

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05月19日(一) 用餐人數:348	114年05月20日(二) 用餐人數:348	114年05月21日(三) 用餐人數:348	114年05月22日(四) 用餐人數:348	114年05月23日(五) 用餐人數:348
主食	日式三色涼	火腿抓餅	維也納香濃維也納	自製大亨堡	卡拉三啦三
	日式涼麵(面)	火腿起司抓餅	維也納牛奶軟法(欣)	自製鮪魚堡	卡拉三三
主菜	鍋貼	*煎熟鍋貼2	火腿	*火腿丁(台)	鮪魚
		*素食水餃		*中一洗選蛋	*牛頭玉米粒
			蛋炒飯	*冷凍玉米粒	*小黃瓜(TA
				*履歷白米(*馬鈴薯小丁
副菜	奶茶	*咖啡紅茶包	綠茶	*綠茶包	牛奶
		*奶粉			
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05月19日(一) 用餐人數:323		114年05月20日(二) 用餐人數:323		114年05月21日(三) 用餐人數:323		114年05月22日(四) 用餐人數:323		114年05月23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	履歷白米(鹹
	米	青蔥	米	*糙米	米	*黑糯米(紫	瓜	*五穀米(不	豬
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	青蔥	五	蒜末	肉
		薑絲				蒜末	穀	薑絲	飯
		薑片		薑絲			飯	黃地瓜中丁	
		小米							乾香菇絲
		胡蘿蔔-優							胡蘿蔔-優
									金蘭香菇素
									蒜末
									筊白筍切片
主菜	鹹	沙魚丁(Q)	筍	*五花肉塊(醬	*冷藏骨腿切	黑	*豬肉丁(CA	烤
	酥	大黑豆干切	干	筍干(常溫	爆	洋蔥大丁(胡	S	骨
	魚		滷	蘭花干-對	雞	*骨腿丁(CA	椒	洋蔥片(Q)	腿
	丁		肉		丁	S	肉	胡蘿蔔-優	
						素雞片-非	丁	百頁豆腐丁	
						青蔥		*附皮五花肉	
副菜	泡	韓式泡菜(豆	西芹(TAP)	滷	海帶結	黃	裹粉柳葉魚	酥
	菜	高麗菜(Q)	包	生豆包切絲	海	豆輪(小輪	金	芋頭餅	炸
	鍋	油豆皮-非	炒	豬肉絲(CAS	結	白蘿蔔大丁	柳		雙
		魚卵卷	肉	生香菇	豆	胡蘿蔔-優	葉		拼
		鴻喜菇	絲		輪		魚		
		洋蔥中丁(
		素泡菜							
百香愛玉	豬	煎熟豬肉餡	蝦	蝦仁	苦	苦瓜厚片(魚	粗絞肉(CAS	輕
	肉	素湯包(全	仁	中一洗選蛋	瓜	鹹蛋	香	鮮竹筍切片	乳
	餡		炒	素蝦仁(全	鹹	青蔥	筍	九層塔	酪
	餅		蛋	青蔥	蛋		片	皮絲(3k)	蛋
									糕
	愛	愛玉凍	珍	麥茶包	椰	西谷米	椰	綠茶包	抹
	香	百香果汁(珠	粉圓(2.2)	漿	都梁椰漿粉	果	椰果(4kg)	茶
	玉	台糖貳砂(麥	台糖貳砂(西	台糖貳砂(八	台糖貳砂(拿
			茶		米	奶粉	冰	檸檬汁	鐵
					露		綠		
					豆	養樂多鮮豆			蛋
					漿				糕
					(/
					罐				美
)				麗

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05月19日(一) 用餐人數:323		114年05月20日(二) 用餐人數:323		114年05月21日(三) 用餐人數:323		114年05月22日(四) 用餐人數:323		114年05月23日(五) 用餐人數:323	
青菜	空心菜(Q)		青江菜(Q)		鐵板綠豆芽(Q)		福山萵苣(香鬆	冷凍青花菜
					韭菜					沙拉醬-憶
					胡蘿蔔-優				青	富貴香鬆(
					乾木耳絲				花	雙魚柴魚片
									菜	
湯品	土骨腿丁(CAS		山藥中丁(酸非基改豆腐		關米血丁(CAS		部	達人披薩絲
	金絲菇		藥骨腿丁(CAS		筍絲(醃)		東白蘿蔔大丁		隊	北海翅
	鮮竹筍切片		雞枸杞(200g		湯中一洗選蛋		煮油腐丁(非		鍋	金絲菇
	生香菇				穀盛烏醋(米血丁(CAS
					乾木耳絲					鱈魚風味丸
水果			葡萄							王子麵(滷
			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	114年05月19日(一) 用餐人數:340	114年05月20日(二) 用餐人數:340	114年05月21日(三) 用餐人數:340	114年05月22日(四) 用餐人數:340
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	蒜豬肉片(CAS 泥蒜泥 白生豆包切四 肉青蔥	無無骨香雞排 骨素黑胡椒肉 香 雞 排	南*附皮五花肉 乳*豬肉丁(CA 扣S 肉德記甜酒豆 白蘿蔔大丁 小嫩油丁()	蔥*冷藏骨腿切 油青蔥 雞紅辣椒 骨腿丁(CAS 素雲菜捲非 薑絲
副菜	培根片(CAS 洋蔥小丁(炒中一洗選蛋 蛋素火腿片 青蔥	醬豆干片(非 爆高慶泉XO醬 豆- 干青蔥 紅辣椒 素XO醬-25	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	三色中一洗選蛋 皮蛋 蛋鹹蛋
	塔海帶根 香九層塔 海根	翠小黃瓜(TAP 綠雞捲 雞素黑輪(全 捲	膨大白菜切片 皮膨皮 白胡蘿蔔-優 菜乾木耳絲 滷冬蝦 油豆皮-非	豆米血丁(CAS 芽綠豆芽(Q) 米韭菜 血素米血丁()
	紅紅豆 豆小湯圓(600 湯台糖貳砂(圓	百百香果汁(香綠茶包 水果台糖貳砂(茶	綠綠豆 豆大麥仁(洋 大 麥 仁 湯	黑粉圓(2.2) 糖黑糖 珍奶粉 奶
青菜	奶奶油白菜(油 白菜	高高麗菜(Q) 麗胡蘿蔔-優 菜蒜末	油油菜(Q) 菜胡蘿蔔-優	小白小白菜(Q) 白菜
湯品	藥藥燉排骨中 膳軟骨丁(CAS 排骨皮絲(3k) 湯	海十全味噌(芽乾海帶芽(味雙魚柴魚片 噌 湯	蘿白蘿蔔中丁 蔔大骨(CAS) 大芹菜去葉(骨 湯	四豬小腸 神大麥仁(洋 湯四神藥包()