

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	111年11月28日(一) 用餐人數:367	111年11月29日(二) 用餐人數:367	111年11月30日(三) 用餐人數:367	111年12月01日(四) 用餐人數:367	111年12月02日(五) 用餐人數:367
主食	紅豆麻糬麵	麥香雞堡	藍莓寒天貝	肉鬆蛋三明	烤肉蛋刈包
		素排漢堡		素鬆蛋三明	
主食	麻糬麵包(鐵)	雞堡(巧)	貝果	蛋蛋三明治(巧)	蛋蛋刈包(面)
小菜	麵包(鹹)	*鬆餅-圓形	鮮肉包65g-	*豬肉絲(CA S)	*紅麵線
	小熱狗捲	*梨山草莓醬	*奇美高麗菜	*洋蔥絲	*筍絲
		*福汎巧克力		*高麗菜(Q)	*乾木耳絲
				*紅蔥頭末	*胡蘿蔔-優
				*細白油麵	*皮絲(3k)
				*素肉絲(全)	*豬肉絲(CA S)
副菜	外購(免稅)	*波蜜果菜汁	外購(免稅)	*阿華田(1.8)	*黃豆(非基)
	綠茶(罐)		麥茶(罐)	*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

		111年11月28日(一) 用餐人數:338	111年11月29日(二) 用餐人數:340	111年11月30日(三) 用餐人數:337	111年12月01日(四) 用餐人數:340	111年12月02日(五) 用餐人數:340
主食	小	履歷白米(糙*糙米	紫*黑糯米(紫	地履歷白米(雞雞清肉丁(
	米	青蔥	米青蔥	米青蔥	瓜*五穀米(不	肉洋蔥片
	飯	蒜末	飯蒜末	飯蒜末	五蒜末	井洗選蛋-褐
		薑絲			飯紅地瓜去皮	飯白芝麻粒
		薑片				白米
		小米				鴻喜菇
	胡蘿蔔-優					
主菜	蒜	豬肉片(CAS	糖沙魚片	炸*雞排(TS5)	滷*大排切片(黑欣樂調理里
	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	骨	椒
	肉		彩色甜椒(豬
			素排骨丁(排
副菜	肉	油腐丁(非	蒙豬肉片(CAS	沙筍絲	客豆干片(非	黃油腐丁(非
	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
	腐	素絞肉	肉金絲菇	魚魷魚羹	炒芹菜去葉(腐(滷)
			蒜末	羹大白菜(Q)		
			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
	蘿	胡蘿蔔-優	婆粗絞肉(CAS	保九層塔	皮膨皮	水素食水餃
	蔔		豆青蔥	麵乾辣椒	白胡蘿蔔-優	餃
炒		腐十全豆瓣醬	腸油花生	菜乾木耳絲		
蛋		冷凍毛豆仁		滷蝦皮		
				黑蠔菇		
檸	愛	愛玉凍	黑山粉圓	奶咖啡紅茶包	百百香果汁	芋芋頭小丁
	玉	檸檬濃縮汁	糖黑糖	茶奶粉	香綠茶包	頭奶粉
	愛		山		水台糖貳砂(牛
	玉		粉粉圓		果	奶
青	菠	菠菜	履蚵仔白菜(履油菜(TAP)	青青江菜	青冷凍青花菜
	菜		履蚵仔白菜	履胡蘿蔔-優	江	花
			履蚵仔白菜	履油菜	菜	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	111年11月28日(一) 用餐人數:338	111年11月29日(二) 用餐人數:340	111年11月30日(三) 用餐人數:337	111年12月01日(四) 用餐人數:340	111年12月02日(五) 用餐人數:340
湯品	絲瓜片厚	玉凍玉米粒	麻骨腿丁	肉白蘿蔔	金針(100g)
	白麵線	米洗選蛋-褐	油薑片	骨豬小排骨(金針豬小排骨(
	麵薑片	濃奶粉	雞高麗菜(Q)	茶肉骨茶包5	排骨
	線	湯洋蔥小丁	湯福壽胡麻油	湯八角粒(母	骨湯
	湯	無鹽奶油-	皮絲(3k)	蒜仁	
水果		葡萄	草養樂多草莓	香蕉	
		葡萄	草莓優酪乳	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

		111年11月28日(一) 用餐人數:361		111年11月29日(二) 用餐人數:362		111年11月30日(三) 用餐人數:361		111年12月01日(四) 用餐人數:362	
主食	白米飯	白米(彰中)	白米(彰中)	白米飯	白米(彰中)	白米飯	白米(彰中)	白飯	白米(彰中)
	主菜	無骨香雞排 生中豆包(紅燒肉 *豬肉丁(CA S 白蘿蔔中丁 胡蘿蔔-優 蘭花干-對	炒香菇 *豬肉絲(CA S 肉非基改素雲 絲洋蔥絲	生香菇 杏鮑菇 洋蔥去皮 四分干-非	蜜汁雞丁	*冷藏含皮雞 金蘭香菇素 杏鮑菇 洋蔥去皮 四分干-非		
副菜	脆綠雞捲	雞捲 小黃瓜(TAP 素黑輪(全 胡蘿蔔-優	小瓜雞胗 紅辣椒 洗選蛋-褐	三色蛋 洗選蛋-褐 皮蛋 鹹蛋	14 15個 15個	豬肉餡餅	煎熟豬肉餡 素食鍋貼	365個 個	
	塔香海根	海帶根 九層塔	銀芽 綠豆芽 細白干絲(胡蘿蔔-優 乾木耳絲	炸三角薯餅	340個	蝦仁滑蛋	蝦仁 洗選蛋-褐 胡蘿蔔-優 冷凍毛豆仁	3 16 .1	
紅豆薏仁	大麥仁 紅豆	冬瓜茶 冬瓜茶	紫米 燕麥粒 燕麥奶	奶粉 黑糯米(紫 燕麥粒	1 .5 1	椰香西米露	西谷米 台糖貳砂(都梁椰漿粉	.7 1	
墨西哥巧克力/蘋果	墨西哥巧克力 光泉蘋果汁	海苔肉鬆麵 外購(免稅 統一經典紅 麥香奶							
青菜	高麗菜(Q) 胡蘿蔔-優 蒜末	青花菜 冷凍青花菜	菠菜	菠菜		芥藍菜			

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	111年11月28日(一) 用餐人數:361	111年11月29日(二) 用餐人數:362	111年11月30日(三) 用餐人數:361	111年12月01日(四) 用餐人數:362
湯品	大黃瓜去皮	藥膳排骨湯	關東煮湯	山藥排骨湯
	油豆皮-非	藥燉排骨中	米血丁(CAS)	山藥
	大骨(CAS)	軟骨丁(CAS)	白蘿蔔去皮	豬小排骨(
	豆皮湯	皮絲(3k)	油腐丁(非)	枸杞(200g