

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26日(一) 用餐人數:348	114年05月27日(二) 用餐人數:348	114年05月28日(三) 用餐人數:348	114年05月29日(四) 用餐人數:348
主食	火腿肉鬆起	日式沾麵	德式蔥抓餅	海苔肉鬆堡
	素火腿玉米			*統一奶酥麵
	肉鬆沙拉堡(巧)	日式沾麵(巧)	德式蔥抓餅(面)	海苔肉鬆堡(欣)
主菜	*雞絲麵(無	水餃	*奇美冷凍熟	肉絲
	*高麗菜(Q)	*素食水餃	*糖粉	S
	*中一洗選蛋			*中一洗選蛋
	*油豆皮-非			*冷凍玉米粒
	*胡蘿蔔-優			*履歷白米(
	*豬肉片(CA			*青蔥
	S			*高麗菜(Q)
				*胡蘿蔔-優
副菜	*綠茶包	紅茶	*麥香紅茶包	*咖啡紅茶包
	*奶粉			*奶粉

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26日(一) 用餐人數:323	114年05月27日(二) 用餐人數:323	114年05月28日(三) 用餐人數:323	114年05月29日(四) 用餐人數:323
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(炸細白油麵
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	醬小豆干丁(
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	麵絞肉(CAS)
	薑絲		蒜末	十全甜麵醬
	薑片		薑絲	洋蔥小丁(
	小米			冷凍毛豆仁
	胡蘿蔔-優			
主菜	蒲蒲燒鮫魚-	香*豬小排骨(曼曼波雞排	蔥今元原味里
	燒白芝麻粒	酥*豬肉丁(CA	波芋粿條	爆素蟬肉排(
	鮫中一洗選蛋	排S	雞百頁豆腐丁	肌
	魚蘿蔔糕(素	骨素排骨丁(排	
副菜	家盤裝豆腐切	蘿白蘿蔔中丁	麻海茸	滷白煮蛋
	常粗絞肉(CAS	蔔烤麩	辣紅辣椒	蛋小磨坊滷包
	豆腐冷凍毛豆仁	烤生香菇	海九層塔	
	腐素絞肉	麩胡蘿蔔-優	茸	
	羅金針菇	什大白菜切片	南瓜南瓜不去皮	綜地瓜薯條
	漢鮮竹筍切絲	錦油豆皮-非	瓜粗絞肉(CAS	合薯條1/4"
	齋胡蘿蔔-優	雜冷凍玉米筍	肉蒜末	薯條
	高麗菜(Q)	燴胡蘿蔔-優	末洋蔥小丁(
	乾木耳絲	鮮竹筍切片	達人披薩絲	
	油豆皮-非			
	椰麥茶包	芋冷凍芋頭丁	黑台糖貳砂(可粉圓(2.2)
	果台糖貳砂(頭奶粉	糖黑糖	可阿華田(1.8
	麥椰果(4kg)	牛台糖貳砂(粉粉粿	珍珠台糖貳砂(
	茶	奶	粿	
青菜	奶奶油白菜(青花冷凍青花菜	小白小白菜(Q)	空心空心菜(Q)
	白菜	菜	菜	菜
湯品	苦苦瓜薄片(酸酸菜絲	紫中一洗選蛋	筍筍干(常溫
	瓜軟骨丁(CAS	菜豬血	菜乾海帶芽(干大骨(CAS)
	排骨黑豆豉(1斤)	豬韭菜	蛋薑絲	大骨
	湯	血湯	花湯	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26日(一) 用餐人數:323		114年05月27日(二) 用餐人數:323		114年05月28日(三) 用餐人數:323		114年05月29日(四) 用餐人數:323	
水果			香蕉					

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26日(一)		114年05月27日(二)		114年05月28日(三)			
	用餐人數:341		用餐人數:341		用餐人數:341			
主 食	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫		
	主 菜	紅燒豬排	CAS醃漬肉排	迷迭香雞排	*雞排(TS5)迷迭香粉蒜仁炸豆包切四	可樂豬腳	*豬肉丁(CAS)*豬腳丁薑片蒜仁可口可樂(*豬蹄膀切丁中一洗選蛋	
		副 菜	五彩烘蛋	中一洗選蛋絞肉(CAS)乾木耳絲冷凍毛豆仁冷凍玉米粒胡蘿蔔-優	炸蛋黃芋丸	蛋黃芋丸	花生小魚	小豆干丁(油花生小魚干蒜末紅辣椒
蘋果烤派			蘋果烤派	紅燒黑輪	黑輪條切片白蘿蔔中丁胡蘿蔔-優茼蒿小卷(膨皮白菜滷	大白菜切片膨皮胡蘿蔔-優乾木耳絲冬蝦油豆皮-非	
百香愛玉			愛玉凍百香果汁(台糖貳砂(珍珠綠茶	粉圓(2.2)綠茶包台糖貳砂(冬瓜檸檬	冬瓜茶塊台糖貳砂(檸檬汁	
青 菜			高麗菜	高麗菜(Q)胡蘿蔔-優蒜末	福山萵苣	福山萵苣(油菜	油菜(Q)
			湯 品	味噌豆腐湯	十全味噌(非基改豆腐)洋蔥絲(Q)	剝皮辣雞	骨腿丁(CAS)白蘿蔔中丁剝皮辣椒薑片	關東煮湯