

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	115年01月05日(一) 用餐人數:380		115年01月06日(二) 用餐人數:380		115年01月07日(三) 用餐人數:380		115年01月08日(四) 用餐人數:380		115年01月09日(五) 用餐人數:380	
主食	卡	卡啦三明治	日	日式沾麵	甜	甜甜圈	自	*履歷白米(海	海苔肉鬆堡
	拉	素排三明治	日		甜		製	*豬肉絲(CA	苔	切達起士貝
	三		式		圈		肉	S	肉	
	明		沾		(絲	*洋蔥小丁(鬆	
	治		麵		鐵		蛋	*高麗菜(有	堡	
	(()		炒	*胡蘿蔔-優	(
	巧		巧				飯	*青蔥	欣	
								*素肉絲(全		
								*中一洗選蛋		
主菜	水	*奇美冷凍熟	綜	*芝麻包(65g	麵	*紅麵線	小	小可頌	鬆	*鬆餅-圓形
	餃	*素食水餃	合	*大家奶皇包	線	*胡蘿蔔-優	小		餅	*梨山草莓醬
			包	*鮮肉包65g-	糊	*中一洗選蛋	頌		(*福汎巧克力
			子	豆沙包(65g		*筍絲(醃)			早	
						*乾香菇(小)	
副菜	紅	*麥香紅茶包	奶	*綠茶包	綠	*綠茶包	麥	*麥茶包	牛	*奶粉
	茶		綠	*奶粉	茶		茶		奶	
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

	115年01月05日(一) 用餐人數:459	115年01月06日(二) 用餐人數:459	115年01月07日(三) 用餐人數:459	115年01月08日(四) 用餐人數:459	115年01月09日(五) 用餐人數:459
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(石白米(彰中
	米青蔥(TAP)	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	鍋綠豆芽(Q)
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥(TAP)	五蒜末	拌豬肉絲(CAS
	薑絲		蒜末	穀黃地瓜去皮	飯金針菇
	薑片		薑絲		
	小米				生香菇
	胡蘿蔔-優				乾木耳絲
					胡蘿蔔-優
					白芝麻粒
					中一洗選蛋
主菜	蒲燒鰵魚-	太極豬排	香冷藏骨腿切	鐵今元鐵路里	迷*雞排(TS5)
	白芝麻粒	極素紅麴肉排	菇花瓜罐(3k)	路素水晶餃(迭迷迭香葉-
	麵腸片	豬排	花生香菇	排骨	香蒜仁
			瓜胡蘿蔔-優		烤達人披薩絲
			燒薑片		雞冷凍青花菜
			雞蒜仁		排冷凍玉米粒
			蘭花干-對		
			冷藏含皮雞		
副菜	紅中一洗選蛋	羅金針菇	豬煎熟豬肉餡	花生熟花生	香白甜不辣切
	蘿胡蘿蔔-優	漢鮮竹筍切絲	肉紅豆煎餅	生麵筋泡	酥麥克雞塊
	蔔	齋胡蘿蔔-優	餡	麵冷凍毛豆仁	甜芋粿條
	炒	高麗菜(有	餅	筋冷凍玉米粒	不素雞塊(蛋
	蛋	乾木耳絲		生香菇	辣
		油豆皮-非		胡蘿蔔-優	雞
					塊
	壽洋蔥去皮(麻盤裝豆腐切	蔥洋蔥片(Q)	玉中一洗選蛋	糖炸豆包切四
	喜金針菇	婆粗絞肉(CAS	爆培根片(CAS	米冷凍玉米粒	醋番茄醬-可
	燒豬肉片(CAS	豆腐青蔥(TAP)	培小磨坊粗黑	起司義式起司粉	豆洋蔥大丁(
	大白菜切片	腐十全豆瓣醬	根青蔥(TAP)	炒	包彩色甜椒(
	胡蘿蔔-優			蛋	青蔥(TAP)
	盒裝豆腐(
	咖啡粉(2合1	芋冷凍芋頭丁	冬瓜冬瓜茶塊	黑黑糖	燒台糖貳砂(
	奶粉	頭奶粉	瓜椰果(4kg)	糖米苔目	仙九份芋圓
	奶	西台糖貳砂(椰	米	草粉圓(2.2)
		米西谷米	果	苔	豆
		露		目	燒仙草原汁
			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	115年01月05日(一) 用餐人數:459		115年01月06日(二) 用餐人數:459		115年01月07日(三) 用餐人數:459		115年01月08日(四) 用餐人數:459		115年01月09日(五) 用餐人數:459	
青菜	青花菜	冷凍青花菜	菠菜	菠菜(Q)	小白菜	小白菜(Q)	鐵板銀芽	綠豆芽(Q)	青江菜	青江菜(Q)
						胡蘿蔔-優		韭菜		
								胡蘿蔔-優		
								乾木耳絲		
湯品	山藥排骨湯	山藥中丁(豬小排骨(枸杞(200g	肉骨茶湯	白蘿蔔中丁(豬小排骨(肉骨茶包5八角蒜仁	剝皮辣椒雞	骨腿丁(CAS白蘿蔔中丁剝皮辣椒薑片	紫菜蛋花湯	中一洗選蛋乾海帶芽(薑絲	關東煮湯	米血丁(CAS白蘿蔔大丁油腐丁(非
水果			蘋果	蘋果						

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	115年01月05日(一) 用餐人數:369	115年01月06日(二) 用餐人數:369	115年01月07日(三) 用餐人數:369	115年01月08日(四) 用餐人數:369
主食	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫
飯				
主菜	味豬肉丁(CAS 韓式味噌醬	黑冷藏含皮雞 胡洋蔥大丁(椒冷藏骨髓切 雞中一洗選蛋 丁	梅*豬肉丁(CA 干S 爌*附皮五花肉 肉冷藏梅干菜 豆輪(小輪 素肉塊(全	豆冷藏含皮雞 乳玉英甜酒釀 雞素原味雞丁
燒肉	洋蔥去皮(青蔥(TAP) 油腐丁(非			
副菜	日中一洗選蛋 式海苔絲(海 蒸蛋	螞冬粉(3K) 蟻高麗菜(有 上粗絞肉(CAS 樹胡蘿蔔-優 乾木耳絲	泡油腐丁(非 菜韓式泡菜(油胡蘿蔔-優 腐素泡菜	花生四方干(非 熟花生 豆干
炸花枝丸	花枝丸(大 蛋黃芋丸	小小黃瓜(TAP 瓜雞胗 雞紅辣椒 胗香竹腸(乾	沙魷魚圈 茶大白菜切片 雙刻花白魷魚 鮮胡蘿蔔-優 素沙茶醬(百頁豆腐丁 生香菇	葡萄迷你葡萄奶 奶酥
鳳梨冰茶	鳳梨片(3k) 綠茶包 台糖貳砂(奶粉	珍珠粉圓(2.2) 麥香紅茶包 奶粉	檸檬愛玉凍 檸檬濃縮汁 愛玉	百山粉圓 香百香果汁(山粉圓
青菜	油菜(Q)	高麗菜(Q) 高麗菜-優 菜蒜末	青花菜 冷凍青花菜	蚵仔白菜 蚵仔白菜
湯品	蘿蔔白蘿蔔中丁 豬小排骨(排骨湯	味十全味噌(噌非基改豆腐 豆洋蔥絲(Q) 腐湯	酸菜酸菜絲 菜豬血 豬韭菜 血湯	玉米冷凍玉米粒 米中一洗選蛋 濃奶粉 湯洋蔥小丁(無鹽奶油-