

# 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30日(一) 用餐人數:359	113年12月31日(二) 用餐人數:359	114年01月02日(四) 用餐人數:359	114年01月03日(五) 用餐人數:359
主食	擔擔麵	維*香濃維也納	卡卡啦三明治	鐵鐵板雞腿鮮
	擔素活力炒麵		卡拉素排三明治	
	麵(巧)	納牛奶軟法(欣)	三明治(巧)	雞腿鮮蔬堡(面)
主菜	叉*叉燒包50g(	火*火腿丁(台	雞*雞絲麵(無	清*白米(彰中
	燒*大家奶皇包	腿*中一洗選蛋	絲*高麗菜(Q)	粥*芝麻海苔肉
	包	蛋*冷凍玉米粒	麵*中一洗選蛋	小*中一洗選蛋
		炒*履歷白米(		菜*高麗菜(Q)
		飯*青蔥		*素肉鬆
		*高麗菜(Q)	*油豆皮-非	*胡蘿蔔-優
		*胡蘿蔔-優	*胡蘿蔔-優	
		*洋蔥小丁	*豬肉片(CA S	
	*素火腿切丁			
副菜	牛*奶粉	奶*咖啡紅茶包	麥*麥茶包	阿*阿華田(1.8
	奶	茶*奶粉	茶	華*奶粉
				田

# 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30日(一) 用餐人數:335	113年12月31日(二) 用餐人數:335	114年01月02日(四) 用餐人數:335	114年01月03日(五) 用餐人數:335
主食	小	履歷白米(	糙履歷白米(	地履歷白米(	客
	米	青蔥	*糙米	*五穀米(不	家
	飯	蒜末	飯蒜末	五穀米	飯
		薑絲		薑絲	條
		薑片		黃地瓜中丁	
		小米			
		胡蘿蔔-優			
主菜	日	日式豬排7	蜜*雞排(TS5)	香大自然冷凍	腰*冷藏骨腿切
	式	素紅麴肉排	汁麥芽糖(3斤)	酥黃金鱈魚排	果生腰果
	豬		烤白芝麻粒	旗	雞中一洗選蛋
	排		雞達人披薩絲	魚	丁*骨腿丁(CA
			排青櫛瓜(TAP	排	S
副菜	皮	皮蛋	炸大三角薯餅	黑豬肉絲(CAS	水巧好熟水煎
	蛋	油腐丁(非	三	胡洋蔥絲(Q)	煎高麗菜包(
	燉	洋蔥絲(Q)	角	椒乾木耳絲	包
	油		薯	胡蘿蔔-優	
	腐		餅	金絲菇	
				素肉絲(全	
	焗	大白菜切片	滷大黑豆干切	黑盤裝豆腐切	糖炸豆包切四
	汁	胡蘿蔔-優	味蘭花干-對	麻粗絞肉(CAS	醋番茄醬-可
	白	培根片(CAS	拼鶴鶉蛋(Q)	豆青蔥	包洋蔥大丁(
	菜	康寶白汁粉	盤	腐十全豆瓣醬	彩色甜椒(
		素火腿片		冷凍毛豆仁	青蔥
		奶粉			
	仙	仙草凍(5k)	地紅地瓜小丁	珍台糖貳砂(	椰綠茶包
	草	奶粉	瓜九份芋圓	珠粉圓(2.2)	果椰果(4kg)
	凍	台糖貳砂(	芋	奶麥香紅茶包	八台糖貳砂(
奶		圓	奶粉	冰檸檬汁	
				綠	
青菜	福	福山萵苣(	青冷凍青花菜	小小白菜(Q)	菠菠菜(Q)
	山		花胡蘿蔔-優		
	萵		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	113年12月30日(一) 用餐人數:335	113年12月31日(二) 用餐人數:335	114年01月02日(四) 用餐人數:335	114年01月03日(五) 用餐人數:335
湯品	四神湯	榨菜肉絲湯	香菇雞	山藥排骨湯
	豬小腸	冬粉(3K)	生香菇	山藥中丁(
	大麥仁(洋	冷藏榨菜絲	高慶泉蔭瓜	豬小排骨(
	四神藥包(	豬肉絲(CAS	骨腿丁(CAS	枸杞(200g
			白蘿蔔中丁	
水果		香蕉		
		香蕉		

# 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30日(一) 用餐人數:349	114年01月02日(四) 用餐人數:349
主食	紫履歷白米(	紫履歷白米(
	黑糯米(紫	黑糯米(紫
主菜	醬鴨丁(Q)	鮑*豬肉丁(CA
	爆洋蔥絲(Q)	菇S
	鴨青蔥	肉杏鮑菇
	丁十全甜麵醬	丁白芝麻粒
	素鴨(全素	大四角油豆
	紅辣椒	
	蒜末	
	青蒜	
副菜	炒西芹(Q)	小小黃瓜(TAP
	三魷魚翅	瓜雞捲
	鮮豬肉片(CAS	雞素雞捲(奶
	胡蘿蔔-優	捲
	杏鮑菇	
	蝦仁	
	素蝦仁(全	
	蔥青蔥	滷白煮蛋
	花中一洗選蛋	蛋小磨坊滷包
	蛋洋蔥小丁(	
	冷凍毛豆仁	
冬瓜粉圓	冬瓜茶塊	黑黑糖
	粉圓(2.2)	糖米苔目
		米苔目
		米苔目
青菜	高麗菜(Q)	青青江菜(Q)
	胡蘿蔔-優	江胡蘿蔔-優
湯品	藥藥燉排骨中	味十全味噌(
	膳軟骨丁(CAS	噌非基改豆腐
	排骨皮絲(3k)	豆洋蔥絲(Q)
	湯	腐湯
水果		