

# 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11日(一) 用餐人數:310	114年08月12日(二) 用餐人數:310	114年08月13日(三) 用餐人數:310	114年08月14日(四) 用餐人數:310	114年08月15日(五) 用餐人數:310
主食	匈牙利麵包(鹹) 麵包(甜) 火腿麵包(碧)	擔擔麵 素活力炒麵 麵(巧)	果醬起司六 醬起司三 明治(面)	自製大亨堡 大亨堡	金黃墨西哥 金黃墨西哥 奶酥(欣)
主菜	醬拉麵-細 油*豬肉片(CA 拉S 麵*冷凍玉米粒 *胡蘿蔔-優 *乾海帶芽( *高麗菜(Q)	黃金開口笑 *小銀絲卷( *糖粉	吻魚 蛋炒飯 *銀吻仔魚 *中一洗選蛋 *冷凍玉米粒 *生香菇 *白米(彰中 *素火腿切丁	熱狗/小黃瓜/ *大熱狗 *小黃瓜(TA P *洋蔥絲(Q) *冷凍毛豆仁 *白煮蛋 *牛頭玉米粒 *桂冠沙拉醬	叉燒包 *叉燒包50g( *大家奶皇包
副菜	綠茶 *綠茶包	阿華田 *阿華田(1.8 *奶粉	咖啡牛奶 *咖啡粉(2合 1 *奶粉	奶茶 *咖啡紅茶包 *奶粉	麥茶 *麥茶包
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11日(一) 用餐人數:291	114年08月12日(二) 用餐人數:291	114年08月13日(三) 用餐人數:291	114年08月14日(四) 用餐人數:291
主食	小履歷白米(	糙履歷白米(	紫履歷白米(	石白米(彰中
	米青蔥	米*糙米	米*黑糯米(紫	鍋綠豆芽(Q)
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥	拌豬肉絲(CAS
	薑絲		蒜末	飯金針菇
	薑片		薑絲	生香菇
	小米			乾木耳絲
	胡蘿蔔-優			胡蘿蔔-優
	豬肉片(CAS			白芝麻粒
				中一洗選蛋
主菜	孜雞排(TS5)	蒜*豬肉片(CA	炸*雞腿(D5)-	黑*豬肉丁(CA
	孜然粉-小	泥S	素雞腿(奶	胡S
	履歷洋菇	白蒜泥	腿	椒洋蔥片(Q)
		肉素雲菜捲非		肉胡蘿蔔-優
				丁*附皮五花肉
				中一洗選蛋
副菜	胡中一洗選蛋	麻冷藏榨菜絲	絞中一洗選蛋	水巧好熟水煎
	蘿胡蘿蔔-優	辣角螺(非基	肉絞肉(CAS)	煎素湯包(全
	蔔	鴨杏鮑菇	蒸生香菇	包
	炒	血素腰花(全	蛋	
	蛋	凍豆腐(非		
		鴨血		
	八粗絞肉(CAS	香白甜不辣切	沙魷魚翅	滷大黑豆干切
	寶冷凍毛豆仁	酥麥克雞塊	茶大白菜切片	味蘭花干-對
	肉小豆干丁(	甜芋粿條	雙刻花白魷魚	拼海帶結
	醬冷凍芋頭丁	不素雞塊(蛋	鮮胡蘿蔔-優	盤胡蘿蔔-優
	胡蘿蔔-優	辣	素沙茶醬(	
		麥克	炸豆包切四	
	百愛玉凍	克	柳活力舒柳橙	可粉圓(2.2)
	百香果汁(	雞塊	橙綠茶包	可阿華田(1.8
	台糖貳砂(	地紅地瓜小丁	綠福樂低脂高	珍珠台糖貳砂(
	椰果(4kg)	瓜九份芋圓	茶	
	愛玉	芋圓		
青菜	蚵仔白菜(	青冷凍青花菜	高高麗菜(Q)	青青江菜(Q)
	仔	花胡蘿蔔-優	麗胡蘿蔔-優	江
	白菜	菜	菜蒜末	菜

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	114年08月11日(一) 用餐人數:291		114年08月12日(二) 用餐人數:291		114年08月13日(三) 用餐人數:291		114年08月14日(四) 用餐人數:291	
湯品	藥膳排骨湯	藥燉排骨中	紫菜蛋花湯	中一洗選蛋	青菜豆腐湯	小白菜	鳳梨雞湯	骨腿丁(CAS
		軟骨丁(CAS		乾海帶芽(		非基改豆腐	梨蔭鳳梨罐	
		皮絲(3k)		薑絲			苦瓜薄片(	
水果			葡萄	葡萄				
			葡萄					