

國立彰化高級中學早餐食材總量表

單位：KG 【使用台灣豬肉】

日期	114年09月01日(一) 用餐人數:374		114年09月02日(二) 用餐人數:374		114年09月03日(三) 用餐人數:374		114年09月04日(四) 用餐人數:374		114年09月05日(五) 用餐人數:374	
主食	卡拉飯糰		墨*墨西哥巧克		日日式沾麵		小小壽司		烤烤肉蛋吐司	
	啦素飯糰									
	飯糰(巧)									
主菜	綜合芝麻包(65g		肉*豬肉絲(CA		清蒸*蘿蔔糕(50G		擔*絞肉(CAS)		皮*青蔥	
	大家奶皇包		絲S		*蒜泥		擔*高麗菜(Q)		蛋*高麗菜(Q)	
	芋泥包(65g		蛋*中一洗選蛋		*蘿蔔糕(素		麵*油蔥酥		瘦*皮蛋	
			炒*冷凍玉米粒				*小豆干丁(		肉*中一洗選蛋	
			飯*履歷白米(		糕		*細白油麵		粥*豬肉絲(CA	
			*青蔥				*素絞肉		S	
			*高麗菜(Q)						*白米(彰中	
			*胡蘿蔔-優							
			*洋蔥小丁							
副菜	牛奶粉		紅*麥香紅茶包		高鈣高鈣低脂牛乳		麥*麥茶包		奶*綠茶包	
	奶		茶						綠*奶粉	
					低脂牛乳					
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09月01日(一) 用餐人數:449		114年09月02日(二) 用餐人數:449		114年09月03日(三) 用餐人數:449		114年09月04日(四) 用餐人數:449		114年09月05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(	港
	米	青蔥	米	糙米	米	黑糯米(紫	瓜	*五穀米(不	式
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	青蔥	五	蒜末	煲
		薑絲				蒜末	穀	黃地瓜去皮	仔
		薑片				薑絲	飯		飯
		小米							
		胡蘿蔔-優							
		豬肉片(CAS							
		豬肉絲(CAS							
		絞肉(CAS)							
		鴨丁(Q)							
		高級碘鹽(							
		大成大豆沙							
		福壽耐炸油							
		味寶味素1							
		金蘭醬油膏							
		金蘭甲等醬							
		東泉辣椒醬							
		番茄醬-可							
		味醂(合將							
主菜	紅	今元原味里	豆	*冷藏骨腿切	蒜	*豬肉片(CA	鹹	*冷藏含皮雞	迷
	燒	素紅麴肉排	乳	德記甜酒豆	泥	S	酥	杏鮑菇	迭
	里		雞	百頁豆腐丁	白	蒜泥	雞	大黑豆干切	香
	肌			*骨腿丁(CA	肉	中一洗選蛋		*含皮雞胸丁	烤
				S					雞
									排

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09月01日(一) 用餐人數:449		114年09月02日(二) 用餐人數:449		114年09月03日(三) 用餐人數:449		114年09月04日(四) 用餐人數:449		114年09月05日(五) 用餐人數:449		
副菜	芹香黑輪	西芹片 15 如記冷凍小 胡蘿蔔-優 冷凍玉米筍 素黑輪(全  	麻辣燙	油豆皮-非 鴨血 米血丁(CAS 豬肉片(CAS 蒸煮麵 金針菇 素米血丁(	椰香山藥捲	山藥卷(椰	日式蒸蛋	中一洗選蛋 海苔絲(海	咖哩洋芋	馬鈴薯大丁 胡蘿蔔-優 洋蔥大丁( 小磨坊咖哩 絞肉(CAS)	
	蝦仁炒蛋	蝦仁 中一洗選蛋 素蝦仁(全  	桂竹筍炒肉絲	熟桂竹筍段 豬肉絲(CAS 胡蘿蔔-優 生香菇 皮絲(3k)	麻婆豆腐	盤裝豆腐切 粗絞肉(CAS 青蔥 十全豆瓣醬 冷凍毛豆仁	花生麵筋	熟花生 麵筋泡 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 生香菇 胡蘿蔔-優	三色拼盤	米血丁(CAS 海帶結 鵪鶉蛋(Q) 素米血丁(	
	水果茶	蘋果(g) 咖啡紅茶包  	地瓜芋圓	紅地瓜小丁 九份芋圓 地瓜圓	冬瓜愛玉	愛玉凍 冬瓜茶塊	黑糖珍奶	粉圓(2.2) 黑糖 奶粉	鳳梨冰茶	鳳梨片(3k) 麥香紅茶包 檸檬濃縮汁	
					豆漿(罐)	養樂多鮮豆					
	青菜	高麗菜 胡蘿蔔-優 蒜末	空心菜	空心菜(Q)	鐵板銀芽	綠豆芽(Q) 韭菜 胡蘿蔔-優 乾木耳絲	青花菜	冷凍青花菜	奶油白菜	奶油白菜(	
	湯品	關東煮湯	藥膳排骨湯	藥燉排骨中 軟骨丁(CAS 皮絲(3k)	四神湯	豬小腸 大麥仁(洋 四神藥包(	紫菜蛋花湯	中一洗選蛋 乾海帶芽( 薑絲	味噌豆腐湯	十全味噌( 非基改豆腐 洋蔥絲(Q)	
	水果		香蕉	香蕉							

# 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	114年09月01日(一) 用餐人數:368		114年09月02日(二) 用餐人數:368		114年09月03日(三) 用餐人數:368		114年09月04日(四) 用餐人數:368	
主食	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫
主菜	卡拉胸肉排	蜜汁排骨	*豬小排骨(	*軟骨丁(CAS	紅燒魚	沙魚丁(Q)	咕咾肉	*豬肉丁(CAS
	素雞排(蛋	素排骨丁(				洋蔥片(Q)		S
						蓮花菇(蛋		鳳梨片(3k)
								洋蔥大丁(
								番茄醬-可
								生豆腸(非
副菜	客家小炒	豆干片(非	番茄炒蛋	中一洗選蛋	豆包炒肉絲	西芹(進口	絲瓜	絲瓜(TAP)
		豬肉絲(CAS		番茄醬-可		生豆包切絲		白麵線
		乾魷魚切條		廚坊番茄丁		豬肉絲(CAS	麵線	胡蘿蔔-優
		芹菜去葉(				金針菇		
		素肉絲(全						
	紅燒獅子頭	大獅子頭(	螞蟻上樹	冬粉(3K)	豬肉餡餅	煎熟豬肉餡	泡菜	油腐丁(非
		大白菜切片		高麗菜(Q)		紅豆煎餅		韓式泡菜(
		胡蘿蔔-優		粗絞肉(CAS			油豆腐	胡蘿蔔-優
		角螺(非基		胡蘿蔔-優				素泡菜
		素獅子頭(		乾木耳絲				
	奶綠	綠茶包	珍珠紅茶	粉圓(2.2)	仙草蜜	仙草凍(5k)	冬瓜	冬瓜茶塊
		奶粉		咖啡紅茶包		台糖貳砂(	瓜	山粉圓
							山	
							粉	
							圓	
青菜	青江菜	青江菜(Q)	小白菜	小白菜(Q)	萵菜	萵菜	油菜	油菜(Q)
		胡蘿蔔-優				薑絲		
湯品	薑母鴨湯	鴨丁(Q)	酸辣湯	非基改豆腐	山藥雞湯	山藥中丁(	鹹湯圓	韭菜
		高麗菜(Q)		筍絲(醃)		骨腿丁(CAS		絞肉(CAS)
		老薑片		中一洗選蛋		枸杞(200g		乾香菇絲
				穀盛烏醋(				紅蔥頭末
				乾木耳絲				小湯圓(600
				豬肉絲(CAS				綠豆芽(Q)