

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11月10日(一) 用餐人數:374		114年11月11日(二) 用餐人數:374		114年11月12日(三) 用餐人數:374		114年11月13日(四) 用餐人數:374		114年11月14日(五) 用餐人數:374	
主食	紅豆	紅豆麻糬麵	傳統	飯糰	蒸菓	*蒸果子乳酪	卡拉	卡啦三明治	烤肉	烤肉蛋刈包
			統	飯糰			拉	素排三明治	肉	
	麻糬麵包(鐵)		飯糰(巧)		菓	子乳酪戚風(欣)	三		蛋刈包(面)	
							明			
主菜	玉米	*雞清肉丁(雞	*雞絲麵(無	南	*意麵濕	火	*火腿丁(台	咖	*洋蔥中丁(
		*冷凍玉米粒	絲	*高麗菜(Q)	投	*絞肉(CAS)	腿	*中一洗選蛋	哩	*馬鈴薯大丁
	雞茸粥	*中一洗選蛋	麵	*中一洗選蛋	乾	*綠豆芽(Q)	蛋	*冷凍玉米粒	飯	*胡蘿蔔-優
				*油豆皮-非	意	*胡蘿蔔-優	炒	*履歷白米(*小磨坊咖哩
				*胡蘿蔔-優	麵	*韭菜	飯	*青蔥(TAP)		*雞清肉丁(
				*豬肉片(CAS		*油豆皮-非		*高麗菜(Q)		*白米(彰中
								*胡蘿蔔-優		*鵪鶉蛋(Q)
								*洋蔥小丁(
								*素火腿切丁		
副菜	咖啡	*咖啡粉(2合1	麥	*麥茶包	奶	*綠茶包	綠	*綠茶包	豆	*黃豆(非基
	牛奶	*奶粉	茶		綠	*奶粉	茶		漿	
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11月10日(一) 用餐人數:461		114年11月11日(二) 用餐人數:461		114年11月12日(三) 用餐人數:461		114年11月13日(四) 用餐人數:461		114年11月14日(五) 用餐人數:461	
主食	小	履歷白米(糙	履歷白米(紫	履歷白米(地	履歷白米(日
	米	青蔥(TAP)	米	*糙米	米	*五穀米(不	瓜	*五穀米(不	式
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	蒜末	五	蒜末	炒
		薑絲		薑絲		黃地瓜去皮	穀	黃地	烏
		薑片					飯		龍
		小米							麵
		胡蘿蔔-優							式
									胡
主菜	香	黃金鱈魚排	孜	*雞排(TS5)	蒜	*豬肉片(CA	咖	冷藏骨腿切	鐵
	酥	冷凍旗魚排	然	孜然粉-小	泥	S	哩	馬鈴薯大丁	路
	魚		烤	達人披薩絲	白	蒜泥	雞	洋蔥大丁(排
	排		雞	冷凍青花菜	肉	中一洗選蛋		胡蘿蔔-優	骨
			排	鴻喜菇				小磨坊咖哩	
				冷凍玉米粒				百頁豆腐丁	
								骨腿丁(CAS	
副菜	泰	絞肉(CAS)	客	豆干片(非	炒	小黃瓜(TAP	炸	花枝丸(大	青
	式	洋蔥小丁(家	豬肉絲(CAS	三	魷魚翅	花	素包心丸(蔥
	打	蒜末	小	乾魷魚切條	鮮	魷魚圈	枝		吉
	拋	九層塔	炒	芹菜去葉(胡蘿蔔-優	丸		拿
	肉	小番茄(g)				杏鮑菇			棒
		泰式魚露				蝦仁			
		豆薯小丁(素蝦仁(全			
		小豆干丁(
	水	巧好熟水煎	紅	中一洗選蛋	螞	冬粉(3K)	羅	金針菇	豆
	煎	素湯包(全	蘿	胡蘿蔔-優	蟻	高麗菜(Q)	漢	鮮竹筍切絲	包
	包		蔔		上	粗絞肉(CAS	齋	胡蘿蔔-優	炒
			炒		樹	胡蘿蔔-優		高麗菜(Q)	肉
			蛋			乾木耳絲		乾木耳絲	絲
								油豆皮-非	
	椰	綠茶包	仙	仙草凍(2k)	冬	冬瓜茶塊	鳳	鳳梨片(3k)	黑
	果	椰果(4kg)	草	奶粉	瓜	山粉圓	梨	麥香紅茶包	糖
	八	台糖貳砂(凍	台糖貳砂(山		冰	檸檬濃縮汁	珍
	冰	檸檬汁	奶		粉		茶		奶
	綠				圓				
青菜	鐵	綠豆芽(Q)	蚵	蚵仔白菜(菠	菠菜(Q)	地	地瓜葉(Q)	青
	板	韭菜	仔		菜	薑絲	瓜		花
	銀	胡蘿蔔-優	白				葉		菜
	芽	乾木耳絲	菜						

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11月10日(一) 用餐人數:461		114年11月11日(二) 用餐人數:461		114年11月12日(三) 用餐人數:461		114年11月13日(四) 用餐人數:461		114年11月14日(五) 用餐人數:461	
湯品	九尾	九尾苔草(當藥	燉排骨中	薑鴨	丁(Q)	味十	全味噌(玉冷	凍玉米粒
	尾	棒腿丁	歸油	豆皮-非	母米	血丁(CAS	噌乾	海帶芽(米中	一洗選蛋
	雞	馬鈴薯大丁	豆		鴨	老薑片	海		濃	奶粉
	湯		皮		湯		芽		湯	洋蔥小丁(
			湯				湯			無鹽奶油-
水果			砂	砂糖橘						
			糖							
			橘							

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11月10日(一)	114年11月11日(二)	114年11月12日(三)	114年11月13日(四)
	用餐人數:364	用餐人數:364	用餐人數:364	用餐人數:364
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	三杯雞 冷藏骨腿切九層塔杏鮑菇生豆腸-切	東坡肉 *豬肉丁(CAS 白蘿蔔大丁豆輪(迷你	黃金雞肉燒 冷藏含皮雞沙拉醬-憶雙魚柴魚片中華雞蛋豆	泡菜 *豬肉片(CAS 高麗菜(Q)韓式泡菜(洋蔥絲(Q)角螺(非基韓式年糕-
副菜	蝦仁炒蛋 蝦仁中一洗選蛋洋蔥小丁(素蝦仁(全	皮蛋燉油腐 皮蛋油腐丁(非洋蔥絲(Q)	佛跳牆 芋頭大丁(軟骨丁(CAS 大白菜切片鵪鶉蛋(Q)生香菇湘可素排骨	茶葉蛋 洗選蛋(茶小磨坊滷包
	大瓜鮮燴 大黃瓜片厚手工羹條(乾木耳絲秀珍菇古早味香菇	炸三角薯餅 大三角薯餅	肉燥蘿蔔糕 蘿蔔糕(100粗絞肉(CAS 蘿蔔糕(素素絞肉	小瓜雞胗 小黃瓜(TAP雞胗紅辣椒豆干片(非
	可可珍珠 粉圓(2.2)阿華田(1.8 台糖貳砂(百香愛玉 愛玉凍百香果汁(台糖貳砂(麥茶一點紅 麥茶包台糖貳砂(一點紅	綠豆芋圓湯 綠豆九份芋圓地瓜圓
青菜	青花菜 冷凍青花菜	高麗菜 高麗菜(Q)胡蘿蔔-優蒜末	青江菜 青江菜(Q)	小白菜 小白菜(Q)
湯品	酸辣湯 非基改豆腐筍絲(醃)中一洗選蛋穀盛烏醋(乾木耳絲豬肉絲(CAS	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔小丁豬小排骨(蕃茄蛋花湯 紅番茄優級中一洗選蛋大骨(CAS)	麻油雞湯 骨腿丁(CAS薑片高麗菜(Q)福壽胡麻油皮絲(3k)