

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05月12日(一) 用餐人數:360	114年05月13日(二) 用餐人數:360	114年05月14日(三) 用餐人數:360	114年05月15日(四) 用餐人數:360	114年05月16日(五) 用餐人數:360
主食	巧蛋糕吐司-	白扁油麵	蔥抓餅加蛋	北海道牛奶麵包	麥香雞捲餅
	克力蛋糕吐司(鐵)	製*粗絞肉(CA	蔥抓餅加蛋(面)		麥香雞捲餅(巧)
		肉S			
		燥*綠豆芽(Q)			
		麵*韭菜			
		*紅蔥頭末			
		*素絞肉			
主菜	米埔里米粉乾	滷*小貢丸	熱麵包(鹹)	鮮*鮮肉包65g-	鬆*鬆餅-圓形
	粉*絞肉(CAS)	貢*高麗菜(有	狗麵包(鹹)	肉*高麗菜包(餅*梨山草莓醬
	湯*高麗菜(Q)	丸*古早味貢丸	捲	包	*福汎巧克力
	*胡蘿蔔-優				
	*乾木耳絲				
	*素絞肉				
副菜	咖啡*咖啡粉(2合1	阿*阿華田(1.8	光*光泉芭芒柳	生*泡沫生活-	泰*冰鎮水果茶
	牛奶*奶粉	華田	泉芭芒柳(罐)	活泡沫紅茶	山水水果茶(罐)
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05月12日(一) 用餐人數:326	114年05月13日(二) 用餐人數:326	114年05月14日(三) 用餐人數:326	114年05月15日(四) 用餐人數:326
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	五蒜末
	薑絲		薑末	穀薑絲
	薑片		薑絲	飯黃地瓜中丁
	小米			
	胡蘿蔔-優			
主菜	鐵今元原味里	椒*雞腿(D5)-	花*豬腳丁(QR)	蜜*雞翅(W7)(
	路素蟬肉排(麻泰式魚露	生*豬肉丁(CA	汁薑片
	排骨	雞香菜	豬S	雞青蔥
		腿炸豆包切四	腳熟花生	翅白芝麻粒
			蘭花干-對	素雞片-非
副菜	九層塔	絲絲瓜(TAP)	淋盤裝豆腐切	魚中一洗選蛋
	層中一洗選蛋	瓜白麵線	汁洋蔥絲(Q)	板梅花片(魚
	塔	麵胡蘿蔔-優	豆青蔥	炒洋蔥小丁(
	炒	線冬蝦	腐海苔絲(海	蛋素蟬味絲(
	蛋			
	肉蘿蔔糕(100	皮皮蛋	黃裹粉柳葉魚	白馬鈴薯大丁
	燥絞肉(CAS)	蛋油腐丁(非	金QQ棒30克	醬冷凍玉米粒
	蘿蔔糕(素	燉洋蔥絲(Q)	柳	洋康寶白汁粉
	糕素絞肉	油	葉	芋火腿丁(台
		腐	魚	冷凍毛豆仁
				奶粉
				素火腿片
	冬瓜茶塊	芋冷凍芋頭丁	黑山粉圓	珍珠台糖貳砂(
	一點紅	頭黃地瓜小丁	糖黑糖	珠粉圓(2.2)
		地台糖貳砂(山	奶麥香紅茶包
	一點紅	瓜	粉	茶奶粉
青菜	青江菜(Q)	莧莧菜	小白菜(Q)	鐵綠豆芽(Q)
	江	菜薑絲	白	板韭菜
	菜		菜	銀胡蘿蔔-優
				芽乾木耳絲
湯品	雪乾木耳絲	肉白蘿蔔中丁	九九尾苔草(金金針(90g)
	花金絲菇	骨豬小排骨(尾棒腿丁	針冷藏榨菜絲
	雙黑蠔菇	茶肉骨茶包5	雞馬鈴薯大丁	肉豬肉絲(CAS
	菇胡蘿蔔-優	湯八角		絲
	中一洗選蛋	蒜仁		湯

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12日(一) 用餐人數:326	114年05月13日(二) 用餐人數:326	114年05月14日(三) 用餐人數:326	114年05月15日(四) 用餐人數:326
水果		小番茄		
		番茄		

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

	114年05月12日(一) 用餐人數:341	114年05月13日(二) 用餐人數:341	114年05月14日(三) 用餐人數:341	114年05月15日(四) 用餐人數:341
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	沙魚丁(Q) 茶洋蔥片(Q) 魚青蔥 丁百頁豆腐丁 福華沙茶醬 愛之味素沙	泡韓式泡菜(菜*豬肉片(CA 肉S 片洋蔥絲(Q) 胡蘿蔔-優 中一洗選蛋 *五花肉片	黃*冷藏含皮雞 金沙拉醬-憶 雞雙魚柴魚片 肉素原味雞丁 燒*含皮雞胸丁	糖*豬小排骨(醋番茄醬-可 排骨*豬肉丁(CA 骨S 生豆腸-切
副菜	壽洋蔥絲(Q) 喜金絲菇 燒豬肉片(CAS 高麗菜(有 胡蘿蔔-優 白芝麻粒 油豆皮-非	麻熟桂竹筍段 辣十全辣豆瓣 桂有機鮑魚菇 竹筍	滷海帶結 味杏鮑菇 拼大黑豆干切 盤	炒西芹(TAP) 三魷魚翅 鮮刻花白魷魚 胡蘿蔔-優 杏鮑菇 蝦仁 素蝦仁(全
炸三角薯餅	大三角薯餅	花枝丸(大 枝海苔粉 丸沙拉醬-憶 燒雙魚柴魚片 素包心丸(香中一洗選蛋 菇生香菇 蒸蛋	什鷄鶉蛋(Q) 錦有機鮑魚菇 鴿胡蘿蔔-優 蛋大黃瓜片厚
仙草凍奶	仙草凍(5k) 奶粉 台糖貳砂(茶	珍珠綠茶包 綠台糖貳砂(茶	鳳梨梨片(3k) 梨麥香紅茶包 冰檸檬濃縮汁 茶	檸檬愛玉凍 檸檬濃縮汁 愛玉
青菜	空心菜(Q) 菜	油菜(Q) 菜胡蘿蔔-優	福山萵苣(山萵苣	青冷凍青花菜 花菜

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12日(一) 用餐人數:341		114年05月13日(二) 用餐人數:341		114年05月14日(三) 用餐人數:341		114年05月15日(四) 用餐人數:341	
湯品	筍	筍絲(醃)	冬	鴨丁(Q)	玉	冷凍玉米粒	藥	藥燉排骨中
	絲	魷魚羹	菜	冬菜(270g)	米	中一洗選蛋	膳	皮絲(3k)
	魷	胡蘿蔔-優	鴨	冬粉(3K)	濃	奶粉	皮	紫山藥切中
	魚	大白菜切片	肉		湯	洋蔥小丁(絲	
	羹	乾木耳絲	湯			無鹽奶油-	湯	