

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	114年08月04日(一) 用餐人數:231	114年08月05日(二) 用餐人數:231	114年08月06日(三) 用餐人數:231	114年08月07日(四) 用餐人數:231	114年08月08日(五) 用餐人數:231
主食	卡士麵包(甜)	火腿蛋三明	日式三色涼	墨西哥巧克力(欣)	起司蛋餅
		素火腿起司			
	達鮮奶油(碧)	蛋三	三色涼麵(面)		
		明			
		治(巧)			
主菜	雞絲麵(無	鍋貼*煎熟鍋貼2	小麵包(鹹)	肉絲S	鬆餅-圓形
	*高麗菜(Q)	*素食水餃	麵包(鹹)		*福汎巧克力
	*中一洗選蛋		熱狗捲	*中一洗選蛋	*福汎花生醬
	*油豆皮-非			*冷凍玉米粒	
	*胡蘿蔔-優			*履歷白米(
	*豬肉片(CA			*青蔥	
	S			*高麗菜(Q)	
				*胡蘿蔔-優	
				*洋蔥小丁	
副菜	麥茶	奶綠*綠茶包	紅茶*麥香紅茶包	阿華田	牛奶*奶粉
		*奶粉			
湯品					
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

	114年08月04日(一) 用餐人數:212	114年08月05日(二) 用餐人數:212	114年08月06日(三) 用餐人數:212	114年08月07日(四) 用餐人數:212
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(炸細白油麵
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	醬小豆干丁(
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	麵絞肉(CAS)
	薑絲		蒜末	十全甜麵醬
	薑片		薑絲	洋蔥小丁(
	小米			冷凍毛豆仁
	胡蘿蔔-優			
主菜	無骨香雞排	花生*豬腳丁(QR)	腰果*冷藏含皮雞	鐵路今元鐵路里
	素雞排(蛋	生*豬肉丁(CA	彩色甜椒(素黑胡椒肉
	香	豬S	生腰果	排骨
	雞排	腳熟花生	百頁豆腐丁	
		中一洗選蛋	*含皮雞胸丁	
副菜	糖炸豆包切四	黃裹粉柳葉魚	番中一洗選蛋	豬肉煎熟豬肉餡
	醋番茄醬-可	金QQ棒18g	茄番茄醬-可	紅豆煎餅
	豆洋蔥大丁(柳	炒廚坊番茄丁	餡餅
	包彩色甜椒(葉魚	蛋	餅
	青蔥			
	桂熟桂竹筍段	泡油腐丁(非	螞冬粉(3K)	魚中一洗選蛋
	竹豬肉絲(CAS	菜韓式泡菜(蟻高麗菜(Q)	香絞肉(CAS)
	筍胡蘿蔔-優	油胡蘿蔔-優	上粗絞肉(CAS	烘油蔥酥
	炒生香菇	腐素泡菜	樹胡蘿蔔-優	蛋乾木耳絲
	肉皮絲(3k)		乾木耳絲	素絞肉
	絲			
	仙仙草凍(2k)	冬瓜茶塊	珍珠台糖貳砂(花生台糖貳砂(
	草奶粉	瓜山粉圓	粉圓(2.2)	花生片半邊
	凍台糖貳砂(山	麥香紅茶包	湯小湯圓(600
	奶	粉圓	奶粉	圓
青菜	油油菜(Q)	青冷凍青花菜	奶奶油白菜(高麗菜(Q)
	菜	花	油	胡蘿蔔-優
		菜	白菜	蒜末
湯品	味十全味噌(山山藥中丁(四豬小腸	魷魷魚羹(CAS
	噌非基改豆腐	藥骨腿丁(CAS	神大麥仁(洋	魚胡蘿蔔-優
	豆洋蔥絲(Q)	雞枸杞(200g	湯四神藥包(羹大白菜切片
	腐	湯		湯乾木耳絲

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	114年08月04日(一) 用餐人數:212	114年08月05日(二) 用餐人數:212	114年08月06日(三) 用餐人數:212	114年08月07日(四) 用餐人數:212
水果		芭芭樂(g)		
		樂		