

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	115年03月02日(一) 用餐人數:378	115年03月03日(二) 用餐人數:378	115年03月04日(三) 用餐人數:378	115年03月05日(四) 用餐人數:378	115年03月06日(五) 用餐人數:378
主食	肉鬆蛋三明	熱麵包(鹹)	維*香濃維也納	自*細白油麵	大*大壽司
	素肉鬆蛋土	麵包(鹹)		製*肉羹	
	蛋	起	納	肉*筍絲(醃)	司
	三	司	牛	*胡蘿蔔-優	(
	明	麵	奶	*乾木耳絲	巧)
	治	包	軟	*大白菜切片	
主菜	(巧)	(鐵)	法(欣)		
副菜	玉*冷藏雞清肉	筍*筍香肉包(味*拉麵-細	白*白玉流沙奶	黑*黑糖銀絲卷
	米*冷凍玉米粒	香*高麗菜包(噌*豬肉片(CA		
	雞*中一洗選蛋	肉	S		
	茸	包	麵*冷凍玉米粒		
	粥		*胡蘿蔔-優		
			*高麗菜(Q)		
水果			*十全味噌(
			*青蔥(TAP)		

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03月02日(一) 用餐人數:466	115年03月03日(二) 用餐人數:466	115年03月04日(三) 用餐人數:466	115年03月05日(四) 用餐人數:466	115年03月06日(五) 用餐人數:466
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(白螺旋麵(500
	米青蔥(TAP)	米糙米	米黑糯米(紫	瓜五穀米(不	醬洋蔥小丁(
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥(TAP)	五蒜末	海康寶白汁粉
	薑絲		蒜末	穀黃地瓜去皮	鮮魷魚圈
	薑片		薑絲		義胡蘿蔔-優
	小米				大利蝦仁
	胡蘿蔔-優				麵奶粉
					鴻喜菇
主菜	黑洋蔥粗絲(卡卡啦胸肉排	鹹沙魚丁(Q)	筍*豬肉丁(CA	檸檬冷藏雞翅(
	胡椒豬柳(CAS)	拉素雞排(蛋	酥玉米筍去皮	干筍干(常溫	檬檸檬汁
	椒胡蘿蔔-優	胸	魚敏豆去頭尾	肉筍干(常溫	烤中一洗選蛋
	柳台塑黑胡椒	肉	丁	丁胡蘿蔔-優	雞
	素黑胡椒醬	排		豆輪(小輪	翅
	冷凍毛豆莢			油腐丁(非	
副菜	麻盤裝豆腐切	雙翡翠燒賣-	淋炸豆包切四	香白甜不辣切	紅大獅子頭(
	婆粗絞肉(CAS	色火腿燒賣-	汁洋蔥片(Q)	酥麥克雞塊	燒大白菜切片
	豆青蔥(TAP)	燒福滿燒賣(豆	甜芋粿條	獅子胡蘿蔔-優
	腐十全豆瓣醬	賣	包	不素雞塊(蛋	頭角螺(非基
				辣	素獅子頭(
				麥	
				克	
	什鵪鶉蛋(Q)	咖馬鈴薯大丁	絞中一洗選蛋	雞	醬豆干片(非
	錦豆輪(小輪	哩胡蘿蔔-優	肉絞肉(CAS)	塊	爆高慶泉XO醬
	鵪鶉胡蘿蔔-優	洋蔥大丁(蒸生香菇	大黃瓜片厚	豆青蔥(TAP)
	蛋大黃瓜片厚	芋小磨坊咖哩	蛋	刺豬肉片(CAS	紅辣椒
				瓜金針菇	素XO醬-25
	檸檬愛玉凍	珍珠奶茶	椰綠茶包	紅胡蘿蔔-優	百山粉圓
	檸檬濃縮汁	奶粉圓(2.2)	果椰果(4kg)	豆鵪鶉蛋(Q)	香百香果汁(
		麥香紅茶包	台糖貳砂(
		奶粉	檸檬汁	圓紅豆	
				湯小湯圓(600	
				圓台糖貳砂(
青菜	高麗菜(Q)	青江菜(Q)	蚵蚵仔白菜切	鐵綠豆芽(Q)	青冷凍青花菜
	麗胡蘿蔔-優	江		板韭菜	
	菜蒜末	菜	仔白菜	銀胡蘿蔔-優	
				芽乾木耳絲	

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03月02日(一) 用餐人數:466		115年03月03日(二) 用餐人數:466		115年03月04日(三) 用餐人數:466		115年03月05日(四) 用餐人數:466		115年03月06日(五) 用餐人數:466	
湯品	麻油	福壽胡麻油	關米	血丁(CAS	薑鴨	丁(Q)	藥藥	燉排骨中	海味	十全味噌(
	白麵線		東白	蘿蔔大丁	母米	血丁(CAS	膳軟	骨丁(CAS	芽乾	海帶芽(
	蛋	中一洗選蛋	煮油	腐丁(非	鴨老	薑片	排骨	皮絲(3k)	味噌	雙魚柴魚片
	麵	薑片	湯		湯				湯	非基改豆腐
	線									
	湯									
水果			葡葡萄							
			葡萄							

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	115年03月02日(一) 用餐人數:367	115年03月03日(二) 用餐人數:367	115年03月04日(三) 用餐人數:367	115年03月05日(四) 用餐人數:367
主食	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯
主菜	蒲蒲燒鯰魚- 白芝麻粒 麵腸片	粉*豬肉丁(CA 蒸S 肉五香蒸肉粉 黃地瓜中丁 大黑豆干切	鹽冷藏含皮雞 酥九層塔 雞地瓜薯條 素原味雞丁 百頁豆腐丁	薑*鴨丁(Q) 母高麗菜(Q) 鴨凍豆腐(非 素鴨(全素
副菜	洋蔥中一洗選蛋 蔥洋蔥中丁(炒起司片(84片 蛋	麻冷藏榨菜絲 辣角螺(非基 鴨杏鮑菇 血素腰花(全 凍豆腐(非 鴨血	羅金針菇 漢筍絲(醃) 齋胡蘿蔔-優 高麗菜(Q) 乾木耳絲 油豆皮-非	三米血丁(CAS 色高麗菜(Q) 拼鵪鶉蛋(Q) 盤素米血丁(蝦蝦仁 仁中一洗選蛋 炒洋蔥小丁(蛋冷凍毛豆仁
	壽洋蔥去皮(喜金針菇 燒豬肉片(CAS 大白菜切片 胡蘿蔔-優 油豆皮-非	彩彩色甜椒(椒筍片 竹豬肉絲(CAS 筍皮絲(3k)	豬煎熟豬肉餡 肉素雲菜捲非 餡 餅	椰西谷米 漿都梁椰漿粉 西台糖貳砂(米 露
	仙仙草凍(5k) 草台糖貳砂(蜜	黑粉粿 糖台糖貳砂(粉黑糖 粿	仙仙草凍(5k) 草粉圓(2.2) 粉台糖貳砂(圓	
青菜	小白菜(Q) 白菜	青冷凍青花菜 花胡蘿蔔-優 菜	菠菜 菠菜(Q) 菜	有機小松菜(有 小松菜
湯品	九尾棒腿丁 雞馬鈴薯大丁 湯	紫中一洗選蛋 菜乾海帶芽(蛋薑絲 花 湯	四豬小腸 神大麥仁(洋 湯四神藥包(湯	什金針菇 錦黑蠔菇 菇杏鮑菇 湯大骨(CAS) 湯