

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05月16日(一) 用餐人數:399	111年05月17日(二) 用餐人數:399	111年05月18日(三) 用餐人數:399	111年05月19日(四) 用餐人數:399	111年05月20日(五) 用餐人數:399
主食	軟式麵包(鹹)	肉鬆蛋吐司	豬排方吐司	日式沾麵	小熱狗蛋餅
	軟式麵包(鹹)	素鬆蛋吐司	素排土司	日式沾麵	素番茄熱狗
	香蒜麵包(鐵)	蛋吐司(巧)	方吐司(巧)	沾麵(巧)	狗蛋餅(巧)
主菜	*細白油麵	*豬肉絲(CA)	*鮮肉包-65g	*奇美冷凍熟	*小銀絲卷(
	*洗選蛋-褐	絲S	*大家奶皇包	*素食水餃	*糖粉
	*高麗菜(Q)	*洗選蛋-褐	*芝麻包(65g)		金開口笑
	*胡蘿蔔-優	炒			
	*乾木耳絲	飯			
	*筍絲	*履歷白米(
		*青蔥			
		*高麗菜(Q)			
	*胡蘿蔔-優				
	*洋蔥小丁				
副菜	*咖啡紅茶包	*麥茶包	*波蜜靠茶初	*光泉芭芒柳	*光泉葡萄汁
	*奶粉	麥茶	綠茶(罐)	光泉芭芒柳(罐)	葡萄汁(罐)
湯品					
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05月16日(一) 用餐人數:369	111年05月17日(二) 用餐人數:369	111年05月18日(三) 用餐人數:369	111年05月19日(四) 用餐人數:369	
主食	小 米 飯	履歷白米(1 青蔥 蒜末 薑絲 薑片 小米 胡蘿蔔-優	糙*糙米 青蔥 蒜末 薑絲 履歷白米(紫*黑糯米(紫 青蔥 蒜末 薑絲 履歷白米(地*五穀米(含 履歷白米(青蔥 蒜末 薑絲 黃地瓜	
	主 菜	筍 干 肉 丁	蒲*蒲燒鯛魚肚 燒非基改素雲 魚片	香 酥 肉 排	鹽*冷藏含皮雞 酥九層塔 雞米血丁(CAS 芋泥酥捲	
	副 菜	蝦 仁 炒 蛋	蝦仁 洗選蛋-褐 青豆仁	八 寶 肉 醬	彩 椒 干 片	麻 辣 鴨 血
		家 常 豆 腐	盤裝豆腐切 絞肉(CAS) 冷凍毛豆仁 素絞肉	蔥 花 蛋	螞 蟻 上 樹	銀 芽 三 絲
		大 麥 仁 湯	大麥仁	仙 草 蜜	珍 珠 麥 茶	仙 草 凍 奶 茶
		青 菜	青 花 菜	履 歷 蚵 仔 白 菜	履 歷 空 心 菜	履 歷 青 江 菜
湯 品	冬 菜 鴨 肉 湯	鴨丁(Q) 冬菜(250g) 冬粉(3K)	什 錦 菇 湯	四 神 湯	山 藥 排 骨 湯	
			金絲菇 黑蠔菇 杏鮑菇 大骨(CAS)	豬小腸 大麥仁 四神藥包(山藥 豬小排骨(枸杞(200g	

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05月16日(一) 用餐人數:369	111年05月17日(二) 用餐人數:369	111年05月18日(三) 用餐人數:369	111年05月19日(四) 用餐人數:369
水果		鳳鳳梨(g)	保光泉全脂保	哈密瓜(g)
		梨	久乳	密瓜

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05月16日(一) 用餐人數:393	111年05月17日(二) 用餐人數:393	111年05月18日(三) 用餐人數:393	111年05月19日(四) 用餐人數:393
主食	履歷白米(白米(彰中)	白米(彰中)	白米(彰中)	白米(彰中)
	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯
主菜	無骨香雞排	*豬肉片(CAS)	*雞翅(W7)(回鍋肉片	豬肉片(CAS)
	大黑豆干切	S	洗選蛋-褐	豆干片(非	豆干片(非
	百頁豆腐丁	洋蔥去皮(高麗菜(Q)	高麗菜(Q)
		鳳梨罐(3k)		生豆包切絲	生豆包切絲
		番茄醬-可			
	豆腸-切(非				
副菜	煎熟豬肉餡	白蘿蔔中丁	大黃瓜片厚	培根肉包(培根肉包(
	橢圓薯餅	如記黑輪條	魷魚羹	素湯包	素湯包
	肉餡餅	黑輪	鮮菇	肉包	肉包
		胡蘿蔔-優	乾木耳絲		
		生香菇	秀珍菇-優		
		素黑輪(全	古早味香菇		
	佛跳牆	米血丁(CAS)	裹粉柳葉魚	三元及第	冷凍玉米粒
	軟骨丁(CAS)	花生粉(三	素蒟蒻香腸		小黃瓜(TAP
	大白菜	素米血丁(冷凍玉米筍		鱈魚風味丸
	鵝鶉蛋	血糕	柳葉魚		素火腿切丁
生香菇					
百香愛玉	愛玉凍	柳活力舒柳橙	檸檬山粉圓	地瓜芋圓	紅地瓜
	百香果汁	橙麥香紅茶包	檸檬	九份芋圓	九份芋圓
	台糖貳砂(水柳丁(g)	台糖貳砂(地瓜圓	地瓜圓
		水果茶	檸檬濃縮汁		
		墨西哥巧克力/檸檬紅	墨西哥巧克力	墨西哥特濃	墨西哥特濃
		外購(免稅)	外購(免稅)	外購(免稅)	外購(免稅)
青菜	履歷油菜(TAP)	地瓜葉(Q)	小白菜	青花菜	冷凍青花菜
	胡蘿蔔-優		胡蘿蔔-優		
油菜					

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05月16日(一) 用餐人數:393	111年05月17日(二) 用餐人數:393	111年05月18日(三) 用餐人數:393	111年05月19日(四) 用餐人數:393
湯品	香菇	1	紫菜	當歸
	生香菇		洗選蛋-褐	藥燉排骨中
	骨腿丁		乾海帶芽(油豆皮-非
	高慶泉蔭瓜		蛋	豆
	白蘿蔔大丁		花	皮
		湯	湯	湯
				玉
				米
				濃
				湯
				冷
				凍
				玉
				米
				粒
				洗
				選
				蛋
				(Q)
				奶
				粉
				洋
				蔥
				小
				丁
				無
				鹽
				奶
				油
				-