

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25日(一) 用餐人數:370	115年05月26日(二) 用餐人數:370	115年05月27日(三) 用餐人數:370	115年05月28日(四) 用餐人數:370	115年05月29日(五) 用餐人數:370
主卡	飯糰	維*香濃維也納	大麵包(鹹)	自*煎熟鍋貼2	起起司蛋餅
啦	飯糰		大蒜麵包(鹹)	製*素食水餃	司
飯			乳酪麵包(鐵)	鍋貼	蛋餅(巧)
糰					
(巧)					
主麵	*紅麵線	味拉麵-細	皮*青蔥(ТАП)	焦*焦糖布丁饅	雞*雞絲麵(無
線	*胡蘿蔔-優	噌*豬肉片(XA	蛋*高麗菜(Θ)	糖	絲*高麗菜(Θ)
糊	*中一洗選蛋	Σ	*皮蛋	布	麵*中一洗選蛋
	*筍絲(醃)	麵*冷凍玉米粒	肉*中一洗選蛋	丁	*油豆皮-非
	*乾香菇(小	*胡蘿蔔-優	粥*豬肉絲(XA	饅	*胡蘿蔔-優
	*豬肉絲(XA	*高麗菜(Θ)	Σ	頭	*豬肉片(XA
	Σ	*十全味噌(*白米(彰中		Σ
		*青蔥(ТАП)			
副紅	*麥香紅茶包	麥*麥茶包	綠*綠茶包	咖*咖啡粉(2合	奶*咖啡紅茶包
茶		茶	茶	1	*奶粉
				*奶粉	
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05月25日(一) 用餐人數:461		115年05月26日(二) 用餐人數:456		115年05月27日(三) 用餐人數:461		115年05月28日(四) 用餐人數:462		115年05月29日(五) 用餐人數:463	
主 小 米 飯	履歷白米(糙	履歷白米(紫	履歷白米(地	履歷白米(豬	豬肉片(XAΣ
	青蔥(TAΠ)	米	*糙米	米	*黑糯米(紫	瓜	*五穀米(不	肉	中一洗選蛋
	蒜末	飯	蒜末	飯	青蔥(TAΠ)	五	蒜末	井	洋蔥絲(Θ)
	薑絲				蒜末	穀	黃地瓜去皮	飯	白米
	薑片				薑絲	飯			胡蘿蔔-優
	小米								履歷洋菇
	胡蘿蔔-優								冷凍玉米筍
主 日 式 豬 排	日式豬排7	三	冷藏含皮雞	蒲	蒲燒鯰魚-	醬	*鴨丁(Θ)	烤	*光雞三級-
	素蟬肉排(杯	九層塔	燒	白芝麻粒	爆	洋蔥絲(Θ)	全	*小磨坊香濃
		雞	杏鮑菇	鯰	素雲菜捲非	鴨	青蔥(TAΠ)	雞	素蓮子雞(
			素雞片-非	魚		丁	十全甜麵醬		*蒜仁
			冷藏骨腿切				大黑豆干切		*香吉士
							紅辣椒		*洋蔥去皮(
							蒜末		*金蘭烤肉醬
							青蒜		*烤肉醬-華
							素鴨(全素		

國立彰化高級中學午餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG

日期	115年05月25日(一) 用餐人數:461			115年05月26日(二) 用餐人數:456		115年05月27日(三) 用餐人數:461		115年05月28日(四) 用餐人數:462		115年05月29日(五) 用餐人數:463	
副色蛋	三	中一洗選蛋	1	麻	盤裝豆腐切	絲	絲瓜去皮(麻	油豆皮-非	海	馬鈴薯大丁
	色	皮蛋		婆	粗絞肉(XAΣ	瓜	冬粉(3K)	辣	鴨血	鮮	魷魚圈
	蛋	鹹蛋		豆	青蔥(TAII)	冬	豬肉絲(XAΣ	燙	米血丁(XAΣ	白	蝦仁
				腐	十全豆瓣醬	粉	油豆皮-非		豬肉片(XAΣ	醬	蟬味絲(散
					冷凍毛豆仁				蒸煮麵	洋	洋蔥片(Θ)
									素米血丁(芋	胡蘿蔔-優
											冷凍毛豆仁
											奶粉
											康寶白汁粉
											素蟬味絲(
											素火腿切丁
宮保麵腸	麵腸片			鮮	鮮肉包65γ-	玉	中一洗選蛋	花	熟花生	蛋	蛋塔
	洋蔥絲(Θ)			肉	豆沙包(65γ	米	冷凍玉米粒	生	麵筋泡	塔	
	乾辣椒			包		起	義式起司粉	麵	冷凍毛豆仁		
	青蔥(TAII)					司		筋	冷凍玉米粒		
	蒜末					炒			生香菇		
冬瓜芋圓						蛋			胡蘿蔔-優		
	冬瓜茶塊			仙	仙草凍(2κ)	椰	麥茶包	珍	台糖貳砂(布	*布丁粉
	九份芋圓			草	咖啡紅茶包	果	台糖貳砂(珠	粉圓(2.2)	丁	台糖貳砂(
	地瓜圓			凍	奶粉	麥	椰果(4κγ)	奶	麥香紅茶包	奶	奶粉
				茶	台糖貳砂(茶		茶	奶粉	茶	咖啡紅茶包
青高麗菜	高麗菜(Θ)			鐵	綠豆芽(Θ)	青	冷凍青花菜	油	油菜切(Θ)	吻	銀吻仔魚
	胡蘿蔔-優			板	韭菜	花	胡蘿蔔-優	菜		魚	莧菜(有機
	蒜末			銀	胡蘿蔔-優	菜				莧	
				芽	乾木耳絲					菜	
湯肉骨茶湯	白蘿蔔中丁			蘿	白蘿蔔小丁	香	生香菇	芹	如記珍珠虱	日	十全味噌(
	豬小排骨(蔔	豬小排骨(菇	骨腿丁(XAΣ	香	白蘿蔔中丁	式	洋蔥絲(Θ)
	肉骨茶包5			排		雞	高慶泉蔭瓜	魚	芹菜去葉(味	冷凍旗魚丁
	八角			骨		湯	白蘿蔔中丁	丸		噌	小嫩油丁(
	蒜仁			湯				湯		鮮	鴻喜菇
										魚	雪白菇(美
										湯	青蔥(TAII)
水				葡	葡萄						薑絲
				葡							

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25日(一) 用餐人數:363	115年05月26日(二) 用餐人數:363	115年05月27日(三) 用餐人數:363	115年05月28日(四) 用餐人數:363
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	黑糯米(紫	黑糯米(紫	黑糯米(紫
飯				
主	蠔冷藏棒腿切	黑沙魚丁(㊟)	黃冷藏含皮雞	蒜*豬肉片(XA
油	金蘭香菇素	胡洋蔥片(㊟)	金沙拉醬-憶	泥Σ
雞	杏鮑菇	椒台塑黑胡椒	雞雙魚柴魚片	白蒜泥
腿	洋蔥大丁(魚百頁豆腐丁	肉中華雞蛋豆	肉中一洗選蛋
丁	冷藏含皮雞		燒杏鮑菇	
	大黑豆干切			
副	麻冷藏榨菜絲	日中一洗選蛋	青青蔥吉拿棒	炸大三角薯餅
辣	角螺(非基	式海苔絲(海	蔥豆蔬蛋白捲	三
鴨	黑蠔菇	蒸	吉	角
血	素腰花(全	蛋	拿	薯
	凍豆腐(非		棒	餅
	鴨血			
玉	胡蘿蔔-優	炸津谷XAΣ原	滷海帶結	客豆干片(非
米	冷凍玉米粒	香味	雙豆皮結(非	家豬肉絲(XAΣ
三	小豆干丁(腸素古早味香	結胡蘿蔔-優	小乾魷魚切條
色	冷凍毛豆仁			炒芹菜去葉(
紅	麥香紅茶包	奶綠茶包	可粉圓(2.2)	地紅地瓜小丁
茶	台糖貳砂(奶粉	可阿華田(1.8	瓜九份芋圓
一	一點紅		珍台糖貳砂(芋地瓜圓
點			珠	圓
紅				
青	空心菜切(青青江菜段(高高麗菜(㊟)	小白小青菜切(
心		江	麗	白
菜		菜	菜	菜
湯	酸非基改豆腐	薑鴨丁(㊟)	玉冷凍玉米粒	四豬小腸
辣	筍絲(醃)	母米血丁(XAΣ	米中一洗選蛋	神大麥仁(洋
湯	中一洗選蛋	鴨老薑片	濃奶粉	湯四神藥包(
	穀盛烏醋(湯洋蔥小丁(
	乾木耳絲			
	豬肉絲(XAΣ			