

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23日(一) 用餐人數:260	114年06月24日(二) 用餐人數:260	114年06月25日(三) 用餐人數:260	114年06月26日(四) 用餐人數:260	114年06月27日(五) 用餐人數:260
主食	玉米蛋吐司	白*履歷白米(草*草莓起司三	菠麵包(甜)	小小壽司
		製*絞肉(CAS)			
	蛋	肉*油蔥酥	起	蘿布丁	壽司(巧)
	吐司	燥*紅蔥頭末	司	麵包(鐵)	
	(巧)	飯*乾香菇絲	三		
		*香菇素肉燥	明		
		*小豆干丁(治(巧)		
主菜	鍋*福慧鍋燒意	滷*小貢丸	吻*銀吻仔魚	綜芝麻包(65g	鬆*鬆餅-圓形
	燒綠豆芽(Q)	貢*素香菇貢丸	仔*高麗菜(Q)	合大家奶皇包	餅*梨山草莓醬
	麵*胡蘿蔔-優		魚*冷凍玉米粒	包子鮮肉包65g-	*福汎巧克力
	*高麗菜(Q)		炒*中一洗選蛋		
	*油豆皮-非		飯*白米(彰中		
	*豬肉片(CAS		*胡蘿蔔-優		
	*中一洗選蛋		*青蔥		
副菜	咖*咖啡粉(2合	阿*阿華田(1.8	奶*咖啡紅茶包	梅外購(免稅	麥外購(免稅
	啡1	*奶粉	*奶粉		
	*奶粉			子綠茶(罐)	香奶茶(罐)
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23日(一) 用餐人數:237	114年06月24日(二) 用餐人數:237	114年06月25日(三) 用餐人數:237	114年06月26日(四) 用餐人數:237	114年06月27日(五) 用餐人數:237
主食	小	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地履歷白米(新細白油麵
	米	青蔥	*糙米	*黑糯米(紫	*五穀米(不	加如記珍珠虱
	飯	蒜末	蒜末	青蔥	蒜末	坡梅花片(魚
		薑絲		蒜末	黃地瓜去皮	叻洋蔥去皮(
		薑片		薑絲		沙綠豆芽
		小米				都梁椰漿粉
		胡蘿蔔-優				新加坡叻沙
						檸檬汁
主菜	糖	裹粉鯰魚排	咖*冷藏骨腿切	桶*豬肉丁(CA	沙*豬肉片(CA	鹹*冷藏含皮雞
	醋	洋蔥片(Q)	哩馬鈴薯大丁	筍S	S	酥九層塔
	魚	彩色甜椒(雞洋蔥大丁(滷熟桂竹筍段	肉*五花肉片	雞中華雞蛋豆
	排	黃金鱈魚排	胡蘿蔔-優	肉豆輪(小輪	片洋蔥中丁(
			小磨坊咖哩	*附皮五花肉	胡蘿蔔-優	
			鵪鶉蛋(Q)		百頁豆腐丁	
副菜	絞	中一洗選蛋	小小黃瓜(TAP	芹芹菜去葉(蝦蝦仁	雙鮮肉燒賣(
	肉	絞肉(CAS)	瓜雞胗	香魷魚翅	仁中一洗選蛋	色翡翠燒賣-
	蒸	冷凍毛豆仁	雞紅辣椒	魷胡蘿蔔-優	炒素蝦仁(全	燒福滿燒賣(
	蛋		胗秀珍菇	魚乾木耳絲	蛋	賣
				豆干片(非		
	桂	熟桂竹筍段	泡油腐丁(非	麻盤裝豆腐切	佛芋頭大丁(三麵腸片
	竹	豬肉絲(CAS	菜韓式泡菜(婆粗絞肉(CAS	跳軟骨丁(CAS	杯九層塔
	筍	胡蘿蔔-優	油胡蘿蔔-優	豆腐青蔥	牆大白菜切片	麵
	炒	生香菇	腐素泡菜	腐十全豆瓣醬		腸
	肉	皮絲(3k)		冷凍毛豆仁	鶴鶉蛋(Q)	
	絲				生香菇	
					湘可素排骨	
	冬	冬瓜茶塊	仙仙草凍(2k)	百百香果汁(可粉圓(2.2)	椰西谷米
	瓜	台糖貳砂(草咖啡紅茶包	香綠茶包	可阿華田(1.8	漿都梁椰漿粉
	檸	檸檬汁	凍奶粉	水果台糖貳砂(珍珠台糖貳砂(西台糖貳砂(
	檬		茶台糖貳砂(茶		米
						露
青菜	空	空心菜(Q)	小白菜(Q)	高高麗菜(Q)	鐵綠豆芽(Q)	青冷凍青花菜
	心			麗胡蘿蔔-優	板韭菜	花胡蘿蔔-優
	菜			蒜末	銀胡蘿蔔-優	菜
					芽乾木耳絲	

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG 【使用台灣豬肉】

日期	114年06月23日(一) 用餐人數:237		114年06月24日(二) 用餐人數:237		114年06月25日(三) 用餐人數:237		114年06月26日(四) 用餐人數:237		114年06月27日(五) 用餐人數:237	
湯品	山藥中丁(什錦	金針菇	海芽	乾海帶芽(剝皮	骨腿丁(CAS	日式	十全味噌(
	豬小排骨(錦	大白菜切片		中一洗選蛋	白蘿蔔中丁		洋蔥絲		
	枸杞(200g	羹	胡蘿蔔-優	蛋	薑絲	剝皮辣椒		大白菜切片		
		湯	乾木耳絲	花		薑片		胡蘿蔔-優		
			中一洗選蛋	湯				鴻喜菇		
水果		哈密瓜(g)								
		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

	114年06月23日(一) 用餐人數:253	114年06月24日(二) 用餐人數:253	114年06月25日(三) 用餐人數:253	114年06月26日(四) 用餐人數:253
主食	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(*黑糯米(紫
主菜	醬鴨丁(Q) 洋蔥絲(Q) 青蔥 十全甜麵醬 素鴨(全素 紅辣椒 蒜末 青蒜	糖醋肉排 今元原味里 番茄醬-可 素黑胡椒肉	香酥雞腿 *雞腿(D5)- 素雞腿(奶 雞腿	蔥油雞 *冷藏骨腿切 青蔥 洋蔥中丁(素雲菜捲非
副菜	水煎包 巧好熟水煎 素湯包(全	湖南炸蛋 白煮蛋 青蔥 黑豆豉(1斤) 十全豆瓣醬 蒜末	白醬洋芋 馬鈴薯大丁 冷凍玉米粒 康寶白汁粉 火腿丁(台 冷凍毛豆仁 奶粉 素火腿片	銀魚花生 豆干片(非 油花生 黑豆豉(1斤) 小魚干
什錦雜燴	大白菜切片 油豆皮-非 冷凍玉米筍 胡蘿蔔-優 鮮竹筍切片	維力炸醬8 豬肉絲(CAS 高麗菜(Q) 蒸煮麵 乾木耳絲 胡蘿蔔-優	豆芽炒豆包絲 綠豆芽(Q) 胡蘿蔔-優 乾木耳絲 炸豆包切絲	魚香筍片 豬肉絲(CAS 鮮竹筍切片 胡蘿蔔-優 乾木耳絲 油豆皮-非
黑糖珍珠奶	粉圓(2.2) 黑糖 奶粉	紅豆 黑糯米(紫 台糖貳砂(奶粉	冬瓜一點紅 冬瓜茶塊 一點紅	綠豆 綠豆 九份芋圓 地瓜圓
青菜	油菜(Q) 菜	莧菜 菜 薑絲	青江菜(Q) 青江菜	奶油菜 *墨西哥巧克 奶油菜

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

日期	114年06月23日(一) 用餐人數:253		114年06月24日(二) 用餐人數:253		114年06月25日(三) 用餐人數:253		114年06月26日(四) 用餐人數:253	
湯品	白	小白菜(Q)	關	米血丁(CAS	四	豬小腸	鄉	洋蔥絲(Q)
	菜	非基改豆腐	東	白蘿蔔大丁	神	大麥仁(洋	下	紅番茄優級
	豆		煮	油腐丁(非	湯	四神藥包(濃	高麗菜(Q)
	腐		湯				湯	絞肉(CAS)
	湯							