

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08日(一) 用餐人數:375	114年09月09日(二) 用餐人數:375	114年09月10日(三) 用餐人數:375	114年09月11日(四) 用餐人數:375	114年09月12日(五) 用餐人數:375	
主食	蔓越莓可可麵包(鐵)	玉米蘑菇麵包(鐵)	蒸菓子乳酪戚風(欣)	紅豆麻糬麵包(鐵)	燻雞三明治(面)	
主菜	味噌拉麵	吻魚蛋炒飯	南投乾意麵	玉米雞茸粥	鍋燒意麵	
	*拉麵-細	*銀吻仔魚	*意麵濕	*雞清肉丁(*福慧鍋燒意	
	*豬肉片(CAS	*中一洗選蛋	*絞肉(CAS)	*冷凍玉米粒	*綠豆芽(Q)	
	*冷凍玉米粒	*冷凍玉米粒	*綠豆芽(Q)	*中一洗選蛋	*胡蘿蔔-優	
	*胡蘿蔔-優	*白米(彰中	*胡蘿蔔-優	*鴻喜菇	*高麗菜(Q)	
	*高麗菜(Q)	*素肉絲(全	*韭菜		*油豆皮-非	
	*十全味噌(*油豆皮-非		*豬肉片(CAS	
	*青蔥				*中一洗選蛋	
副菜	咖啡牛奶	阿華田	奶綠	麥茶	豆漿	
	*咖啡粉(2合1	*阿華田(1.8	*綠茶包	*麥茶包	*黃豆(非基	
	*奶粉	*奶粉	*奶粉			
水果						

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

	114年09月08日(一) 用餐人數:447	114年09月09日(二) 用餐人數:448	114年09月10日(三) 用餐人數:447	114年09月11日(四) 用餐人數:462	114年09月12日(五) 用餐人數:440
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(肉絲豬肉絲(CAS
	米青蔥(TAP)	米*糙米	米*黑糯米(紫	*五穀米(不	絲中一洗選蛋
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥(TAP)	五蒜末	蛋冷凍玉米粒
	薑絲		蒜末	穀黃地瓜去皮	炒白米(彰中
	薑片		薑絲	飯	飯青蔥(TAP)
	小米				高麗菜(Q)
	胡蘿蔔-優				胡蘿蔔-優
	黑糖捲(亞				洋蔥小丁
	黃金金絲卷				
	鮮肉包65g-				
	大家奶皇包				
	芋泥包(65g				
	芝麻包(65g				
	豆沙包(65g				
	焦糖布丁饅				
	巧克力牛奶				
	牛奶饅頭(
主菜	無無骨香雞排	鮑*豬肉丁(CA	樹沙魚片(100	黑*豬肉片(CA	烤雞翅(W7)(
	骨素蟬肉排(菇S	子薑絲	胡S	孜孜然粉-小
	香	肉杏鮑菇	魚青蔥(TAP)	椒洋蔥絲(Q)	然達人披薩絲
	雞	丁白芝麻粒	片盤裝豆腐切	肉小磨坊粗黑	雞青櫛瓜
	排		高慶泉甘樹	片中一洗選蛋	翅冷凍玉米粒
			素雲菜捲非		

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08日(一) 用餐人數:447			114年09月09日(二) 用餐人數:448			114年09月10日(三) 用餐人數:447			114年09月11日(四) 用餐人數:462			114年09月12日(五) 用餐人數:440		
副菜	什錦雜燴	大白菜切片	26	糖醋豆包	炸豆包切四	泰式打拋肉	絞肉(CAS)	蝦仁燴豆腐	小籠湯包	預熟湯包-					
		油豆皮-非			番茄醬-可		洋蔥小丁(蝦仁	素湯包(全						
		冷凍玉米筍			洋蔥大丁(蒜末	青蔥(TAP)							
		胡蘿蔔-優			彩色甜椒(九層塔	素蝦仁(全							
		鮮竹筍切片			青蔥(TAP)		小番茄(g)	冷凍毛豆仁							
							泰式魚露								
							豆薯小丁								
						小豆干丁(
	小瓜雞胗	小黃瓜(TAP		絲瓜	絲瓜(TAP)	起司玉米炒蛋	冷凍玉米粒	香甜不辣	白甜不辣切	三杯麵腸	麵腸片				
		雞胗		瓜麵筋	麵筋泡		中一洗選蛋	酥甜不辣	麥克雞塊	杯麵	九層塔				
		紅辣椒		麵筋	熟花生		洋蔥小丁(芋粿條							
		豆干片(非					義式起司粉	素雞塊(蛋							
	大麥仁湯														
	大麥仁湯	大麥仁(洋		仙草干茶	燒仙草罐(可可珍珠	粉圓(2.2)	花生湯圓	椰果八冰綠	綠茶包					
					台糖貳砂(阿華田(1.8			椰果(4kg)					
							台糖貳砂(台糖貳砂(
										檸檬汁					
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															
大麥仁湯															

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08日(一) 用餐人數:369		114年09月09日(二) 用餐人數:369		114年09月10日(三) 用餐人數:369		114年09月11日(四) 用餐人數:369	
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	粉蒸肉	豬肉丁(CAS真好家五香黃地瓜湘可素排骨	黃金雞肉燒	*冷藏含皮雞沙拉醬-憶雙魚柴魚片素原味雞丁	筍干筍干(常溫*豬肉丁(CAS油腐丁(非	照燒雞排	雞排(TS5)白芝麻粒素雞片-非	
副菜	客家版條	板條(米製豬肉絲(CAS紅蔥頭末綠豆芽(Q)韭菜高麗菜(Q)胡蘿蔔-優素肉絲(全	三色蛋	中一洗選蛋皮蛋鹹蛋	炸三角薯餅	大三角薯餅	滷味拼盤	蘭花干-對杏鮑菇大黑豆干切
五彩烘蛋	中一洗選蛋絞肉(CAS)乾木耳絲冷凍毛豆仁冷凍玉米粒胡蘿蔔-優	麻辣鴨血	冷藏榨菜絲角螺(非基杏鮑菇素腰花(全凍豆腐(非鴨血	膨皮白菜滷	大白菜切片膨皮胡蘿蔔-優乾木耳絲冬蝦油豆皮-非	泡菜寬粉	寬冬粉(3K)韓式泡菜(洋蔥絲(Q)有機鮑魚菇	
珍珠奶茶	台糖貳砂(粉圓(2.2)麥香紅茶包奶粉	百香愛玉	愛玉凍百香果汁(台糖貳砂(仙草凍奶	仙草凍(5k)奶粉台糖貳砂(檸檬山粉圓	山粉圓台糖貳砂(檸檬濃縮汁	
青菜	油菜(Q)	高麗菜	高麗菜(Q)胡蘿蔔-優蒜末	青江菜	青江菜(Q)	蚵仔白菜	蚵仔白菜(
湯品	香菇雞	生香菇高慶泉蔭瓜骨腿丁(CAS白蘿蔔中丁	金針排骨湯	金針(90g)豬小排骨(玉米濃湯	冷凍玉米粒中一洗選蛋奶粉洋蔥小丁(無鹽奶油-	酸菜豬血湯	酸菜絲豬血韭菜