

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12月15日(一) 用餐人數:381		114年12月16日(二) 用餐人數:381		114年12月17日(三) 用餐人數:381		114年12月18日(四) 用餐人數:381		114年12月19日(五) 用餐人數:381	
主食	肉鬆	肉鬆蛋餅	火腿	火腿玉米吐	鮮肉	鮮肉蒸餃	卡拉	卡拉	金黃	*金黃墨西哥
	肉鬆	肉鬆蛋餅	腿	素火腿玉米	肉	素鮮肉蒸餃	拉	素排	黃	
	蛋餅(巧)		玉米吐司(巧)		蒸餃(面)		三		墨	
							明		西	
主菜	熱狗捲	麵包(鹹)	鬆餅	*鬆餅-圓形	黃金	*小銀絲卷(肉絲	*豬肉絲(CA	擔	*絞肉(CAS)
				*梨山草莓醬	金	*糖粉	S		擔	*高麗菜(有
				*福汎巧克力	開		蛋	*中一洗選蛋	乾	*油蔥酥
					口		炒	*冷凍玉米粒	麵	*小豆干丁(
					笑		飯	*履歷白米(*細白油麵
								*青蔥(TAP)		*素絞肉
								*高麗菜(有		
								*胡蘿蔔-優		
								*洋蔥小丁		
副菜	奶綠	*綠茶包	紅茶	*麥香紅茶包	咖啡	*咖啡粉(2合	阿華	*阿華田(1.8	牛奶	*奶粉
	綠	*奶粉	茶		1		田	*奶粉		
					*奶粉					
水果										

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

	114年12月15日(一) 用餐人數:462	114年12月16日(二) 用餐人數:458	114年12月17日(三) 用餐人數:451	114年12月18日(四) 用餐人數:460	114年12月19日(五) 用餐人數:460
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(照冷藏棒腿切
	米青蔥(TAP)	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	燒洋蔥片(Q)
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥(TAP)	五蒜末	雞雙魚柴魚片
	薑絲		蒜末	穀黃地瓜去皮	肉薑片
	薑片		薑絲	飯	井中一洗選蛋
	小米				生香菇
	胡蘿蔔-優				白米
					盒裝豆腐(
					冷凍毛豆仁
主菜	太極豬排	迷*雞排(TS5)	咕*豬肉丁(CA	黃金冷藏含皮雞	沙*豬肉片(CA
	素紅麴肉排	迭迭香粉	佬S	沙拉醬-憶	茶S
	豬排	香蒜仁	肉鳳梨片(3k)	雞雙魚柴魚片	肉洋蔥中丁(
		雞百頁豆腐丁		肉杏鮑菇	片胡蘿蔔-優
		排		燒芋粿條	
					甜豆莢(TAP
					雪白菇(美
副菜	螞冬粉(3K)	白馬鈴薯大丁	膨大白菜切片	紅盤裝豆腐切	銀綠豆芽(Q)
	蟻高麗菜(有	醬冷凍玉米粒	皮膨皮	燒絞肉(CAS)	芽生豆包切絲
	上粗絞肉(CAS	洋康寶白汁粉	白胡蘿蔔-優	豆腐青蔥(TAP)	炒胡蘿蔔-優
	樹胡蘿蔔-優	芋火腿丁(台	菜乾木耳絲		三乾木耳絲
		乾凍毛豆仁	滷冬蝦		
		奶粉			
		素火腿片			
	芹西芹去頭去	蝦蝦仁	銀豆干片(非	榨冷藏榨菜絲	三三大黑豆干切
	香雞捲	仁中一洗選蛋	魚油花生	菜豬肉絲(CAS	色海帶結
	雞生香菇	炒洋蔥小丁(花生黑豆豉(1斤)	肉白蘿蔔粗絲	拼桂冠起司腸
	捲胡蘿蔔-優	蛋冷凍毛豆仁	生小魚干	絲豆干片(非	盤素熱狗
	油豆皮-非				
	柳活力舒柳橙	地紅地瓜小丁	紅*紅豆	冬瓜冬瓜茶塊	黑黑糖
	橙綠茶包	瓜九份芋圓	豆粉圓(2.2)	瓜台糖貳砂(糖米苔目
	綠	芋地瓜圓	粉台糖貳砂(檸檬	米苔目
	茶	圓	圓		
			調整牛乳(罐)		
			福樂低脂高		

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12月15日(一) 用餐人數:462		114年12月16日(二) 用餐人數:458		114年12月17日(三) 用餐人數:451		114年12月18日(四) 用餐人數:460		114年12月19日(五) 用餐人數:460	
青菜	小白菜	小白菜(Q)	菠菜	菠菜(Q)	青江菜	青江菜段(高麗菜	高麗菜(有	青花菜	冷凍青花菜
								胡蘿蔔-優		
								蒜末		
湯品	九尾雞湯	九尾苔草(香菇雞湯	生香菇	酸鴨肉	鴨丁(Q)	花枝羹湯	花枝羹	鹹湯圓	韭菜
		棒腿丁		骨腿丁(CAS		酸菜絲		胡蘿蔔-優		絞肉(CAS)
		馬鈴薯大丁		高慶泉蔭瓜		筍片		大白菜切片		乾香菇絲
				白蘿蔔中丁				乾木耳絲		紅蔥頭末
										小湯圓(600
										綠豆芽(Q)
水果			哈密瓜	哈密瓜(g)						
			密瓜							

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12月15日(一) 用餐人數:370	114年12月16日(二) 用餐人數:365	114年12月17日(三) 用餐人數:370	114年12月18日(四) 用餐人數:370
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				
主醬	鴨丁(Q)	糖豬小排骨(醋番茄醬-可	腰冷藏含皮雞 果彩色甜椒(雞生腰果 丁紅辣椒	蔥今元原味里 爆中一洗選蛋 里洋蔥片(Q) 肌青蔥(TAP)
爆	洋蔥絲(Q)	排骨		
鴨	青蔥(TAP)	骨		
丁	十全甜麵醬			
	素鴨(全素			
	蒜末			
	青蒜			
副小	小黃瓜(TAP	香中一洗選蛋	椒白煮蛋CAS	羅金針菇
菜瓜	雞胗	菇生香菇	鹽	漢鮮竹筍切絲
雞	紅辣椒	蒸	炸	齋胡蘿蔔-優
胗	麵腸片	蛋	蛋	高麗菜(有 乾木耳絲 油豆皮-非
醬	豆干片(非	泡韓式泡菜(菜高麗菜(有 鍋油豆皮-非	爆豬肉片(CAS 炒鮮竹筍切片 筍胡蘿蔔-優 片生香菇	小預熟湯包- 湯素湯包(全
爆	高慶泉XO醬			
豆	青蔥(TAP)			
干	素XO醬-25			
可	粉圓(2.2)	百愛玉凍	椰綠茶包	花台糖貳砂(生花生片半邊
可	阿華田(1.8	香百香果汁(愛台糖貳砂(玉	果椰果(4kg) 八台糖貳砂(冰檸檬汁	湯小湯圓(600
珍	台糖貳砂(珠			
青高	高麗菜(有	青冷凍青花菜	A A菜-Q	菠菠菜切(Q)
菜麗	胡蘿蔔-優	花	菜	
	蒜末	菜		
湯筍	筍絲(醃)	玉冷凍玉米粒	關米血丁(CAS	雪乾木耳絲
品絲	豬肉絲(CAS	米中一洗選蛋	東白蘿蔔大丁	花金針菇
	冬粉(3K)	濃奶粉	煮油腐丁(非	菇胡蘿蔔-優
絲		湯洋蔥小丁(無鹽奶油-		菇中一洗選蛋
湯				