

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07日(二) 用餐人數:374		114年10月08日(三) 用餐人數:374		114年10月09日(四) 用餐人數:374	
主食	香	麵包(鹹)	燒	燒烤雞腿刈	海	*海鹽羅宋
	蒜	麵包(鹹)	烤		鹽	
	麵		雞		羅	
	包		腿		宋	
	(刈		麵	
	鐵		包		包	
)		((
			面		欣	
))	
主菜	鍋	*煎熟鍋貼2	玉	*雞清肉丁(南	*意麵濕
	貼	*素食水餃	米	*冷凍玉米粒	投	*絞肉(CAS)
			雞	*中一洗選蛋	意	*綠豆芽(Q)
			茸		麵	*胡蘿蔔-優
			粥			*韭菜
						*角螺(非基
副菜	阿	*阿華田(1.8	紅	*麥香紅茶包	牛	*奶粉
	華	*奶粉	茶		奶	
	田					
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07日(二) 用餐人數:463	114年10月08日(三) 用餐人數:463	114年10月09日(四) 用餐人數:463
主食	糙米	紫米	古早味油飯
	履歷白米(糙米)	*黑糯米(紫米)	長糯米
	蒜末	青蔥(TAP)	豬肉絲(CAS)
	青蔥(TAP)	蒜末	乾魷魚切條
	蒜末	薑絲	乾香菇絲
	薑絲		冬蝦
	薑片		紅蔥頭末
			芋頭小丁(冷凍毛豆仁)
主菜	蒲燒鰻魚-	黃金雞肉燒	蒜泥白肉
	白芝麻粒	*冷藏含皮雞	豬肉片(CAS)
	素雲菜捲非	沙拉醬-憶	蒜泥
		雙魚柴魚片	小豆包(非)
		芋粿條	
副菜	義大利肉醬	客家小炒	豬肉餡餅
	洋蔥小丁(冷凍玉米粒)	豆干片(非)	煎熟豬肉餡
	絞肉(CAS)	豬肉絲(CAS)	紅豆煎餅
	冷凍毛豆仁	乾魷魚切條	
	紅番茄優級	芹菜去葉(
	番茄醬-可		
	小豆干丁(番茄罐-切		
	豆腐丁(非	三	番
	洋蔥絲(Q)	中一洗選蛋	茄
	乾辣椒	皮蛋	炒
	青蔥(TAP)	鹹蛋	蛋
	蒜末		
	珍珠奶茶	鳳梨片(3k)	綠豆
	台糖貳砂(粉圓(2.2)	麥香紅茶包	豆
	麥香紅茶包	檸檬濃縮汁	芋圓湯
	奶粉		
青菜	鐵板銀芽	奶油白菜(油白菜)	地瓜葉(Q)
	綠豆芽(Q)		
	韭菜		
	胡蘿蔔-優		
	乾木耳絲		

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10月07日(二) 用餐人數:463		114年10月08日(三) 用餐人數:463		114年10月09日(四) 用餐人數:463	
湯品	蘿蔔	白蘿蔔中丁	藥膳	藥燉排骨中	竹筍	筍片
	蘿蔔	立品黑輪片	排骨	軟骨丁(CAS	筍	油豆皮-非
	黑輪	芹菜去葉(排骨	皮絲(3k)	豆	
	輪		骨		皮	
	湯		湯		湯	
水果	香蕉	香蕉				
	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

日期	114年10月07日(二)		114年10月08日(三)	
	用餐人數:365		用餐人數:365	
主食	紫履歷白米(紫履歷白米(
	米黑糯米(紫		米黑糯米(紫	
	飯		飯	
主菜	無骨香雞排	375PC	沙今元原味里	375片
	白煮蛋	6個	茶素紅麴肉排	6PC
	香		里	
	雞		肌	
	排			
副菜	麻辣	冷藏榨菜絲	蔥青蔥	3
	辣	角螺(非基	花中一洗選蛋	20
	鴨	杏鮑菇	蛋洋蔥小丁(5
	血	素腰花(全	達人披薩絲	1
		凍豆腐(非		
		鴨血		
	桂	熟桂竹筍段	雙翡翠燒賣-	375個
	竹	豬肉絲(CAS	色火腿燒賣-	375個
	筍	胡蘿蔔-優	燒福滿燒賣(20個
	炒	生香菇	賣	
	肉	皮絲(3k)		
	絲			
	百	綠茶包	黑山粉圓	.1
	香	百香果汁(糖黑糖	2包
	綠		山	
	茶		粉	
			圓	
青菜	青江菜(Q)	22	高麗菜(Q)	24
	江		麗胡蘿蔔-優	
	菜		菜蒜末	
湯品	什錦	金針菇	味十全味噌(1
	菇	黑蠔菇	噌非基改豆腐	1.2
	湯	杏鮑菇	豆洋蔥絲(Q)	.4
		大骨(CAS)	腐	
			湯	
水果				