

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10月13日(一) 用餐人數:375			114年10月14日(二) 用餐人數:375			114年10月15日(三) 用餐人數:375			114年10月16日(四) 用餐人數:375			114年10月17日(五) 用餐人數:375			
主 食	卡	卡拉三明治	3	加	*加州葡萄麵	菲	菲力雞排三	麥	麥香雞捲餅	小	小壽司					
	拉	素排三明治		州		力		香	素火腿起司	壽						
	三			葡		雞		雞		司						
	萄			排三		捲餅		(巧)								
				麵		三		(巧)								
				包		明										
				(欣)		治										
						(面)										
主 菜	米	*埔里米粉乾		味	拉麵-細	可	小可頌	綜	*叉燒包-40g	鍋	*煎熟鍋貼2					
	粉	*絞肉(CAS)		噌	*豬肉片(CA	頌		合	*芝麻包(65g	貼	*素食水餃					
	湯	*高麗菜(Q)		拉S		麵		包	*芋泥包(65g							
		*胡蘿蔔-優		麵	*冷凍玉米粒			子								
		*乾木耳絲			*胡蘿蔔-優											
		*素絞肉			*高麗菜(Q)											
					*十全味噌(
					*青蔥											
副 菜	紅	*麥香紅茶包		阿	*阿華田(1.8	麥	*麥茶	奶	*光泉阿薩姆	米	*白米(彰中					
	茶			華	*奶粉	茶		茶		漿	*焦花生片					
				田		((
						罐		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10月13日(一) 用餐人數:461		114年10月14日(二) 用餐人數:462		114年10月15日(三) 用餐人數:461		114年10月16日(四) 用餐人數:463		114年10月17日(五) 用餐人數:463	
主食	小	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(鹹履歷白米(鹹豬肉切片		
	米	青蔥(TAP)	*糙米	*黑糯米(紫	*五穀米(不	豬白米(彰中			
	飯	蒜末	蒜末	青蔥(TAP)	蒜末	肉青蒜			
		薑絲		蒜末	黃地瓜去皮	飯油蔥酥			
		薑片		薑絲			乾香菇絲		
		小米					胡蘿蔔-優		
		胡蘿蔔-優					金蘭香菇素		
							芋頭小丁(
							冷凍毛豆仁		
主菜	黑	今元原味里	卡卡啦胸肉排	回*豬肉片(CA	照*雞排(TS5)	青豬肉絲(CAS			
	胡	素黑胡椒肉	小豆包(非	S	日式照燒醬	椒青椒(Q)			
	椒			肉豆干片(非	白芝麻粒	肉細白干絲(
	豬			片青蔥(TAP)	素雞排(蛋	絲			
	排			中一洗選蛋					
副菜	花	熟花生	壽洋蔥去皮(維豬肉絲(CAS	爆豬肉片(CAS	和日式章魚燒			
	生	麵筋泡	喜金針菇	力高麗菜(Q)	炒鮮竹筍切片	風海苔粉			
	麵	冷凍毛豆仁	燒豬肉片(CAS	公仔麵	筍片	章沙拉醬-憶			
	筋	冷凍玉米粒		麵乾木耳絲		魚雙魚柴魚片			
		生香菇	胡蘿蔔-優	麵胡蘿蔔-優		燒素包心丸(
		胡蘿蔔-優	白芝麻粒	麵維力炸醬8					
	紅	中一洗選蛋	大黃瓜片厚	滷蘭花干-對	茄盤裝豆腐切	日中一洗選蛋			
	蘿	胡蘿蔔-優	瓜黑輪條切片	味杏鮑菇	汁洋蔥絲(Q)	式海苔絲(海			
	蔔		黑輪胡蘿蔔-優	拼大黑豆干切	豆腐番茄醬-可	蒸			
可	可	粉圓(2.2)	芋冷凍芋頭丁	冬冬瓜茶塊	檸檬愛玉凍	黑黑糖			
	可	阿華田(1.8	頭奶粉	瓜椰果(4kg)	檸檬濃縮汁	糖米苔目			
	珍	台糖貳砂(西台糖貳砂(椰		米			
	珠		西谷米	果		苔			
						目			
				豆養樂多鮮豆					
				漿(罐)					

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10月13日(一) 用餐人數:461		114年10月14日(二) 用餐人數:462		114年10月15日(三) 用餐人數:461		114年10月16日(四) 用餐人數:463		114年10月17日(五) 用餐人數:463	
青菜	青江菜(Q)		鐵綠豆芽(Q)		菠菜(Q)		青冷凍青花菜		油菜菜(Q)	
	青江菜		板韭菜		菠菜		花胡蘿蔔-優		油菜	
	菜		銀胡蘿蔔-優				菜			
			芽乾木耳絲							
湯品	玉冷凍玉米粒		麻骨腿丁(CAS		蘿蔔白蘿蔔小丁		筍筍干(常溫		關米血丁(CAS	
	米中一洗選蛋		油薑片		筍豬小排骨(干大骨(CAS)		東白蘿蔔大丁	
	濃奶粉		雞高麗菜(Q)		排骨		大		煮油腐丁(非	
	湯洋蔥小丁(湯福壽胡麻油		排骨湯		骨湯		湯	
水果			葡進口葡萄							
			萄							

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10月13日(一) 用餐人數:364	114年10月14日(二) 用餐人數:364	114年10月15日(三) 用餐人數:364	114年10月16日(四) 用餐人數:364
主食	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯
主菜	糖大自然冷凍 醋洋蔥片(Q) 魚彩色甜椒(排黃金鱈魚排	梅冷藏梅干菜 干*豬肉丁(CA 扣S 肉豬蹄膀切丁 大四角油豆	腰冷藏含皮雞 果彩色甜椒(雞生腰果 丁素雞片-非	蜜*豬小排骨(汁*軟骨丁(CA 排S 骨素排骨丁(
副菜	八粗絞肉(CAS 寶冷凍毛豆仁 肉小豆干丁(醬冷凍芋頭丁 胡蘿蔔-優 小豆干丁(苦 瓜 鹹 蛋 鹹 蛋 椰 果 八 冰 綠 綠 茶 包 椰 果 (4kg) 台 糖 貳 砂 (檸 檬 汁	小小黃瓜(TAP 瓜培根片(CAS 炒黑蠔菇 培素火腿切丁 根 螞 蟻 上 樹 冬 粉 (3K) 高 麗 菜 (Q) 粗 絞 肉 (CAS 胡 蘿 蔔 - 優 乾 木 耳 絲 百 愛 玉 凍 百 香 果 汁 (台 糖 貳 砂 (玉	咖 哩 花 椰 冷 凍 白 花 菜 小 磨 坊 咖 哩 冷 凍 青 花 菜 胡 蘿 蔔 - 優 小 湯 包 預 熟 湯 包 - 素 湯 包 (全 黑 粉 粿 台 糖 貳 砂 (黑 糖 粉 粿	蝦 仁 炒 蛋 蝦 仁 中 一 洗 選 蛋 洋 蔥 小 丁 (素 蝦 仁 (全 塔 香 海 根 海 帶 根 九 層 塔 仙 草 粉 圓 仙 草 凍 (5k) 粉 圓 (2.2) 台 糖 貳 砂 (高 麗 菜 (Q) 胡 蘿 蔔 - 優 蒜 末 酸 辣 湯 非 基 改 豆 腐 筍 絲 (醃) 中 一 洗 選 蛋 穀 盛 烏 醋 (乾 木 耳 絲 豬 肉 絲 (CAS
青菜	小白菜(Q) 白菜	莧 菜 白 莧 菜 (Q) 薑 絲	地 瓜 葉 (Q) 地 瓜 葉	高 麗 菜 (Q) 胡 蘿 蔔 - 優 蒜 末
湯品	山藥中丁(藥豬小排骨(排骨枸杞(200g 湯	冬鴨丁(Q) 菜冬菜(270g 鴨凍豆腐(非 肉湯	四豬小腸 神大麥仁(洋 湯四神藥包(湯	酸辣湯 非基改豆腐 筍絲(醃) 中一洗選蛋 穀盛烏醋(乾木耳絲 豬肉絲(CAS