

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22日(一) 用餐人數:250		115年06月23日(二) 用餐人數:250		115年06月24日(三) 用餐人數:250		115年06月25日(四) 用餐人數:250		115年06月26日(五) 用餐人數:250	
主	大壽司	巧	*巧克力派司	菠	麵包(甜)	自	大亨堡	卡	卡啦三明治	
		克		蘿		製		拉	素排三明治	
	司(巧)	力		布		大		三		
		派		丁		亨		明		
		司		麵		堡		治		
		(欣)		包				(巧)		
				(鐵)						
主	清	皮	*青蔥(TAP)	鍋	*煎熟鍋貼	熱	*大熱狗	白	*白玉流沙奶	
	蒸	蛋	*高麗菜(Q)	貼	*素食水餃	狗	*小黃瓜(TA	玉		
	肉	瘦	*皮蛋			/	P	珍		
	圓	肉	*中一洗選蛋			小	*洋蔥(Q)	珠		
		粥	*豬肉絲(CA			黃	*冷凍毛豆仁	奶		
			S			瓜	*中一洗選蛋	皇		
			*白米(彰中			/	*牛頭玉米粒	包		
			*冷凍玉米粒				*桂冠沙拉醬			
			*生香菇							
副	奶	麥	*麥茶包	咖	*咖啡粉(2合	奶	*咖啡紅茶包	蔓	*蔓越莓汁(
	綠	茶		啡	1	茶	*奶粉	越		
				牛	*奶粉			莓		
				奶				果		
								汁		
								(
								罐		
)		
水										

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

	115年06月22日(一) 用餐人數:351	115年06月23日(二) 用餐人數:351	115年06月24日(三) 用餐人數:340	115年06月25日(四) 用餐人數:351	115年06月26日(五) 用餐人數:351
主	小履歷白米(米青蔥(TAP) 飯蒜末 薑絲 薑片 小米 胡蘿蔔-優	糙履歷白米(米糙米 飯蒜末	紫履歷白米(米黑糯米(紫 飯青蔥(TAP) 蒜末 薑絲	地瓜履歷白米(五*五穀米(不 飯蒜末 穀黃地瓜去皮	港*津谷CAS原 式味 煲豬肉絲(CAS 仔白米(彰中 飯青蔥(TAP) 薑片 蒜末 青蒜 冷凍毛豆仁 冷凍芋頭丁 生香菇
主	梅冷藏梅干菜 干豬肉丁(CAS 肉豆輪(小輪 丁素肉塊(全 附皮五花肉	卡卡啦胸肉排 啦杏鮑菇 炸 雞 排	粉*豬肉丁(CA 蒸S 肉五香蒸肉粉 +黃地瓜去皮 地瓜福滿燒賣(瓜	黑洋蔥粗絲(胡*豬柳(CAS) 椒台塑黑胡椒 豬素黑胡椒醬 柳青蔥(TAP) 香竹腸(乾	腰冷藏含皮雞 果彩色甜椒(雞生腰果 丁冷藏骨髓切 素雞片-非
副	醬豆干片(非 爆高慶泉XO醬 豆- 干青蔥(TAP) 紅辣椒 素XO醬*25	白馬鈴薯大丁 醬冷凍玉米粒 洋康寶白汁粉 芋火腿丁(台 冷凍毛豆仁 奶粉 素火腿片	麻盤裝豆腐切 婆粗絞肉(CAS 豆青蔥(TAP) 腐十全豆瓣醬 冷凍毛豆仁	三色中一洗選蛋 皮皮蛋 蛋鹹蛋	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
	炸津谷CAS原 香味 腸素古早味香腸	包炸豆包切絲 炒豬肉絲(CAS 肉金針菇 絲	炒小黃瓜(TAP 三刻花白魷魚 鮮魷魚圈 胡蘿蔔-優 杏鮑菇 蝦仁 古早味香菇	泡寬冬粉(3K) 菜韓式泡菜(寬洋蔥絲(Q) 粉素泡菜 高麗菜(Q)	小預熟湯包- 湯素湯包(全 包
	可粉圓(2.2) 可阿華田(1.8 珍珠台糖貳砂(珠	水果蘋果(g) 茶綠茶包	黑山粉圓 糖黑糖 山 粉 圓	花生花生片半邊 紅紅豆 豆小湯圓(600 湯 圓	綠綠豆 豆九份芋圓 芋地瓜圓 圓 湯
青	高麗菜(Q) 胡蘿蔔-優 菜蒜末	青青江菜(Q) 江 菜	豆綠豆芽(Q) 芽韭菜 菜胡蘿蔔-優	炒冷凍青花菜 青胡蘿蔔-優 花蒜末 菜	有莧菜(有機 機薑絲 莧菜

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22日(一) 用餐人數:351		115年06月23日(二) 用餐人數:351		115年06月24日(三) 用餐人數:340		115年06月25日(四) 用餐人數:351		115年06月26日(五) 用餐人數:351	
湯	香	生香菇	味	十全味噌(海	乾海帶芽(酸	非基改豆腐	肉	白蘿蔔中丁
	菇	骨腿丁(CAS	噌	非基改豆腐	芽	中一洗選蛋	辣	筍絲(醃)	骨	豬小排骨(
	雞	高慶泉蔭瓜	豆	洋蔥絲(Q)	蛋	薑絲	湯	中一洗選蛋	茶	肉骨茶包5
	湯	白蘿蔔中丁	腐		花			穀盛烏醋(湯	八角
			湯		湯			乾木耳絲		蒜仁
水								豬肉絲(CAS		
			芭	芭樂(g)						
			樂							

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22日(一) 用餐人數:244	115年06月23日(二) 用餐人數:244	115年06月24日(三) 用餐人數:244	115年06月25日(四) 用餐人數:244
主	紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(
米	黑糯米(紫	米黑糯米(紫	米黑糯米(紫	米黑糯米(紫
飯		飯	飯	飯
主	蒲燒鯰魚-	花*豬腳丁(QR)	豆冷藏含皮雞	蜜*冷凍雞排(
燒	鱈香素魚排	生*豬肉丁(CA	乳甜酒豆腐乳	汁麥芽糖(3斤)
魚		豬S	雞生豆腸(非	雞*素雞排(蛋
片		腳熟花生		排
		蘭花干(非		
副	豬煎熟豬肉餡	塔海帶根	麻冷藏榨菜絲	三麵腸片
肉	紅豆煎餅	香九層塔	辣角螺(非基	杯九層塔
餡		海	鴨杏鮑菇	麵
餅		根	血素腰花(全	腸
			凍豆腐(非	
			鴨血	
壽	洋蔥片(Q)	玉中一洗選蛋	香中一洗選蛋	薯薯條3/8"脆
喜	金針菇	米冷凍玉米粒	菇生香菇	條麥克雞塊
燒	豬肉片(CAS	起義式起司粉	蒸	雞素雞塊(蛋
	大白菜切片	司	蛋	塊
	胡蘿蔔-優	炒		
	白芝麻粒	蛋		
珍	台糖貳砂(芋冷凍芋頭丁	柳活力舒柳橙	椰綠茶包
珠	粉圓(2.2)	香西谷米	橙綠茶包	果椰果(4kg)
奶	麥香紅茶包	西奶粉	綠	八台糖貳砂(
茶	奶粉	米台糖貳砂(茶	冰檸檬汁
		露		綠
青	小白菜(Q)	空心菜(Q)	油菜(Q)	高麗菜(Q)
小		心		麗胡蘿蔔-優
白		菜		菜蒜末
菜				
湯	關米血丁(CAS	剝骨腿丁(CAS	四豬小腸	青小白菜(Q)
東	白蘿蔔大丁	皮白蘿蔔中丁	神大麥仁(洋	菜非基改豆腐
煮	油腐丁(非	辣剝皮辣椒	湯四神藥包(豆
湯		薑片		腐
		雞		湯