

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06月02日(一) 用餐人數:348		114年06月03日(二) 用餐人數:348		114年06月04日(三) 用餐人數:236		114年06月05日(四) 用餐人數:236		114年06月06日(五) 用餐人數:236	
主食	雙拼陸排土	3	鮪魚蛋土司	鮪魚起司蛋吐司	果醬起司	草莓起司六	白製肉燥飯	*履歷白米(蒸菓	*蒸果子乳酪
	素排吐司		魚蛋吐司					*絞肉(CAS)	菓子	
	陸排吐司		蛋吐司					*油蔥酥	子乳酪	
	排吐司		吐司					*紅蔥頭末	威風	
	吐司(巧)		吐司(巧)					*乾香菇絲	(欣)	
	巧)							*香菇素肉燥		
主菜	玉*雞清肉丁(醬拉麵-細	黑*黑糖珍珠奶	滷貢丸	*小貢丸	肉絲	*豬肉絲(CA		
	米*冷凍玉米粒		油*豬肉片(CA	糖珍珠奶	貢丸/高麗	*高麗菜(Q)	絲	S		
	雞*中一洗選蛋		麵S	皇包		*古早味貢丸	蛋炒飯	*中一洗選蛋		
	茸粥		*冷凍玉米粒					*冷凍玉米粒		
			*胡蘿蔔-優					*履歷白米(
			*乾海帶芽(*青蔥		
副菜	*咖啡粉(2合		*黃豆(非基	麥*麥茶包	阿華田	*阿華田(1.8	綠茶	*綠茶包		
	1			麥茶		*奶粉				
	*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

	114年06月02日(一) 用餐人數:323	114年06月03日(二) 用餐人數:236	114年06月04日(三) 用餐人數:236	114年06月05日(四) 用餐人數:236	114年06月06日(五) 用餐人數:236
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(客家板條(米製
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	米*五穀米(不	家豬肉絲(CAS
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	飯蒜末	板紅蔥頭末
	薑絲			五穀薑絲	條綠豆芽(Q)
	薑片		蒜末	飯黃地瓜中丁	
	薑片		薑絲		韭菜
	小米				高麗菜(Q)
	胡蘿蔔-優				胡蘿蔔-優
主菜	卡拉胸肉排	蔥沙魚片(100	蒜*豬肉片(CA	糖*豬肉丁(CA	雙*豬肉丁(CA
	拉素黑胡椒肉	燒洋蔥絲(Q)	泥S	醋S	冬S
	胸	魚青蔥	白蒜泥	肉鳳梨罐(3k)	排骨*豬小排骨(
	肉	素雲菜捲非	肉*五花肉片	丁洋蔥中丁(骨冬瓜片厚
	排		生豆包切四	生豆腸-切	冬菜(270g
			青蔥		乾素排骨酥
副菜	客家豆干片(非	桂熟桂竹筍段	麻油豆皮-非	泡菜韓式泡菜	玉中一洗選蛋
	小豬肉絲(CAS	竹豬肉絲(CAS	辣鴨血-	菜韓式年糕	米冷凍玉米粒
	炒乾魷魚切條	筍生香菇	燙米血丁CAS	年糕大白菜切片	起義式起司粉
	芹菜去葉(炒皮絲(3k)	豬肉片CAS	糕洋蔥絲Q	司
		肉青蔥	蒸煮麵	乾木耳絲	炒蛋
		絲紅辣椒	高麗菜Q	胡蘿蔔-優	
			凍豆腐非	素泡菜	
			金針菇		
咖哩	馬鈴薯大丁	胡中一洗選蛋	小預熟湯包-	葡萄迷你葡萄奶	東盤裝豆腐切
	胡蘿蔔-優	蘿胡蘿蔔-優	籠素湯包(全	萄	坡絞肉(CAS)
	洋蔥大丁(萄	湯	奶	豆青蔥
	芋小磨坊咖哩	炒蛋	包	酥	腐非基改豆腐
	絞肉(CAS)				
鳳梨冰茶	鳳梨片(3k)	黑台糖貳砂(綠綠豆	檸檬愛玉凍	紅紅豆
	麥香紅茶包	糖黑糖	豆粉圓(2.2)	檸檬濃縮汁	豆黑糯米(紫
	檸檬濃縮汁	粉粉粿	粉台糖貳砂(愛玉	紫台糖貳砂(
			圓		奶粉
			豆漿(罐)		
			陽光樂豆乳		

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06月02日(一) 用餐人數:323		114年06月03日(二) 用餐人數:236		114年06月04日(三) 用餐人數:236		114年06月05日(四) 用餐人數:236		114年06月06日(五) 用餐人數:236	
青菜	小白菜(Q)	福山	福山萵苣(空心菜	空心菜(Q)	青花菜	冷凍青花菜	奶油白菜(
	胡蘿蔔-優	山						油		
	菜	萵苣						白菜		
湯品	芹香魚丸湯	如記珍珠虱	香菇	生香菇	鴨丁(Q)	榨菜	冬粉(3K)	泰式		
		白蘿蔔中丁	菇	冷藏骨髓切	冬菜(270g)	菜	冷藏榨菜絲	海鮮		
		芹菜去葉(雞湯	高慶泉蔭瓜	冬粉(3K)	肉絲湯	豬肉絲(CAS	湯		
				白蘿蔔中丁						
水果		火龍果(g)								
		龍果								

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06月02日(一) 用餐人數:341	114年06月03日(二) 用餐人數:236	114年06月04日(三) 用餐人數:236	114年06月05日(四) 用餐人數:236
主食	紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(
	米黑糯米(紫	米黑糯米(紫	米黑糯米(紫	米黑糯米(紫
主菜	醬鴨丁(Q)	豬肉S	宮保雞丁	鹽酥雞
	洋蔥絲(Q)	井洋蔥片(Q)	小黃瓜(TAP	九層塔
	青蔥	中一洗選蛋	油花生	米血丁(CAS
	十全甜麵醬	大白菜切片	乾辣椒	大黑豆干切
	素鴨(全素	盒裝豆腐(青蔥	素米血丁(
	紅辣椒	鴻喜菇	蒜末	
	蒜末	冷凍玉米筍	洋蔥絲(Q)	
	青蒜	*五花肉片	素雞片-非	
副菜	佛芋頭大丁(炸薯條1/4"	維力豬肉絲(CAS	大瓜大黃瓜片厚
	跳軟骨丁(CAS	薯白甜不辣切	力高麗菜(Q)	魷魚羹
	牆大白菜切片	條小磨坊香濃	公仔麵	鮮乾木耳絲
	鵪鶉蛋(Q)	甜百頁豆腐丁	麵乾木耳絲	燴秀珍菇
	生香菇	不辣	麵胡蘿蔔-優	古早味香菇
	素排骨丁(辣	麵維力炸醬8	
	絞中一洗選蛋	腐腐皮(乾豆	油油腐丁(非	麻辣冷藏榨菜絲
	肉絞肉(CAS)	皮芹菜去葉(腐絞肉(CAS)	辣角螺(非基
	蒸鴻喜菇	炒胡蘿蔔-優	肉素絞肉	鴨杏鮑菇
	蛋	三海帶絲	末	血素腰花(全
				凍豆腐(非
				鴨血
	冬瓜茶塊	仙仙草凍(2k)	地紅地瓜小丁	椰綠茶包
	粉圓(2.2)	草奶粉	瓜九份芋圓	果椰果(4kg)
	粉圓	凍台糖貳砂(芋圓	八台糖貳砂(
		奶		冰檸檬汁
				綠
青菜	青江菜(Q)	高麗菜(Q)	油菜	莧菜
		麗胡蘿蔔-優		菜薑絲
	菜	菜蒜末		
湯品	玉冷凍玉米粒	青小白菜	蘿白蘿蔔小丁	鹹韭菜
	米中一洗選蛋	菜非基改豆腐	蔔豬小排骨(湯絞肉(CAS)
	濃奶粉	豆腐湯	排骨湯	圓乾香菇絲
	湯洋蔥小丁(紅蔥頭末
	無鹽奶油-			小湯圓(600
				綠豆芽(Q)