國立彰化高級中學早餐食材總量表

_{單位: KG} 【使用台灣豬肉】

單位:KG								
日 111年11月28日(一)	111年11月29日(二)	111年11月30日(三)	111年12月01日(四)	111年12月02日(五)				
期 用餐人數:367	用餐人數:367	用餐人數:367	用餐人數:367	用餐人數:367				
主紅紅豆麻糬麵	麥麥香雞堡		肉鬆蛋三明	烤肉蛋刈包				
食豆	香素排漢堡	莓	鬆 素鬆蛋三明	肉				
麻	雞		蛋	蛋				
糬	堡	果	<u>=</u>	XII				
麵			明	包				
包	巧		治					
)		(面				
鐵			巧)				
))					
主 小麵包(鹹)	鬆*鬆餅-圓形	鮮*鮮肉包65g-	肉*豬肉絲(CA	麵*紅麵線				
菜 熱	餅*梨山草莓醬		絲 <mark>S</mark>	線*筍絲				
	*福汎巧克力	包	炒*洋蔥絲	糊*乾木耳絲				
捲			麵 *高麗菜(Q)	*胡蘿蔔-優				
			*紅蔥頭末	*皮絲(3k)				
			*細白油麵	*豬肉絲(CA				
			*素肉絲(全	S				
副 泡外購(免稅	波*波蜜果菜汁	麥外購(免稅	阿*阿華田(1.8	豆*黄豆(非基				
菜沫	蜜	茶	華*奶粉	漿				
綠	果		田					
茶	菜	罐						
(汁)						
罐	(
)	罐							
])							
水								

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位: KG

【使用台灣豬肉】

111年11月28日(一) 用餐人數:338	
主 小履歷白米(:340
食 米青蔥 水青蔥 瓜素末 肉洋蔥片 飯蒜末 飯蒜末 五蒜末 井洗選蛋-褐飯 薑絲 薑絲 園屋白米(白芝麻粒 直片 小米 白米 白米 小米 胡蘿蔔-優 大排切片(黑於樂調理里 菜泥 一样 大排切片(黑於樂調理里 京湖 大排切片(二次樂調理里 京湖 大排切片(二次樂調理里 京湖 大排切片(二次樂調理里 京湖 大沙衛総元 大湖水 京田 大沙衛総元 本の場所の場所の場所の場所の場所の場所の場所の場所の場所の場所の場所の場所の場所の	
 飯 蒜末 薑絲 薑絲 薑絲 豆麻粒 白芝麻粒 白米 小米 胡蘿蔔・優 一本 水井切片(黒吹樂調理里 水井切片(黒吹樂調理里 水井切片(黒吹樂調理里 水井で、 水井で、 水井で、 水井で、 水井で、 水井で、 水井で、 おおいた。 おおいたまれに、 おおいた。 おおいた。 おおいた。 おおいた。 おおいたまれに、 おおいた。 おおいたまれに、 おおいたまれに、 おおいたまれに、 おおいたまれに、 おおいたまれに、 おおいたまれには、 おおいたまれには、 おおいたまれには、 おおいたまれには、 おおいたまれには、 おおいたまれには、 <l< th=""><th></th></l<>	
薑絲 薑絲 豆麻粒 薑片 小米 切蘿蔔·優 糖沙魚片 炸*雞排(TS5) 滷*大排切片(黑 欣樂調理里素明初度) 菜泥蒜泥 醋洋蔥去皮(雞 中華雞蛋豆 排面輪(迷你 胡素黑胡椒度) 白麻油猴頭菇 魚番茄醬-可排 房 彩色甜椒(素排骨丁(排 ※色甜椒(素排骨丁(排 菜末 絞肉(CAS) 古洋蔥去皮(茶 胡蘿蔔-優 家務肉絲(CAS 金韓式泡菜(上海底) 排 前方 烤綠豆芽 魷乾木耳絲 小乾魷魚切條 燉 金絲菇 「芹菜去葉(腐 素效肉	
薑片 小米 切蘿蔔-優 糖沙魚片 炸*雞排(TS5) 滷*大排切片(黑欣樂調理里 菜 泥 蒜泥 醋 洋蔥去皮(雞中華雞蛋豆 排豆輪(迷你 胡素黑胡椒肉 白 麻油猴頭菇 魚 番茄醬-可 排 肉 彩色甜椒(猪 素排骨丁(排 副 肉油腐丁(非 蒙豬肉片(CAS 沙筍絲 客豆干片(非 黃油腐丁(非 菜 末 絞肉(CAS) 古洋蔥去皮(茶胡蘿蔔-優 家豬肉絲(CAS 金韓式泡菜(清蔥 烤綠豆芽 魷乾木耳絲 小乾魷魚切條 嫩 素絞肉 肉 金絲菇 魚鱿魚羹 炒芹菜去葉(
薑片 小米 切蘿蔔-優 糖沙魚片 炸*雞排(TS5) 滷*大排切片(黑欣樂調理里 菜 泥 蒜泥 醋 洋蔥去皮(雞中華雞蛋豆 排豆輪(迷你 胡素黑胡椒肉 白 麻油猴頭菇 魚 番茄醬-可 排 肉 彩色甜椒(猪 素排骨丁(排 副 肉油腐丁(非 蒙豬肉片(CAS 沙筍絲 客豆干片(非 黃油腐丁(非 菜 末 絞肉(CAS) 古洋蔥去皮(茶胡蘿蔔-優 家豬肉絲(CAS 金韓式泡菜(清蔥 烤綠豆芽 魷乾木耳絲 小乾魷魚切條 嫩 素絞肉 肉 金絲菇 魚鱿魚羹 炒芹菜去葉(
小米 胡蘿蔔-優	
主 蒜豬肉片(CAS 糖 沙魚片 炸 *雞排(TS5) 滷 *大排切片(黑 欣樂調理里 菜 泥蒜泥 醋 洋蔥去皮(雞 中華雞蛋豆 排 豆輪(迷你 胡素黑胡椒肉肉椒 白麻油猴頭菇 魚 番茄醬-可 排 樹 猪 彩色甜椒(素排骨丁(排 基本該肉(CAS) 本 每五十月(非 黄油腐丁(非 菜 末 絞肉(CAS) 古 洋蔥去皮(茶 胡蘿蔔-優 家 豬肉絲(CAS) 金 韓式泡菜(油 青蔥 烤綠豆芽 魷 乾木耳絲 小 乾魷魚切條 腐素絞肉 肉 金絲菇 魚 鱿魚羹 炒 芹菜去葉(
菜 泥 蒜泥 醋 洋蔥去皮(雞 中華雞蛋豆 排 豆輪(迷你 胡 素黑胡椒肉 白麻油猴頭菇 魚 新色甜椒(猪 猪 猪 猪 猪 <t< th=""><th>1</th></t<>	1
白麻油猴頭菇 魚番茄醬-可 排	
Name	1
副 肉油腐丁(非 蒙豬肉片(CAS 沙筍絲 客豆干片(非 黃油腐丁(非 菜 末 絞肉(CAS) 古洋蔥去皮(茶 胡蘿蔔-優 家豬肉絲(CAS 金韓式泡菜(油 青蔥 烤綠豆芽 魷 乾木耳絲 小 乾魷魚切條 腐素絞肉 肉金絲菇 魚 魷魚羹 炒芹菜去葉(
副 肉油腐丁(非 蒙豬肉片(CAS 沙筍絲 客豆干片(非 黃油腐丁(非 菜 末 絞肉(CAS) 古洋蔥去皮(茶 胡蘿蔔-優 家豬肉絲(CAS 金 韓式泡菜(油 青蔥 烤綠豆芽 魷 乾木耳絲 小 乾魷魚切條 腐素絞肉 肉 金絲菇 魚 魷魚羹 炒芹菜去葉(
菜 末 絞肉(CAS) 古 洋蔥去皮(茶 胡蘿蔔-優 家 豬肉絲(CAS) 金 韓式泡菜(油 青蔥 烤綠豆芽 魷 乾木耳絲 小 乾魷魚切條 嫩 素絞肉 肉 金絲菇 魚 炊 芹菜去葉(腐	
菜 末 絞肉(CAS) 古 洋蔥去皮(茶 胡蘿蔔-優 家 豬肉絲(CAS) 金 韓式泡菜(油 青蔥 烤綠豆芽 魷 乾木耳絲 小 吃魷魚切條 嫩 水 素絞肉 肉 魚 魷魚羹 炒 芹菜去葉(腐	
油 青蔥 烤 綠豆芽 魷 乾木耳絲 小 乾魷魚切條 嫩 腐 素絞肉 肉 金絲菇 魚 魷魚羹 炒 芹菜去葉(腐	
腐素絞肉 肉 金絲菇 魚 飲魚羹 炒 芹菜去葉(腐	
生士 掌上白芨(0)	
金蘭烤肉醬 古早味香菇	
素羊肉(全	
紅洗選蛋-褐 麻盤裝豆腐切 宮麵腸片 膨大白菜(Q) 蒸奇美冷凍熟	<u></u>
蘿胡蘿蔔-優 婆粗絞肉(CAS 保力層塔 皮膨皮 水素食水餃	<u>`</u>
「「「」」 「「」」 「」」 「」」 「」」 「」」 「」」 「	
炒片全豆瓣醬 腸油花生 菜 乾木耳絲	
蛋冷凍毛豆仁	
檸愛玉凍 黑山粉圓 奶咖啡紅茶包 百百香果汁 芋芋頭小丁	
愛 山 小台糖貳砂(牛	
玉 粉 果 奶 奶	
<u>I</u>	
青菠菠菜 履蚵仔白菜(履油菜(TAP) 青青江菜 青冷凍青花菜	٤
菜菜 歴 阿仔白菜 歴 胡蘿蔔-優 江 花	
対 対 菜 菜 菜	
菜	

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位:KG 【使用台灣豬肉】

甲									
日	111年11月28日(一)	1	111年11月29日(二)		111年11月30日(三)		111年12月01日(四)		111年12月02日(五)
期	用餐人數:338		用餐人數:340		用餐人數:337		用餐人數:340		用餐人數:340
湯	絲絲瓜片厚	玉	冷凍玉米粒	麻	骨腿丁	肉	白蘿蔔	金	金針(100g
묘	1 1 1 - 1 - 1		洗選蛋-褐	油	薑片		豬小排骨(針	豬小排骨(
	麵薑片	濃	奶粉	雞	高麗菜(Q)		肉骨茶包5	排	
	線	湯	洋蔥小丁	湯	福壽胡麻油	湯	八角粒(母	骨	
	湯		無鹽奶油-		皮絲(3k)		蒜仁	湯	
水		葡	葡萄	草	養樂多草莓	香	香蕉		
果		萄		莓		蕉			
				優				=	
				酪					
				乳					

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

單位: KG

【使用台灣豬肉】

_ 里	∰ : KG								<u> </u>	
	111年11月28日(一) 111年11月29日(二) 111年11月30日(三)							111年12月01日(四)		
	用餐人數:361		用餐人數:362 用餐人數:361				用餐人數:362			
主	白白米(彰中	白	白米(彰中	白	白米(彰中		白	白米(彰中		
食	米	米		米			飯			
	飯	飯		飯						
主			*豬肉丁(CA		生香菇		密	*冷藏含皮雞		
		焼					_	金蘭香菇素		
木			白蘿蔔中丁	一芽菇						
								杏鮑菇		
	雞		胡蘿蔔-優	_	非基改素雲		1	洋蔥去皮		
	排		蘭花干-對	絲	洋蔥絲			四分干-非		
		1								
副	脆雞捲	小	小黄瓜(TAP	=	洗選蛋-褐	14	豬	煎熟豬肉餡	365個	
	綠小黃瓜(TAP		雞胗		皮蛋	15個	-	素食鍋貼	個	
			紅辣椒		鹹蛋	15個	餡			
	雞素黑輪(全	一下	&上探做 以以第二、以	墨		1510				
	捲 胡蘿蔔-優		洗選蛋-褐				餅			
	塔海帶根	銀	綠豆芽	炸	大三角薯餅	340個	蝦	蝦仁	3	
	香九層塔		細白干絲(宣			4		16	
	海		胡蘿蔔-優	角				胡蘿蔔-優		
	根	- 55	中月維 到「後	薯			巫	川維甸「後	.1	
	1111	- WW	乾木耳絲	一餅			里	冷凍毛豆仁	.1	
				即						
	紅大麥仁	冬	冬瓜茶塊	紫	奶粉	1	椰	西谷米	.7	
	豆紅豆	瓜			黑糯米(紫	.5	4	台糖貳砂(
	薏	茶			燕麥粒	1		都梁椰漿粉	1	
	一			麥	7代文 作品		米			
		4		奶奶			露			
				X/J			路			
	墨墨西哥巧克	海	海苔肉鬆麵							
	西光泉蘋果汁		外購(免稅	1						
	哥		統一經典紅	+						
	巧	鬆		+						
	<u> </u>	1		-						
	蘋———	- / - 麥								
	果	変								
	不									
		奶			1					
青			冷凍青花菜		菠菜			芥藍菜		
菜	麗胡蘿蔔-優	花		菜			藍			
	菜蒜末	菜					菜			
	1/1/2/1*	\vdash	1					1		

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

單位:KG

【使用台灣豬肉】

111年11月28日(一)	111年11月29日(二)	111年11月30日(三)	111年12月01日(四)	
用餐人數:361	用餐人數:362	用餐人數:361	用餐人數:362	
大大黄瓜去皮	藥藥燉排骨中	關米血丁(CAS	山山藥	
			藥豬小排骨(
豆大骨(CAS)	排皮絲(3k)	煮油腐丁(非	排枸杞(200g	
皮	骨	湯	骨	
湯	湯		湯	
	用餐人數:361 大大黃瓜去皮 瓜油豆皮-非 豆大骨(CAS)	用餐人數:361 用餐人數:362 大大黃瓜去皮 藥燉排骨中 瓜油豆皮-非 膳 軟骨丁(CAS) 豆大骨(CAS) 排 皮絲(3k) 皮 骨	用餐人數:361 用餐人數:362 用餐人數:361 大大黃瓜去皮 藥 藥燉排骨中 關 米血丁(CAS 瓜油豆皮-非 膳 軟骨丁(CAS 東 白蘿蔔去皮 豆大骨(CAS) 排 皮絲(3k) 煮 油腐丁(非 皮 骨 湯	