

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04月14日(一) 用餐人數:360	114年04月15日(二) 用餐人數:360	114年04月16日(三) 用餐人數:360	114年04月17日(四) 用餐人數:360	114年04月18日(五) 用餐人數:360
主食	菠蘿麵包	卡拉飯糰	肉鬆抓餅	丹麥菠蘿可	培根麵包(鹹)
		素飯糰	抓餅		麵包(鹹)
	麵包(鐵)	飯糰(巧)	抓餅(巧)		
主菜	高麗碎脯粥	鍋燒意麵	吻仔魚炒飯	肉絲炒麵	水餃
	*碎脯(散裝)	*福慧鍋燒意	*銀吻仔魚	*細白油麵	*奇美冷凍熟
	*高麗菜(Q)	*綠豆芽(Q)	*高麗菜(Q)	*豬肉絲(CA	*素食水餃
	*履歷白米(*胡蘿蔔-優	*冷凍玉米粒	S	
	*胡蘿蔔-優	*高麗菜(Q)	*中一洗選蛋	*洋蔥絲(Q)	
	*芹菜去葉(*油豆皮-非	*白米(彰中	*高麗菜(Q)	
	*生香菇	*豬肉片(CA	*胡蘿蔔-優	*生香菇	
		S	*青蔥	*青蔥	
		*中一洗選蛋	*洋蔥小丁	*素肉絲(全	
副菜	牛奶	紅茶	奶綠	阿華田	豆漿
	*奶粉	*麥香紅茶包	*綠茶包	*阿華田(1.8	*黃豆(非基
			*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04月14日(一) 用餐人數:335	114年04月15日(二) 用餐人數:335	114年04月16日(三) 用餐人數:335	114年04月17日(四) 用餐人數:335	114年04月18日(五) 用餐人數:335
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(肉絞肉(CAS)
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	燥高麗菜(Q)
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	五蒜末	乾油蔥酥
	薑絲		蒜末	穀薑絲	麵小豆干丁(
	薑片		薑絲	飯黃地瓜中丁	細白油麵
	小米				素絞肉
	胡蘿蔔-優				
主菜	可豬肉丁(CAS	迷*雞排(TS5)	糖*豬肉丁(CA	樹沙魚片(100	黃*冷藏含皮雞
	樂豬腳丁	迭迷迭香葉-	醋S	子薑絲	金沙拉醬-憶
	豬薑片	香蒜仁	肉鳳梨罐(3k)	魚青蔥	雞雙魚柴魚片
	腳蒜仁	烤達人披薩絲	丁洋蔥中丁(片盤裝豆腐(肉素原味雞丁
	可口可樂(雞冷凍青花菜	素排骨丁(高慶泉樹子	燒*含皮雞胸丁
	豬蹄膀切丁	排冷凍玉米粒	*附皮五花肉	中一洗選蛋	
	素雲菜捲非				
副菜	蝦蝦仁	絞中一洗選蛋	麻海茸	客豆干片(非	水巧好熟水煎
	仁中一洗選蛋	肉絞肉(CAS)	辣九層塔	家豬肉絲(CAS	煎素湯包(全
	炒素蝦仁(全	蒸海苔絲(海	海茸	小乾魷魚切條	包
	蛋	蛋		炒芹菜去葉(
	麻盤裝豆腐切	豆米血丁(CAS	豆西芹(TAP)	炸香里原味香	泡油腐丁(非
	婆粗絞肉(CAS	芽綠豆芽(Q)	包生豆包切絲	香素蒟蒻香腸	菜韓式泡菜(
	豆青蔥	米韭菜	炒豬肉絲(CAS	腸	油胡蘿蔔-優
	腐十全豆瓣醬	血素米血丁(肉鴻喜菇		腐素泡菜
			絲		
	冷凍毛豆仁				
	花生糖貳砂(仙仙草凍(5k)	綠綠豆	百綠茶包	椰綠茶包
	豆花生片半邊	草台糖貳砂(豆	香百香果汁(果椰果(4kg)
	花榮洲豆花-	蜜	湯	綠	八台糖貳砂(
				茶	冰檸檬汁
青菜	小白菜(Q)	青江菜(Q)	油菜	高麗菜(Q)	青冷凍青花菜
	菜	江	菜	菜胡蘿蔔-優	花
湯品	蘿蔔白蘿蔔小丁	筍筍干(常溫	酸非基改豆腐	冬鴨丁(Q)	肉白蘿蔔中丁
	排骨豬小排骨(干皮絲(3k)	辣筍絲(醃)	菜冬菜(270g	骨豬小排骨(
	排骨湯	皮	湯中一洗選蛋	鴨冬粉(3K)	茶肉骨茶包5
		絲湯	穀盛烏醋(肉	湯八角
			乾木耳絲		蒜仁
			豬肉絲(CAS		

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04月14日(一) 用餐人數:335	114年04月15日(二) 用餐人數:335	114年04月16日(三) 用餐人數:335	114年04月17日(四) 用餐人數:335	114年04月18日(五) 用餐人數:335
水果		鳳梨(g)			
		梨			

【使用台灣豬肉】

【使用台灣豬肉】

玉美生技股份有限公司
電話:(04)2693-6161 傳真:(04)2693-5525