

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18日(一) 用餐人數:360		115年05月19日(二) 用餐人數:360		115年05月20日(三) 用餐人數:360		115年05月21日(四) 用餐人數:360		115年05月22日(五) 用餐人數:360	
主食	火腿	玉米吐	蔓越莓	乳酪	大壽司		自製	大亨堡	墨西哥巧克力(欣)	*墨西哥巧克力
	素火腿	玉米	越莓	乳酪	壽司(巧)		製	大亨堡		
	玉米吐司(巧)		乳酪麵包(鐵)							
主菜	玉	*冷凍雞清肉	咖哩飯	*洋蔥中丁	叉燒包	*叉燒包-40g	熱狗/小黃瓜/	*大熱狗	雞絲麵	*雞絲麵(無)
	米	*冷凍玉米粒		*馬鈴薯大丁		*大家奶皇包		*小黃瓜(TA P)		*高麗菜(Q)
	雞	*中一洗選蛋		*胡蘿蔔-優				*洋蔥(Q)		*中一洗選蛋
	茸	*鴻喜菇		*小磨坊咖哩				*冷凍毛豆仁		*油豆皮-非
	粥			*冷藏雞清肉				*中一洗選蛋		*胡蘿蔔-優
				*白米(彰中)				*牛頭玉米粒		*豬肉片(CA S)
				*玉米筍去皮				*桂冠沙拉醬		
				*冷凍毛豆仁						
副菜	阿華田	*阿華田(1.8	牛奶	*奶粉	紅茶	*麥香紅茶包	奶綠	*綠茶包	豆漿	*黃豆(非基
		*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18日(一) 用餐人數:450		115年05月19日(二) 用餐人數:443		115年05月20日(三) 用餐人數:440		115年05月21日(四) 用餐人數:451		115年05月22日(五) 用餐人數:449	
主食	小	履歷白米(糙	履歷白米(紫	履歷白米(地	履歷白米(白
	米	青蔥(TAP)	米	*糙米	米	*五穀米(不	瓜	*醬	醬
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	蒜末	五	蒜末	培
		薑絲		薑絲		黃地瓜去皮	穀	根	雪白菇(美
		薑片					飯	根	鴻喜菇
		小米						燉	康寶白汁粉
		胡蘿蔔-優						飯	奶粉
									履歷白米(
主菜	曼	曼波雞排	蒲	蒲燒鯰魚-	鳳	冷藏含皮雞	沙	*豬肉片(CA	蜜
	波	素雞排(蛋	燒	白芝麻粒	梨	冷藏骨髓切	茶	S	汁
	雞		鯰	麵腸片	苦	蔭鳳梨罐(肉	洋蔥中丁(雞
	排		魚		瓜	苦瓜厚片(片	胡蘿蔔-優	排
					雞	素雲菜捲非		千層豆干-	
						冷凍含皮雞			
副菜	炒	小黃瓜(TAP	泰	絞肉(CAS)	玉	中一洗選蛋	麻	紅辣椒	水
	三	刻花白魷魚	式	洋蔥小丁(米	冷凍玉米粒	辣	海帶根	煎
	鮮	魷魚圈	打	蒜末	起	義式起司粉	海		包
		胡蘿蔔-優	拋	九層塔	司		根		
		杏鮑菇	肉	小番茄(g)	炒				
		蝦仁		泰式魚露	蛋				
		古早味香菇		豆薯小丁(
				小豆干丁(
維力公仔麵	豬	豬肉絲(CAS	日	中一洗選蛋	家	盤裝豆腐切	豆	芹菜去葉(羅
	高	高麗菜(Q)	式	海苔絲(海	常	絞肉(CAS)	包	生豆包切絲	漢
	蒸	煮麵	蒸		豆	冷凍毛豆仁	炒	豬肉絲(CAS	齋
	乾	木耳絲	蛋		腐		肉	皮絲(3k)	
	胡	蘿蔔-優					絲	鴻喜菇	
	維	力炸醬8							
椰果八冰綠	綠	綠茶包	綠	綠豆	百	粉粿	紅	紅豆	珍
	椰	果(4kg)	豆	大麥仁(洋	香	百香果汁(豆	小湯圓(600	珠
	台	糖貳砂(大		粉	台糖貳砂(湯	台糖貳砂(麥
	檸	檬汁	麥		粿		圓		茶
			仁						
			湯						
					豆	養樂多鮮豆			
					漿				
					(
					罐				
)				

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18日(一) 用餐人數:450		115年05月19日(二) 用餐人數:443		115年05月20日(三) 用餐人數:440		115年05月21日(四) 用餐人數:451		115年05月22日(五) 用餐人數:449	
青菜	小白菜	小白菜切(鐵板	綠豆芽(Q)	油菜	油菜切(Q)	高麗菜	高麗菜(Q)	小松菜	小松菜(
			銀芽	韭菜			胡蘿蔔-優	胡蘿蔔-優		
				胡蘿蔔-優			蒜末	蒜末		
				乾木耳絲						
湯品	玉米濃湯	冷凍玉米粒	九尾	九尾苔草(鹹湯圓	韭菜	藥膳豆皮湯	藥燉排骨中	青木瓜排骨湯	青木瓜大丁
		中一洗選蛋	尾雞湯	棒腿丁		絞肉(CAS)	油豆皮-非	油豆皮-非	豬小排骨(
		奶粉		馬鈴薯大丁		乾香菇絲				
		洋蔥小丁(紅蔥頭末				
		無鹽奶油-				小湯圓(600				
						綠豆芽(Q)				
水果			芭樂	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05月18日(一) 用餐人數:353	115年05月19日(二) 用餐人數:349	115年05月20日(三) 用餐人數:353	115年05月21日(四) 用餐人數:353
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
飯				
主菜	梅豬肉丁(CAS 豬腳丁	椒太極豬排 鹽素排骨丁(香冷凍旗魚排 酥黃金鱈魚排	雞冷藏含皮雞 肉洋蔥片(Q)
滷	冷藏梅干菜	豬排	魚排	親子井
豬腳	豆輪(小輪 豬蹄膀切丁			杏鮑菇 盒裝豆腐(
				鴻喜菇 冷凍玉米筍 冷藏骨腿切
副菜	椒白甜不辣切 鹽米血丁(CAS 甜九層塔 不素米血丁(辣素黑輪(全	雙鮮肉燒賣(色翡翠燒賣- 燒福滿燒賣(賣	彩豆干片(非 椒彩色甜椒(干培根片(CAS 片素火腿片	大瓜大黃瓜片厚 鮮花枝羹 燴乾木耳絲 黑蠔菇 鵪鶉蛋(Q)
皮蛋	皮蛋	苦瓜厚片(鹹蛋	紅大獅子頭(燒大白菜切片	膨大白菜切片 皮膨皮
燉	油腐丁(非 洋蔥絲(Q)	鹹	獅子頭 胡蘿蔔-優	白胡蘿蔔-優 菜乾木耳絲
油		蛋	角螺(非基 素獅子頭(滷冬蝦 油豆皮-非
腐				
冬	愛玉凍	檸山粉圓	黑粉圓(2.2)	柳活力舒柳橙
瓜	冬瓜茶塊	檬台糖貳砂(山檸檬濃縮汁	糖黑糖	橙綠茶包
愛		粉	珍奶粉	綠
玉		圓		茶
青菜	青冷凍青花菜 花胡蘿蔔-優	空心菜	苧白苧菜(Q) 菜薑絲	青青江菜段(江
菜				菜
湯品	麻福壽胡麻油 油白麵線	味十全味噌(噌非基改豆腐	紫中一洗選蛋 菜乾海帶芽(香生香菇 菇骨腿丁(CAS
	蛋中一洗選蛋 麵薑片	豆腐湯	蛋薑絲	雞高慶泉蔭瓜 湯白蘿蔔中丁