

# 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	115年05月04日(一) 用餐人數:378	115年05月05日(二) 用餐人數:378	115年05月06日(三) 用餐人數:378	115年05月07日(四) 用餐人數:378	115年05月08日(五) 用餐人數:378
主食	擔擔麵	丹麥菠蘿可	麥香雞捲餅	自製*煎熟鍋貼2	肉排三明治
	擔素活力炒麵	麥	素火腿起司	*素食水餃	排素排三明治
	麵(巧)	菠蘿可頌(欣)	雞捲餅(巧)	鍋貼	排三明治(巧)
主菜	高麗碎脯粥	火腿丁(台)	清蒸肉圓(素肉圓)	鮮奶乳酪捲	味噌拉麵
	*高麗菜(Q)	*中一洗選蛋			*豬肉片(CAS)
	*履歷白米(優)	*冷凍玉米粒			*冷凍玉米粒
	*胡蘿蔔-優	*履歷白米(青蔥(TAP))			*胡蘿蔔-優
	芹菜去葉(生香菇)	*高麗菜(Q)			*高麗菜(Q)
	*絞肉(CAS)	*胡蘿蔔-優			*十全味噌(青蔥(TAP))
		*洋蔥小丁(素火腿切丁)			
副菜	麥茶	阿華田	奶綠	牛奶	紅茶
	*麥茶包	*阿華田(1.8)	*綠茶包	*奶粉	*麥香紅茶包
		*奶粉	*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

	115年05月04日(一) 用餐人數:453	115年05月05日(二) 用餐人數:453	115年05月06日(三) 用餐人數:453	115年05月07日(四) 用餐人數:453	115年05月08日(五) 用餐人數:453
主食	履歷白米(	糙履歷白米(	紫履歷白米(	地瓜履歷白米(	港*津谷CAS原
	青蔥(TAP)	米*糙米	米*黑糯米(紫	*五穀米(不	式味
	蒜末	飯蒜末	飯青蔥(TAP)	蒜末	煲豬肉絲(CAS
	薑絲		蒜末	黃地瓜去皮	仔白米(彰中
	薑片		薑絲		飯青蔥(TAP)
	小米				薑片
	胡蘿蔔-優				蒜末
					青蒜
					冷凍毛豆仁
					冷凍芋頭丁
					生香菇
主菜	咕豬肉丁(CAS	腰冷藏含皮雞	卡卡啦胸肉排	筍*豬腳丁	蜜*豬小排骨(
	咾鳳梨片(3k)	果彩色甜椒(	拉中一洗選蛋	干筍干(常溫	汁*軟骨丁(CA
	肉洋蔥大丁(	雞生腰果	胸	*豬肉丁(CA	排S
	番茄醬-可	丁冷藏骨腿切	肉	S	骨素排骨丁(
	生豆腸-切	素雞片-非	排	蘭花干-對	
副菜	日中一洗選蛋	綜鮮肉燒賣(	咖馬鈴薯大丁	湖白煮蛋CAS	焗大白菜切片
	式海苔絲(海	合火腿燒賣-	哩胡蘿蔔-優	南青蔥(TAP)	汁培根片(CAS
	蒸	燒福滿燒賣(	洋洋蔥大丁(	炸黑豆豉(1斤)	培素火腿片
	蛋	賣	芋小磨坊咖哩	蛋十全豆瓣醬	根胡蘿蔔-優
			絞肉(CAS)	蒜末	白菜鴻喜菇
					康寶白汁粉
					奶粉
	螞冬粉(3K)	沙筍絲(醃)	辣生豆包切四	涼雞胗	奶白玉流沙奶
	蟻高麗菜(Q)	茶胡蘿蔔-優	味十全辣豆瓣	拌芹菜去葉(	皇
	上粗絞肉(CAS	花乾木耳絲	豆洋蔥粗絲(	雞胡蘿蔔-優	珍
	樹胡蘿蔔-優	枝花枝羹	包	酸菜絲	珠
		羹大白菜切片		粗黃干絲(	包
	芋冷凍芋頭丁	咖咖啡粉(2合1	冬瓜茶塊	可粉圓(2.2)	椰綠茶包
	頭奶粉	啡奶粉	一點紅	可阿華田(1.8	果椰果(4kg)
	西台糖貳砂(	牛	一點	珍珠台糖貳砂(	八台糖貳砂(
	米西谷米	奶	點紅		冰檸檬汁
	露				綠
			調整牛乳(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	115年05月04日(一) 用餐人數:453		115年05月05日(二) 用餐人數:453		115年05月06日(三) 用餐人數:453		115年05月07日(四) 用餐人數:453		115年05月08日(五) 用餐人數:453	
青菜	小白菜	小白菜(Q)	青花菜	冷凍青花菜	高麗菜	高麗菜(Q)	鐵板銀芽	綠豆芽(Q)	有機莧菜	莧菜(有機薑絲)
	白菜		菜		菜	胡蘿蔔-優	韭菜	胡蘿蔔-優	莧菜	
						蒜末	乾木耳絲			
湯品	竹筍	筍片	白菜	小白菜(Q)	薑母鴨湯	鴨丁(Q)	玉米濃湯	冷凍玉米粒	剝皮辣椒雞	骨腿丁(CAS)
	排骨湯	龍骨丁(CAS)	豆腐湯	非基改豆腐		米血丁(CAS)		中一洗選蛋		白蘿蔔中丁
		芹菜去葉(				老薑片		奶粉		剝皮辣椒薑片
								洋蔥小丁(無鹽奶油-		
水果			桶柑	桶柑						
			柑							

# 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05月04日(一) 用餐人數:364	115年05月05日(二) 用餐人數:364	115年05月06日(三) 用餐人數:364	115年05月07日(四) 用餐人數:364
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
主菜	鹽沙魚丁(Q) 酥中華雞蛋豆 魚 丁	泡*豬肉片(CA 菜S 燒高麗菜(Q) 肉韓式泡菜( 洋蔥絲(Q) 韓式年糕- 鵪鶉蛋(Q)	蒲蒲燒鯰魚- 燒白芝麻粒 鯰素雲菜捲非	鹽冷藏含皮雞 酥九層塔 雞杏鮑菇 大黑豆干切
副菜	燴大黃瓜片厚 刺豬肉片(CAS 瓜金針菇 胡蘿蔔-優 油豆皮-非	紅百頁豆腐丁 燒生香菇 百胡蘿蔔-優 頁薑片 生腰果	玉米冷凍玉米粒 米中一洗選蛋 炒 蛋	麻辣角螺(非基 辣鴨血 燙米血丁(CAS 豬肉片(CAS 蒸煮麵 福華麻辣醬
	豬煎熟豬肉餡 肉紅豆煎餅 餡 餅	藍藍莓派(烤 梅 派	油油腐丁(非 豆絞肉(CAS) 腐素絞肉 肉末	羅金針菇 漢鮮竹筍切絲 齋胡蘿蔔-優 高麗菜(Q) 乾木耳絲 油豆皮-非
	紅紅豆 豆小湯圓(600 湯台糖貳砂( 圓	百山粉圓 香百香果汁( 山 粉圓	珍麥茶包 珠粉圓(2.2) 麥台糖貳砂( 茶	冬粉粿 瓜冬瓜茶塊 粉台糖貳砂( 粿
青菜	高麗菜(Q) 胡蘿蔔-優 菜蒜末	青青江菜(Q) 江 菜	空空心菜(Q)	青冷凍青花菜 花胡蘿蔔-優 菜
湯品	香生香菇 菇高慶泉蔭瓜 雞骨腿丁(CAS 白蘿蔔中丁	竹筍片 筍油豆皮-非 豆生香菇 皮湯	酸非基改豆腐 辣筍絲(醃) 湯中一洗選蛋 穀盛烏醋( 乾木耳絲 豬肉絲(CAS	味十全味噌( 噌非基改豆腐 豆洋蔥絲(Q) 腐湯