

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07月28日(一) 用餐人數:231		114年07月29日(二) 用餐人數:231		114年07月30日(三) 用餐人數:231		114年07月31日(四) 用餐人數:231		114年08月01日(五) 用餐人數:231	
主食	鮮肉蒸餃	維也納	*香濃維也納	麥香雞捲餅	卡啦	卡啦	卡啦	卡啦	擔擔麵	擔擔麵
	素鮮肉蒸餃			素火腿起司	拉	素排	素排	素排	素活力炒麵	素活力炒麵
	蒸餃(面)	納牛奶軟法(欣)		雞捲餅(巧)	三	三	三	三	麵(巧)	麵(巧)
主菜	鍋燒意麵	火腿	*火腿丁(台)	清粥小菜	*白米(彰中)	清蒸蘿蔔糕	*蘿蔔糕(50G)	綜合包子	*芝麻包(65g)	*芝麻包(65g)
	綠豆芽(Q)	腿蛋	*中一洗選蛋		*芝麻海苔肉		*蒜泥		*大家奶皇包	*大家奶皇包
	胡蘿蔔-優	炒飯	*冷凍玉米粒		*中一洗選蛋		*蘿蔔糕(素)		*鮮肉包65g-	*鮮肉包65g-
	高麗菜(Q)		*履歷白米(*高麗菜(Q)					
	油豆皮-非		*青蔥		*素肉鬆					
	豬肉片(CAS		*高麗菜(Q)		*胡蘿蔔-優					
	中一洗選蛋		*胡蘿蔔-優							
			*洋蔥小丁							
			*素火腿切丁							
副菜	紅茶	阿華田	*阿華田(1.8	綠茶	*綠茶包	咖啡牛奶	*咖啡粉(2合1	奶茶	*咖啡紅茶包	*咖啡紅茶包
			*奶粉						*奶粉	*奶粉
湯品										
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07月28日(一) 用餐人數:237		114年07月29日(二) 用餐人數:212		114年07月30日(三) 用餐人數:212		114年07月31日(四) 用餐人數:212	
主食	小	履歷白米(糙	履歷白米(紫	履歷白米(古
	米	青蔥	米	*糙米	米	*黑糯米(紫	早
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	青蔥	味
		薑絲				蒜末	油
		薑片				薑絲	飯
		小米					
		胡蘿蔔-優					
		地瓜粉20kg					
		太白粉20kg					
		福牌20度料					
		油蔥酥					
		番茄醬-可					
		黏師父酥漿					
		福壽耐炸油					
主菜	日	日式豬排7	醬	*鴨丁(Q)	沙	*豬肉片(CA	蜜
	式	素蟬肉排(爆	洋蔥絲(Q)	茶	S	汁
	豬		鴨	青蔥	肉	洋蔥中丁(雞
	排		丁	十全甜麵醬	片	胡蘿蔔-優	排
				素鴨(全素		素腰花(全	
				紅辣椒			
				蒜末			
				青蒜			

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07月28日(一) 用餐人數:237		114年07月29日(二) 用餐人數:212		114年07月30日(三) 用餐人數:212		114年07月31日(四) 用餐人數:212	
副菜	麻辣燙	油豆皮-非	1	炸原味香腸	麻婆豆腐切	雙色	鮮肉燒賣(
		鴨血		素蒟蒻香腸	粗絞肉(CAS	燒賣	翡翠燒賣-	
		水晶餃(小			青蔥	福滿	燒賣(
		豬肉片(CAS			十全豆瓣醬	賣		
		蒸煮麵			冷凍毛豆仁			
		素水晶餃(非基改豆腐			
		金針菇						
	日式蒸蛋	中一洗選蛋	客家小炒	豆干片(非	蝦仁	膨皮	大白菜切片	
		海苔絲(海		豬肉絲(CAS	中一洗選蛋	白菜	膨皮	
				乾魷魚切條	素蝦仁(全	菜滷	胡蘿蔔-優	
				芹菜去葉(乾木耳絲	
黑糖珍珠奶				雪白菇(美			冬蝦	
							油豆皮-非	
		粉圓(2.2)	百香愛玉	愛玉凍	冬瓜茶塊	鳳梨片(3k)		
		黑糖		百香果汁(台糖貳砂(麥香紅茶包		
		奶粉		台糖貳砂(檸檬汁	檸檬濃縮汁		
青菜	高麗菜	高麗菜(Q)	青花菜	冷凍青花菜	鐵板	綠豆芽(Q)	青江菜(Q)	
		胡蘿蔔-優			韭菜			
		蒜末			銀芽	胡蘿蔔-優		
					芽	乾木耳絲		
	湯品	非基改豆腐	香菇雞	生香菇	關東煮湯	米血丁(CAS	鹹湯圓	韭菜
		筍絲(醃)		高慶泉蔭瓜		白蘿蔔大丁		絞肉(CAS)
		中一洗選蛋		骨髓丁(CAS		油腐丁(非		乾香菇絲
		穀盛烏醋(白蘿蔔中丁				紅蔥頭末
		乾木耳絲						小湯圓(600
		豬肉絲(CAS						綠豆芽(Q)
水果			西瓜	西瓜(g)				
			西瓜					