

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04月21日(一) 用餐人數:360		114年04月22日(二) 用餐人數:360		114年04月23日(三) 用餐人數:360		114年04月24日(四) 用餐人數:360		114年04月25日(五) 用餐人數:360	
主食	肉排	肉排三明治	蔓越莓	蔓越莓乳酪	自製	*煎熟鍋貼2	烤肉	烤肉蛋吐司	火腿	火腿抓餅
	素排	素排三明治	越莓		鍋貼	*素食水餃	蛋吐司		抓餅	
	三明治(巧)		乳酪麵包(鐵)							
主菜	味噌拉麵	*拉麵-細	玉米雞茸粥	*雞清肉丁(馬拉糕	*原味馬拉糕	雞絲麵	*雞絲麵(無	南投意麵	*意麵濕
		*豬肉片(CAS		*冷凍玉米粒				*高麗菜(Q)		*絞肉(CAS)
		*冷凍玉米粒		*中一洗選蛋				*中一洗選蛋		*綠豆芽(Q)
		*胡蘿蔔-優						*油豆皮-非		*胡蘿蔔-優
		*高麗菜(有						*胡蘿蔔-優		*韭菜
		*十全味噌(*豬肉片(CAS		*角螺(非基
		*青蔥								
副菜	麥茶	*麥茶包	奶茶	*咖啡紅茶包	紅茶	*麥香紅茶包	米漿	*白米(彰中	奶綠	*綠茶包
				*奶粉				*焦花生片		*奶粉
水果										

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04月26日(六)	
	用餐人數:360	
主食	海苔	*海苔肉鬆麵
		*統一經典紅
	肉鬆麵包(欣)	
主菜	鬆餅	*鬆餅-圓形
		*梨山草莓醬
		*福汎巧克力
副菜	泡沫綠茶(罐)	*泡沫生活-

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21日(一) 用餐人數:323	114年04月22日(二) 用餐人數:323	114年04月23日(三) 用餐人數:323	114年04月24日(四) 用餐人數:323	114年04月25日(五) 用餐人數:323
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(古長糯米
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	早豬肉絲(CAS
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	五蒜末	味乾魷魚切條
	薑絲			穀薑絲	米乾香菇絲
	薑片		蒜末	飯黃地瓜中丁	糕冬蝦
	小米		薑絲		
	胡蘿蔔-優				紅蔥頭末
					芋頭小丁(
主菜	泡豬肉片(CAS	三*冷藏骨腿切	香大自然冷凍	梅*豬肉丁(CA	厚裹粉白金厚
	菜高麗菜(Q)	杯九層塔	酥黃金鱈魚排	干S	切素牛蒡天婦
	燒韓式泡菜(雞杏鮑菇	魚	爌*附皮五花肉	豬小豆包(非
	肉洋蔥絲(Q)		排	肉冷藏梅干菜	排
	韓式年糕-	*骨腿丁(CA		豆輪(小輪	
	素泡菜	S			
副菜	珍珠丸子(回豆干片(非	絞盤裝豆腐切	番中一洗選蛋	覆覆盆子蛋糕
	珠紫米珍珠丸	鍋高麗菜(Q)	肉絞肉(CAS)	茄番茄醬-可	盆
	丸福滿燒賣(干鹹豬肉切片	蒸花瓜罐(3k)	炒廚坊番茄丁	子
		片青蔥	豆腐素絞肉	蛋	蛋糕
銀芽炒三絲	綠豆芽(Q)	麻熟桂竹筍段	滷白煮蛋	芹西芹(TAP)	蝦蝦仁
	生豆包切絲	辣十全辣豆瓣	蛋小磨坊滷包	香雞胗	仁中一洗選蛋
	胡蘿蔔-優	桂有機鮑魚菇		雞豆干片(非	焗洋蔥絲(Q)
	乾木耳絲	竹筍		胗秀珍菇	烤達人披薩絲
					蛋番茄醬-可
					冷凍毛豆仁
					鴻喜菇
檸檬愛玉	愛玉凍	紅紅豆	鳳梨梨片(3k)	珍粉圓(2.2)	布*布丁粉
	檸檬濃縮汁	豆小湯圓(600	梨麥香紅茶包	珠咖啡紅茶包	丁台糖貳砂(
		湯	冰檸檬濃縮汁	紅	奶粉
	愛玉	圓	茶	茶	咖啡紅茶包
			豆養樂多鮮豆		蛋*古道梅子綠
			漿		糕生日蛋糕(
			(波士頓派(
			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	114年04月21日(一) 用餐人數:323		114年04月22日(二) 用餐人數:323		114年04月23日(三) 用餐人數:323		114年04月24日(四) 用餐人數:323		114年04月25日(五) 用餐人數:323	
青 菜	油	油菜(Q)	小	小白菜(Q)	青	青江菜(Q)	福	福山萵苣(培	冷凍青花菜
	菜				江		山		根	培根片(CAS
			白		菜		萵		青	素火腿切丁
			菜				苣		花	
湯 品	玉	冷凍玉米粒	味	十全味噌(香	生香菇	筍	筍干(常溫	部	達人披薩絲
	米	中一洗選蛋	噌	非基改豆腐	菇	骨腿丁(CAS	干	大骨(CAS)	隊	北海翅
	濃	奶粉	豆	洋蔥絲(Q)	雞	高慶泉蔭瓜	大		鍋	金絲菇
	湯	洋蔥小丁(腐		湯	白蘿蔔中丁	骨			米血丁(CAS
		無鹽奶油-	湯				湯			鱈魚風味丸
										王子麵(滷
水 果			葡	葡萄						
			萄							

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21日(一) 用餐人數:338	114年04月22日(二) 用餐人數:338	114年04月23日(三) 用餐人數:338	114年04月24日(四) 用餐人數:338	114年04月25日(五) 用餐人數:338
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	紫履歷白米(黑糯米(紫
主菜	黑沙魚丁(Q) 胡洋蔥片(Q) 椒台塑黑胡椒 魚中華雞蛋豆 丁	蒜*豬肉片(CA 泥S 白蒜泥 肉中一洗選蛋	炸*雞腿(D5)- 雞素雞腿(奶 腿	薑*鴨丁(Q) 母高麗菜(Q) 鴨凍豆腐(非 素鴨(全素	筍*豬肉丁(CA 干S 肉筍干(常溫 丁胡蘿蔔-優 豆輪(小輪 *附皮五花肉 大四角油豆
副菜	九層塔 層中一洗選蛋 塔 炒蛋 蛋 豬煎熟豬肉餡 肉紅豆煎餅 餡餅 餅 珍珠粉圓(2.2) 珠綠茶包 綠台糖貳砂(茶	大黃瓜去皮 瓜粗絞肉(CAS 肉青蔥 末油豆皮-非	小黃瓜(TAP 瓜香腸片(台 香雪白菇(美 腸胡蘿蔔-優 素蒟蒻香腸	客板條(米製 家豬肉絲(CAS 板紅蔥頭末 條綠豆芽(Q) 韭菜 胡蘿蔔-優 素肉絲(全	宮麵腸片 保洋蔥絲(Q) 麵乾辣椒 腸青蔥 蒜末 玉胡蘿蔔-優 米冷凍玉米粒 三小豆干丁(色冷凍毛豆仁
青菜	青冷凍青花菜 花胡蘿蔔-優 菜	高麗菜(Q) 麗胡蘿蔔-優 菜蒜末	A A菜-Q 菜	空心菜(Q) 心 菜	有小松菜(有 機小松菜
湯品	竹鮮竹筍切片 筍豬小排骨(排骨 湯	麵紅麵線 線胡蘿蔔-優 糊中一洗選蛋 筍絲(醃) 乾香菇(小	蕃紅番茄優級 茄中一洗選蛋 蛋大骨(CAS) 花湯	什杏鮑菇 錦金絲菇 菇黑蠔菇 湯大骨(CAS)	關米血丁(CAS 東白蘿蔔大丁 煮油腐丁(非 湯