

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06月08日(一) 用餐人數:250	115年06月09日(二) 用餐人數:250	115年06月10日(三) 用餐人數:250	115年06月11日(四) 用餐人數:250	115年06月12日(五) 用餐人數:250
主食	麥香雞捲餅 素火腿起司	奶*統一奶香葡 香葡萄(欣)	卡飯糰 啦飯糰 飯糰(巧)	自製*煎熟鍋貼2 *素食水餃 鍋貼	肉鬆蛋吐司 素鬆蛋吐司 蛋吐司(巧)
主菜	肉絲炒麵 細白油麵 *高麗菜(Q) *生香菇 洋蔥絲(Q) *胡蘿蔔-優 *豬肉絲(CAS) 炸豆包切絲	肉燥飯 *絞肉(CAS) *紅蔥頭末 *小豆干丁(*高麗菜(Q) *白米(彰中) *素絞肉	鬆餅 *鬆餅-圓形 *福汎花生醬 *福汎巧克力	馬拉糕 *原味馬拉糕	雞絲麵 *雞絲麵(無) *高麗菜(Q) *中一洗選蛋 *油豆皮-非 *胡蘿蔔-優 *豬肉片(CAS)
副菜	阿華田 *阿華田(1.8 *奶粉	麥茶 *麥茶包	咖啡牛奶 *咖啡粉(2合1 *奶粉	綠茶 *綠茶包	米漿 *白米(彰中) *焦花生片
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06月08日(一) 用餐人數:351	115年06月09日(二) 用餐人數:343	115年06月10日(三) 用餐人數:351	115年06月11日(四) 用餐人數:351	115年06月12日(五) 用餐人數:347
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(照凍雞清肉
	米青蔥(TAP)	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	燒洋蔥片(Q)
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥(TAP)	五蒜末	雞雙魚柴魚片
	薑絲		蒜末	五穀飯	肉薑片
	薑片		薑絲		井中一洗選蛋
	小米				生香菇
	胡蘿蔔-優				白米
					履歷洋菇
					冷凍毛豆仁
主菜	酥沙魚丁(Q)	無無骨香雞排	粉*軟骨丁(CA	宮冷藏含皮雞	可*豬肉丁(CA
	炸蝦餅(圓形	骨素雞排(蛋	蒸S	保小黃瓜(TAP	樂S
	魚生豆腸-切	香	排骨*豬肉丁(CA	雞油花生	豬*豬腳丁(QR)
	丁	雞排	S	丁乾辣椒	腳薑片
			五香蒸肉粉	青蔥(TAP)	蒜仁
			黃地瓜大丁	蒜末	可口可樂(
			素排骨丁(洋蔥絲(Q)	大四角油豆
				麵腸片	
				冷藏骨腿切	
副菜	紅大獅子頭(螞冬粉(3K)	小小黃瓜(TAP	桂熟桂竹筍段	藍藍莓派(烤
	燒大白菜切片	蟻高麗菜(Q)	瓜雞胗	竹豬肉絲(CAS	莓
	獅子胡蘿蔔-優	上粗絞肉(CAS	雞紅辣椒	筍生香菇	派
	頭角螺(非基	樹胡蘿蔔-優	胗豆干片(非	炒皮絲(3k)	
	素獅子頭(乾木耳絲		肉	
				絲	
	泰絞肉(CAS)	珍珍珠丸子(油油腐丁(非	胡中一洗選蛋	紅百頁豆腐丁
	式洋蔥小丁(珠紫米珍珠丸	腐絞肉(CAS)	蘿胡蘿蔔-優	燒生香菇
檸檬愛玉	蒜末	丸子黑珍珠-甜	肉素香菇貢丸	筍炒蛋	百頁胡蘿蔔-優
	九層塔		末		薑片
	小番茄(g)				生腰果
	泰式魚露				
	豆薯小丁(
	小豆干丁(
	愛玉凍	芋冷凍芋頭丁	椰麥香紅茶包	綠綠豆	奶綠茶包
	檸檬濃縮汁	頭奶粉	果椰果(4kg)	豆粉圓(2.2)	綠奶粉
		西台糖貳砂(奶茶台糖貳砂(粉台糖貳砂(
		米西谷米	茶奶粉	圓	
		露			

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06月08日(一) 用餐人數:351		115年06月09日(二) 用餐人數:343		115年06月10日(三) 用餐人數:351		115年06月11日(四) 用餐人數:351		115年06月12日(五) 用餐人數:347		
青 菜	蚵仔白菜(空心菜(Q)	鐵板銀芽	綠豆芽(Q)	高麗菜(Q)	有機小松菜(有					
				韭菜	胡蘿蔔-優						
				胡蘿蔔-優	蒜末						
				乾木耳絲							
湯 品	酸辣湯	山藥中丁(什錦羹湯	金針菇	麻油福壽胡麻油	藥膳排骨湯	藥燉排骨中				
		豬小排骨(大白菜切片	白麵線		軟骨丁(CAS				
	中一洗選蛋	枸杞(200g		胡蘿蔔-優	中一洗選蛋	排骨	皮絲(3k)				
	穀盛烏醋(排骨湯		乾木耳絲	薑片						
	乾木耳絲			中一洗選蛋							
水 果	豬肉絲(CAS										
		西瓜(g)									
		西瓜									

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06月08日(一) 用餐人數:244	115年06月09日(二) 用餐人數:244	115年06月10日(三) 用餐人數:244	115年06月11日(四) 用餐人數:244
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	鐵今元鐵路里 素紅麴肉排	蘑*豬肉片(CA 菇S 肉台塑蘑菇醬 片台塑素蘑菇 中華雞蛋豆	炸*冷凍雞排(雞中一洗選蛋 塊	鮑*豬肉丁(CA 菇S 肉杏鮑菇 丁白芝麻粒 素雲菜捲非
副菜	蕃中一洗選蛋 茄青蔥(TAP) 炒番茄醬-可 蛋紅番茄優級	黃裹粉柳葉魚 金QQ棒18g 柳 葉魚	泡韓式泡菜(菜韓式年糕- 年糕大白菜切片 洋蔥絲(Q)	客豆干片(非 家豬肉絲(CAS 小乾魷魚切條 炒芹菜去葉(
	芹芹菜去葉(香細白干絲(干海帶絲 絲胡蘿蔔-優	三中一洗選蛋 色皮蛋 蛋鹹蛋	紅黑輪切片C 燒白蘿蔔大丁 黑胡蘿蔔-優 輪素黑輪(全	咖馬鈴薯大丁 哩胡蘿蔔-優 洋蔥大丁(芋小磨坊咖哩 絞肉(CAS) 鵪鶉蛋(Q)
	仙仙草凍(切 草粉圓(2.2) 粉台糖貳砂(圓	百綠茶包 香百香果汁(綠 茶	紅紅豆 豆黑糯米(紫 紫台糖貳砂(米	冬冬瓜茶塊 瓜山粉圓 山粉圓 粉圓
青菜	高麗菜(Q) 胡蘿蔔-優 菜蒜末	青冷凍青花菜 花胡蘿蔔-優 菜	青青江菜(Q) 江 菜	小白菜(Q) 白 菜
湯品	香生香菇 菇高慶泉蔭瓜 雞骨腿丁(CAS 白蘿蔔中丁	鹹韭菜 湯絞肉(CAS) 圓乾香菇絲 紅蔥頭末 小湯圓(600 綠豆芽(Q)	青小白菜(Q) 菜中一洗選蛋 蛋大骨(CAS) 花湯	玉冷凍玉米粒 米中一洗選蛋 濃奶粉 湯洋蔥小丁(無鹽奶油-