

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17日(一) 用餐人數:374		114年11月18日(二) 用餐人數:374		114年11月19日(三) 用餐人數:374		114年11月20日(四) 用餐人數:374		114年11月21日(五) 用餐人數:374	
主食	蔓越莓可可麵包(鐵)	麵包(甜)	火腿起司麵包(鐵)	麵包(鹹)	墨西哥巧克力(欣)	墨西哥巧克力	自製大亨堡	大亨堡	燻雞三明治(面)	燻雞三明治
				麵包(鹹)						
主菜	味噌拉麵	拉麵-細	清粥小菜	*白米(彰中)	肉絲蛋炒飯	*豬肉絲(CA)	熱狗/小黃瓜	*大熱狗	南投意麵(湯)	*意麵濕
		*豬肉片(CA)		*芝麻海苔肉		S		*小黃瓜(TA)		*絞肉(CAS)
		S		*中一洗選蛋		蛋		P		*綠豆芽(Q)
		*冷凍玉米粒		*高麗菜(Q)		炒		*洋蔥(Q)		*胡蘿蔔-優
		*胡蘿蔔-優		*素肉鬆		飯		*冷凍毛豆仁		*韭菜
		*高麗菜(Q)		*胡蘿蔔-優				*白煮蛋		*油豆皮-非
		*十全味噌(*青蔥		*牛頭玉米粒		
		*青蔥				*高麗菜(Q)		*桂冠沙拉醬		
						*胡蘿蔔-優				
						*洋蔥小丁				
副菜	麥茶	*麥茶包	阿華田	*阿華田(1.8	奶綠	*綠茶包	紅茶	*麥香紅茶包	咖啡1	*咖啡粉(2合
				*奶粉		*奶粉			牛奶	*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11月17日(一) 用餐人數:461	114年11月18日(二) 用餐人數:461	114年11月19日(三) 用餐人數:461	114年11月20日(四) 用餐人數:461	114年11月21日(五) 用餐人數:461
主食	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(石白米(彰中
	青蔥(TAP)	*糙米	*黑糯米(紫	*五穀米(不	鍋綠豆芽(Q)
	蒜末	蒜末	青蔥(TAP)	蒜末	拌豬肉絲(CAS
	薑絲		蒜末	黃地瓜去皮	飯金針菇
	薑片		薑絲		
	小米				生香菇
	胡蘿蔔-優				乾木耳絲
					胡蘿蔔-優
					白芝麻粒
主菜	無骨香雞排	鮑*豬肉丁(CA	蒲蒲燒鯰魚-	黑洋蔥粗絲(烤雞翅(W7)(
	素紅麴肉排	菇S	燒白芝麻粒	胡*豬柳(CAS)	孜孜然粉-小
		肉杏鮑菇	鯰中一洗選蛋	椒胡蘿蔔-優	然達人披薩絲
		丁白芝麻粒	魚	豬台塑黑胡椒	雞青櫛瓜(TAP
				柳素黑胡椒醬	翅冷凍玉米粒
		大黑豆干切		玉米筍去皮	
				履歷洋菇	
副菜	什大白菜切片	糖炸豆包切四	壽洋蔥去皮(蝦盤裝豆腐切	小預熟湯包-
	錦油豆皮-非	醋番茄醬-可	喜金針菇	仁蝦仁	籠素湯包(全
	雜冷凍玉米筍	豆洋蔥大丁(燒豬肉片(CAS	燴青蔥(TAP)	湯
	燴胡蘿蔔-優	包彩色甜椒(豆腐素蝦仁(全	包
			大白菜切片		
	鮮竹筍切片		胡蘿蔔-優		
	三麵腸片	白大白菜切片	炸津谷CAS原	玉米玉米香酥餅	番中一洗選蛋
	杯九層塔	菜麵筋泡	香味		茄番茄醬-可
	麵	麵生香菇	腸素蒟蒻香腸		炒廚坊番茄丁
	腸	筋胡蘿蔔-優			蛋青蔥(TAP)
	綠綠豆	鳳鳳梨片(3k)	可粉圓(2.2)	花生台糖貳砂(椰綠茶包
	豆大麥仁(洋	梨麥香紅茶包	可阿華田(1.8	湯花生片半邊	果椰果(4kg)
	大	冰檸檬濃縮汁	珍珠台糖貳砂(圓小湯圓(600	八台糖貳砂(
	麥	茶			冰檸檬汁
	仁				綠
	湯				
			豆養樂多鮮豆		
			漿(罐)		

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11月17日(一) 用餐人數:461		114年11月18日(二) 用餐人數:461		114年11月19日(三) 用餐人數:461		114年11月20日(四) 用餐人數:461		114年11月21日(五) 用餐人數:461	
青 菜	鐵板	綠豆芽(Q)	青	冷凍青花菜	小	小白菜(Q)	高	高麗菜(Q)	菠	菠菜(Q)
		韭菜	花		白		麗	胡蘿蔔-優	菜	
	銀芽	胡蘿蔔-優	菜		菜		菜	蒜末		
		乾木耳絲								
湯 品	冬	鴨丁(Q)	雪	乾木耳絲	燒	骨腿丁(CAS	味	十全味噌(山	山藥中丁(
	菜	冬菜(270g	花	金針菇	酒	高麗菜切片	噌	乾海帶芽(藥	豬小排骨(
	鴨	冬粉(3K)	雙	黑蠔菇	雞	玉米穗切段	海		排	枸杞(200g
	肉湯		菇	胡蘿蔔-優	湯	燒酒雞中藥	芽湯		骨湯	
			湯	中一洗選蛋						
水 果			小	小番茄						
			番 茄							

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17日(一) 用餐人數:364		114年11月18日(二) 用餐人數:364		114年11月19日(三) 用餐人數:364		114年11月20日(四) 用餐人數:364	
主食	紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(
	米黑糯米(紫		米黑糯米(紫		米黑糯米(紫		米黑糯米(紫	
	飯		飯		飯		飯	
主菜	粉豬肉丁(CAS		炸雞腿(D5)-		筍*豬腳丁		照*雞排(TS5)	
	蒸真好家五香		雞素雞腿(奶		干筍干(常溫		燒日式照燒醬	
	肉黃地瓜切塊		腿		豬*豬肉丁(CA		雞白芝麻粒	
					腳S		排百頁豆腐丁	
	素排骨丁(
					大四角油豆			
副菜	螞冬粉(3K)		日中一洗選蛋		香甘藷黃金球		五中一洗選蛋	
	蟻高麗菜(Q)		式海苔絲(海		酥薯條1/4"		彩絞肉(CAS)	
	上粗絞肉(CAS		蒸		雙紫地瓜球		烘乾木耳絲	
	樹胡蘿蔔-優		蛋				蛋冷凍毛豆仁	
	乾木耳絲							冷凍玉米粒
	素絞肉							胡蘿蔔-優
三色拼盤	蘭花干-對		麻冷藏榨菜絲		魚雪菜		客家板條(米製	
	黑輪條切片		辣角螺(非基		香小豆干丁(家豬肉絲(CAS	
	鵪鶉蛋(Q)		鴨杏鮑菇		雪粗絞肉(CAS		板紅蔥頭末	
	盤素黑輪(全		血素腰花(全		菜冷凍毛豆仁		條綠豆芽(Q)	
			凍豆腐(非					韭菜
			鴨血					高麗菜(Q)
								胡蘿蔔-優
								素肉絲(全
珍珠奶茶	台糖貳砂(百愛玉凍		仙仙草凍(5k)		檸檬山粉圓	
	粉圓(2.2)		香百香果汁(草奶粉		檬台糖貳砂(
	麥香紅茶包		愛台糖貳砂(凍麥香紅茶包		山檸檬濃縮汁	
	奶粉		玉		奶茶		粉	
							圓	
青菜	青江菜(Q)		高麗菜(Q)		福山萵苣(青冷凍青花菜	
	江		麗胡蘿蔔-優		山		花	
	菜		菜蒜末		萵苣		菜	
湯品	香生香菇		四豬小腸		什金針菇		九九尾苔草(
	菇高慶泉蔭瓜		神大麥仁(洋		錦鴻喜菇		尾棒腿丁	
	雞骨腿丁(CAS		湯四神藥包(菇秀珍菇		雞馬鈴薯大丁	
					湯大骨(CAS)		湯	
	白蘿蔔中丁							