

# 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03月31日(一) 用餐人數:359		114年04月01日(二) 用餐人數:359		114年04月02日(三) 用餐人數:359	
主食	卡	卡啦三明治	巧	*巧克力蛋糕	自	*煎熟鍋貼2
	拉	素排三明治	克		製	*素食水餃
	三		力		鍋	
	明		派		貼	
	治		司			
	(		(			
	巧		欣			
	)		)			
主菜	雞	*雞絲麵(無	肉	*豬肉絲(CA	綜	*芝麻包(65g
	絲	*高麗菜(Q)	絲	S	合	*大家奶皇包
	麵	*中一洗選蛋	炒	*高麗菜(Q)	包	*鮮肉包65g-
		*油豆皮-非	飯	*冷凍玉米粒	子	
		*胡蘿蔔-優		*中一洗選蛋		
		*豬肉片(CA		*白米(彰中		
		S				
副菜	綠	*綠茶包	阿	*阿華田(1.8	奶	*咖啡紅茶包
	茶		華	*奶粉	茶	*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03月31日(一) 用餐人數:332	114年04月01日(二) 用餐人數:328	114年04月02日(三) 用餐人數:329
主食	小履歷白米(	糙履歷白米(	義細白油麵
	米青蔥	米*糙米	大絞肉(CAS)
	飯蒜末	飯蒜末	大利番茄罐-切
	薑絲		肉洋蔥小丁(
	薑片		醬冷凍玉米粒
	小米		麵番茄醬-可
	胡蘿蔔-優		胡蘿蔔-優
			冷凍毛豆仁
			素絞肉
主菜	筍豬肉丁(CAS	沙大黑豆干切	無無骨香雞排
	干筍干(常溫	茶洋蔥中丁(	骨素雞排(蛋
	肉胡蘿蔔-優	鴨福華沙茶醬	香
	丁豆輪(小輪	*鴨丁(Q)	雞
	豬蹄膀切丁	素鴨(全素	排
	大四角油豆		
副菜	洋蔥中一洗選蛋	皮皮蛋	雙鮮肉燒賣(
	炒洋蔥中丁(	蛋小嫩油丁(	色金皇燒賣(
	蛋冷凍毛豆仁	嫩洋蔥絲(Q)	燒福滿燒賣(
		腐	賣
	塔海帶根	四冷凍敏豆	小小黃瓜(TAP
	香九層塔	季絞肉(CAS)	瓜雞胗
	海根	豆素絞肉	雞豆干片(非
		肉	胗
		末	
	紅紅豆	地紅地瓜小丁	芋冷凍芋頭丁
	豆粉圓(2.2)	瓜九份芋圓	頭奶粉
	粉台糖貳砂(	芋地瓜圓	西台糖貳砂(
	圓	圓	米西谷米
			露
青菜	高麗菜(Q)	鐵綠豆芽(Q)	青冷凍青花菜
	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

【使用台灣豬肉】

單位：KG

日期	114年03月31日(一) 用餐人數:332		114年04月01日(二) 用餐人數:328		114年04月02日(三) 用餐人數:329	
湯品	九尾	九尾苔草(	紫乾	乾海帶芽(	金	金針(90g)
	尾	棒腿丁	菜	鱈魚風味丸	針	冷藏榨菜絲
	雞	馬鈴薯大丁	魚		肉	豬肉絲(CAS
	湯		丸		絲	
			湯		湯	
水果			橘	橘子		
			子			

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03月31日(一)		114年04月01日(二)	
	用餐人數:352		用餐人數:352	
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	鹹沙魚丁(Q)		雞*冷藏骨腿切	
	酥黑胡椒粒(		肉洋蔥片(Q)	
	魚百頁豆腐丁		親子中一洗選蛋	
	丁		井有機鮑魚菇	
				盒裝豆腐(
				冷凍玉米筍
				骨腿丁(CAS
副菜	桂熟桂竹筍段		麻冷藏榨菜絲	
	竹豬肉絲(CAS		辣角螺(非基	
	筍胡蘿蔔-優		鴨杏鮑菇	
	炒生香菇		血素腰花(全	
	肉皮絲(3k)			凍豆腐(非
	絲			鴨血
	八粗絞肉(CAS		滷白煮蛋	
	寶冷凍毛豆仁		蛋小磨坊滷包	
	肉小豆干丁(			
	醬冷凍芋頭丁			
	胡蘿蔔-優			
	冬瓜茶塊		黑粉圓(2.2)	
	椰果(4kg)		糖黑糖	
			珍奶粉	
青菜	小白菜(Q)		菠菜	菠菜(Q)
			菜	
湯品	酸菜絲		鮮鮮竹筍大丁	
	菜豬血		筍大骨(CAS)	
	豬韭菜		大	
	血		骨	
	湯		湯	