

國立彰化高級中學早餐食材總量表

單位：KG		【使用台灣豬肉】				
日期	114年04月07日(一) 用餐人數:360	114年04月08日(二) 用餐人數:360	114年04月09日(三) 用餐人數:360	114年04月10日(四) 用餐人數:360	114年04月11日(五) 用餐人數:360	
主食	燻雞鮮蔬潛艇堡(面)	新*新感覺可可夾心(欣)	肉鬆蛋三明治(巧)	自製大亨堡	巧克力花生	
主菜	味拉麵-細	清*白米(彰中)	鍋*福慧鍋燒意	熱*大熱狗	肉*細白油麵	
	噌豬肉片(CAS)	粥*芝麻海苔肉	燒*綠豆芽(Q)	狗*小黃瓜(TA	絲*豬肉絲(CA	
	拉冷凍玉米粒	小*中一洗選蛋	意*胡蘿蔔-優	/ P	炒S	
	麵胡蘿蔔-優	菜*高麗菜(Q)	麵*高麗菜(Q)	小黃瓜	麵*洋蔥絲	
	高麗菜(Q)	*素肉鬆	*油豆皮-非	*冷凍毛豆仁	*高麗菜(Q)	
	十全味噌(*胡蘿蔔-優	*豬肉片(CA	*白煮蛋	*生香菇	
	青蔥		S	*牛頭玉米粒	*青蔥	
			*中一洗選蛋	*桂冠沙拉醬	*素肉絲(全	
副菜	麥*麥茶包	牛*奶粉	紅*麥香紅茶包	奶*綠茶包	阿*阿華田(1.8	
				綠*奶粉	華*奶粉	
					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04月07日(一) 用餐人數:331	114年04月08日(二) 用餐人數:331	114年04月09日(三) 用餐人數:331	114年04月10日(四) 用餐人數:331	114年04月11日(五) 用餐人數:331
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(豬肉五花肉片
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	肉中一洗選蛋
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	五蒜末	井洋蔥絲(Q)
	薑絲			穀薑絲	飯白米
	薑片		蒜末	黃地瓜中丁	
	薑片		薑絲		胡蘿蔔-優
	小米				金絲菇
	胡蘿蔔-優				鴻喜菇
主菜	無骨香雞排	蘿蔔*豬肉丁(CA	瓜沙魚丁(Q)	蒜*豬肉片(CA	三*冷藏骨腿切
	百頁豆腐丁	蔔S	仔花瓜罐(3k)	泥S	杯九層塔
	香	滷白蘿蔔中丁	魚小嫩油(45g)	白蒜泥	雞杏鮑菇
	雞排	肉胡蘿蔔-優		肉*五花肉片	
		*附皮五花肉		中華雞蛋豆	生豆腸-切
		中一洗選蛋			*骨腿丁(CA
					S
副菜	三色中一洗選蛋	黃盤裝豆腐(蔥青蔥	三三三	花大黑豆干切
	皮蛋	金*高麗菜(Q)	花中一洗選蛋	色蘭花干-對	枝海苔粉
	蛋鹹蛋	豆*胡蘿蔔-優	蛋洋蔥小丁(拼米血丁(CAS	燒桂冠沙拉醬
		腐*德記甜酒豆	起司片(84片	盤素米血丁(
		*辣椒油			雙魚柴魚片
		*白細砂糖			素包心丸(
	花生熟花生	白馬鈴薯大丁	紅青蔥	燴大黃瓜片厚	桂熟桂竹筍段
	麵筋泡	醬冷凍玉米粒	燒大白菜切片	刺鵪鶉蛋(Q)	竹豬肉絲(CAS
	麵凍毛豆仁	洋康寶白汁粉	獅子胡蘿蔔-優	瓜金絲菇	筍胡蘿蔔-優
	麵凍玉米粒	芋火腿丁(台	頭角螺(非基		炒生香菇
		冷凍毛豆仁	頭素獅子頭(肉皮絲(3k)
	生香菇	奶粉			絲
	胡蘿蔔-優	素火腿片			
	紅豆	綠綠豆	燒台糖貳砂(黑粉粿	仙仙草凍(5k)
粉圓	粉圓(2.2)	豆九份芋圓	仙九份芋圓	糖台糖貳砂(草咖啡紅茶包
	台糖貳砂(芋地瓜圓	草地瓜圓	粉黑糖	凍奶粉
		圓	綠豆	粿	奶台糖貳砂(
		湯	燒仙草原汁		茶
			豆養樂多鮮豆		
			漿(罐)		

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04月07日(一) 用餐人數:331			114年04月08日(二) 用餐人數:331			114年04月09日(三) 用餐人數:331			114年04月10日(四) 用餐人數:331			114年04月11日(五) 用餐人數:331		
青菜	鐵板	綠豆芽(Q)	20	青江菜(Q)			福山	福山茼蒿(高麗菜(Q)		青	冷凍青花菜		
		韭菜		江菜						胡蘿蔔-優		花			
	銀芽	胡蘿蔔-優		菜			茼蒿			蒜末		菜			
		乾木耳絲													
湯品	酸菜	酸菜絲		榨	冬粉(3K)		鳳	骨腿丁(CAS		什	金絲菇		海	十全味噌(
	菜	豬血		菜	冷藏榨菜絲		梨	蔭鳳梨罐		錦	大白菜切片		芽	乾海帶芽(
	豬	韭菜		肉	豬肉絲(CAS		苦	瓜薄片(羹	胡蘿蔔-優		味	雙魚柴魚片	
	血			絲			瓜			湯	乾木耳絲		噌		
	湯			湯			雞				中一洗選蛋		湯		
水果				小	小番茄										
				番											
				茄											

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04月07日(一)	114年04月08日(二)	114年04月09日(三)	114年04月10日(四)
	用餐人數:353	用餐人數:353	用餐人數:353	用餐人數:353
主食	紫米飯 履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯 履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯 履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯 履歷白米(黑糯米(紫
主菜	沙茶里肌 今元原味里福華沙茶醬素黑胡椒肉	香酥魚排 大自然冷凍黃金鱈魚排	炸雞塊 *雞排(TS5)素雞塊(蛋	薑母鴨 *鴨丁(Q)高麗菜(Q)凍豆腐(非素鴨(全素
副菜	皮蛋 油豆腐(非燉油豆腐	銀魚花生 豆干片(非油花生黑豆豉(1斤)小魚干	紅燒黑輪 黑輪條切片白蘿蔔中丁胡蘿蔔-優素黑輪(全	滷蛋 白煮蛋小磨坊滷包
什錦雜燴	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	芹香魷魚 西芹(TAP)魷耳條(CAS)胡蘿蔔-優乾木耳絲黑蠔菇筍白筍切片	維力公仔麵 豬肉絲(CAS)高麗菜(Q)蒸煮麵乾木耳絲胡蘿蔔-優維力炸醬8	肉燥貢丸 小貢丸絞肉(CAS)花瓜罐(3k)豆薯小丁(小豆干丁(古早味貢丸
百香愛玉	百香愛玉 愛玉凍百香果汁(台糖貳砂(紫米燕麥奶 奶粉黑糯米(紫燕麥粒	冬瓜山粉圓 冬瓜茶塊山粉圓	花生湯圓 台糖貳砂(花生片半邊小湯圓(600
青菜	蚵仔白菜 蚵仔白菜	高麗菜 高麗菜(Q)胡蘿蔔-優蒜末	油菜 油菜(Q)	小白菜 小白菜(Q)胡蘿蔔-優
湯品	玉米濃湯 冷凍玉米粒中一洗選蛋奶粉洋蔥小丁(無鹽奶油-	藥膳排骨湯 藥燉排骨中豬小排骨(皮絲(3k)	白菜豆腐湯 小白菜(Q)非基改豆腐	麻油豬肝湯 豬肝薑片福壽胡麻油