萄	豆洋蔥大丁(
		大白菜切片	蛋	高麗菜(Q)	炒乾木耳絲	包彩色甜椒(
		胡蘿蔔-優		油豆皮-非		青蔥
		白芝麻粒				
	黑	黑糖	芋冷凍芋頭丁	冬冬瓜茶塊	柳活力舒柳橙	燒台糖貳砂(
糖	米苔目	頭奶粉	瓜椰果(4kg)	橙綠茶包	草九份芋圓	
米		西台糖貳砂(椰		地地瓜圓	
苔		露西谷米	果		綠豆	
目					燒仙草原汁	
青菜	菠	菠菜(Q)	油菜(Q)	福福山萵苣(鐵綠豆芽(Q)	青冷凍青花菜
	菜				板韭菜	菜胡蘿蔔-優
					銀胡蘿蔔-優	
				芽乾木耳絲		

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01月13日(一) 用餐人數:322	114年01月14日(二) 用餐人數:322	114年01月15日(三) 用餐人數:323	114年01月16日(四) 用餐人數:323	114年01月17日(五) 用餐人數:324
湯品	紫菜中一洗選蛋	剝皮白蘿蔔中丁	肉骨茶湯八角	山藥中丁(玉米凍玉米粒
	乾海帶芽(剝皮白蘿蔔中丁	肉骨茶湯八角	山藥中丁(中一洗選蛋
	薑絲	剝皮白蘿蔔中丁	肉骨茶湯八角	山藥中丁(濃奶粉
	蛋花湯	剝皮白蘿蔔中丁	肉骨茶湯八角	山藥中丁(湯洋蔥小丁(
		剝皮白蘿蔔中丁	肉骨茶湯八角	山藥中丁(無鹽奶油-
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

		114年01月13日(一) 用餐人數:335	114年01月14日(二) 用餐人數:335	114年01月15日(三) 用餐人數:336	114年01月16日(四) 用餐人數:336		
主食	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯		
	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯		
主菜	黑胡椒雞丁	冷藏含皮雞 洋蔥大丁(素雞片-非含皮雞胸丁	味噌燒肉 *豬肉丁(CA S 韓式味噌醬 洋蔥去皮(青蔥 白芝麻粒 中一洗選蛋	炸雞腿 *雞腿(D5)-素雞腿(奶	照燒肉片 *豬肉片(CA S 洋蔥去皮(日式照燒醬 雙魚柴魚片 白芝麻粒 *五花肉片 高麗菜(Q) 杏鮑菇 油豆皮-非麻油猴頭菇		
	副菜	日式蒸蛋	中一洗選蛋 海苔絲(海	螞蟻上樹 冬粉(3K) 高麗菜(Q) 粗絞肉(CAS 胡蘿蔔-優 乾木耳絲	泡菜油腐 油腐丁(非韓式泡菜(胡蘿蔔-優素泡菜	花生豆干 四方干(非熟花生	
		炸花枝丸	花枝丸(大紅豆芝麻球	小瓜雞胗 小黃瓜(TAP 雞胗 紅辣椒 豆干片(非	沙茶雙鮮 魷魚圈 大白菜切片 刻花白魷魚 胡蘿蔔-優素沙茶醬(素白魷魚(黑蠔菇	巧克力丹麥 迷你巧克力	
			鳳梨冰茶	鳳梨片(3k) 麥香紅茶包 檸檬濃縮汁	珍珠奶茶 台糖貳砂(粉圓(2.2) 麥香紅茶包 奶粉	檸檬愛玉 愛玉凍 檸檬濃縮汁	百香山粉圓 山粉圓 百香果汁(山粉圓
	青菜	小白菜(Q) 胡蘿蔔-優 小白菜	青花菜 冷凍青花菜	A菜 A菜-Q	菠菜 菠菜(Q)		

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01月13日(一) 用餐人數:335	114年01月14日(二) 用餐人數:335	114年01月15日(三) 用餐人數:336	114年01月16日(四) 用餐人數:336
湯品	蘿蔔中丁	薑冬瓜片厚(味十全味噌(酸酸菜絲
	蘿蔔豬小排骨(絲龍骨丁(CAS	噌非基改豆腐	菜豬血
	排骨湯	冬薑絲	豆洋蔥絲(Q)	豬韭菜
		瓜	腐	血
		大	湯	湯
		骨		
		湯		