

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	115年09月14日(一) 用餐人數:383	115年09月15日(二) 用餐人數:383	115年09月16日(三) 用餐人數:383	115年09月17日(四) 用餐人數:383	115年09月18日(五) 用餐人數:383
主食	起司蛋吐司	卡卡啦三明治	海苔肉鬆堡	自製肉羹飯	巧克力蛋糕吐司(鐵)
		素排三明治	*統一奶酥麵	*履歷白米(	蛋糕吐司-
	蛋吐司(巧)			*肉羹	
				*筍絲(醃)	
				*胡蘿蔔-優	
				*乾木耳絲	
				*古早味香菇	
主菜	玉米雞茸粥	鬆餅	南投意麵(湯)	熱狗捲	肉絲炒飯
	*冷凍雞清肉	*鬆餅-圓形	*意麵濕	麵包(鹹)	*豬肉絲(CA
	*冷凍玉米粒	*梨山草莓醬	*絞肉(CAS)	麵包(鹹)	S
	*洗選蛋(Q)	*福汎巧克力	*綠豆芽(Q)		*洗選蛋(Q)
	*鴻喜菇		*胡蘿蔔-優		*冷凍玉米粒
	*白米(彰中)		*韭菜		*履歷白米(
			*油豆皮-非		*青蔥(TAP)
			*生香菇		*高麗菜(Q)
					*胡蘿蔔-優
					*洋蔥小丁
					*雪白菇(美
副菜	麥茶	奶茶	豆漿	阿華田	紅茶
	*麥茶包	*咖啡紅茶包	*黃豆(非基	*阿華田(1.8	*麥香紅茶包
		*奶粉		*奶粉	
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

115年09月14日(一) 用餐人數:483		115年09月15日(二) 用餐人數:483		115年09月16日(三) 用餐人數:483		115年09月17日(四) 用餐人數:483		115年09月18日(五) 用餐人數:483	
主食	小	履歷白米(	糙	履歷白米(	紫	履歷白米(	地	履歷白米(	石
	米	青蔥(TAP)	米	*糙米	米	黑糯米(紫	瓜	*五穀米(不	鍋
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯		五	蒜末	拌
		薑絲					穀	黃地瓜去皮	飯
		薑片					飯		
		小米							生香菇
		胡蘿蔔-優							乾木耳絲
									胡蘿蔔-優
									白芝麻粒
									洗選蛋(Q)
主菜	椒	太極豬排	蒲	蒲燒鯰魚-	沙	*豬肉丁(CAS	蜜	*冷凍雞排(	酥
	鹽	素紅麴肉排	燒	白芝麻粒	茶	*附皮五花肉	汁	麥芽糖(3斤)	炸
	豬		鯰	素雲菜捲非	肉	白芝麻粒	雞	大黑豆干切	黃
	排		魚		丁	牛頭牌沙茶	排		金
						素肉塊(全			秋
									鮭
									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	115年09月14日(一) 用餐人數:483	115年09月15日(二) 用餐人數:483	115年09月16日(三) 用餐人數:483	115年09月17日(四) 用餐人數:483	115年09月18日(五) 用餐人數:483
副菜	豬肉餡餅	東坡豆腐	爆炒筍片	泡菜鍋	蜂蜜蛋糕
	煎熟豬肉餡	盤裝豆腐切	豬肉片(CAS)	韓式泡菜(	
	芝麻包	絞肉(CAS)	鮮竹筍切片	高麗菜(Q)	
		青蔥(TAP)	胡蘿蔔-優	油豆皮-非	
		冷凍毛豆仁	生香菇	魚卵卷	
		素絞肉		金針菇	
				洋蔥中丁	
				素泡菜	
				冷凍毛豆仁	
	蟹肉絲蒸蛋	黑胡椒肉絲	三杯麵腸	蔥花蛋	鮮蝦河粉
	蟬味絲(散	豬肉絲(CAS)	麵腸片	青蔥(TAP)	中華雞蛋豆
	洗選蛋(Q)	洋蔥粗絲(	九層塔	洗選蛋(Q)	
	素蟬味絲(	冷凍芋頭丁		洋蔥小丁	
		台塑黑胡椒		冷凍玉米粒	
		素黑胡椒醬			
		角螺(非基			
	仙草凍奶茶	檸檬愛玉	鳳梨冰茶	咖啡牛奶	可珍珠+布丁
	咖啡紅茶包	愛玉凍	鳳梨片(3k)	咖啡粉(2合1	粉圓(2.2)
	奶粉	檸檬濃縮汁	麥香紅茶包	奶粉	阿華田(1.8
	台糖貳砂(		檸檬濃縮汁		台糖貳砂(
	仙草凍(2k)				*布丁粉
青菜			調整牛乳(罐)		蛋糕/麥香紅
			福樂低脂高		統一阿薩姆
					生日蛋糕(
					波士頓派(
湯品	高麗菜	鐵板銀芽	空心菜	青江菜	培根青花菜
	高麗菜(Q)	綠豆芽(Q)	空心菜(Q)	青江菜(Q)	冷凍青花菜
	胡蘿蔔-優	韭菜	蒜末	蒜末	培根片(CAS
	蒜末	胡蘿蔔-優			
水果		乾木耳絲			
湯品	鴨肉冬粉	山藥排骨湯	酸菜豬血湯	四神湯	部隊鍋
	鴨丁(Q)	山藥中丁(	酸菜絲	豬小腸	達人披薩絲
	冬粉(3K)	豬小排骨(	豬血	大麥仁(洋	花枝羹
	薑絲	枸杞(200g	韭菜	四神藥包(	金針菇
水果					米血丁(CAS
					鱈魚風味丸
					王子麵(滷

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	115年09月14日(一) 用餐人數:376	115年09月15日(二) 用餐人數:376	115年09月16日(三) 用餐人數:376	115年09月17日(四) 用餐人數:376
主食	紫履歷白米(米黑糯米(紫	紫履歷白米(米黑糯米(紫	紫履歷白米(米黑糯米(紫	紫履歷白米(米黑糯米(紫
主菜	蔥青蔥(TAP) 油洋蔥中丁(雞骨腿丁(CAS 冷凍含皮雞 生豆腸-切	蒜*豬肉片(CA 泥S 白蒜泥 肉豆蔬蛋白捲	炸冷藏雞腿(雞素雞腿(奶 腿	鐵今元鐵路里 路素肉排(奶 排骨 骨
副菜	什大白菜切片 錦油豆皮-非 雜冷凍玉米筍 燴胡蘿蔔-優 鮮竹筍切片	咖馬鈴薯大丁 哩胡蘿蔔-優 洋蔥大丁(芋小磨坊咖哩 絞肉(CAS) 素咖哩粉 雪白菇(美	山山藥中丁 藥胡蘿蔔-優 四冷凍玉米粒 寶馬鈴薯小丁	羅金針菇 漢鮮竹筍切絲 齋胡蘿蔔-優 高麗菜(Q) 乾木耳絲 油豆皮-非
銀豆干片(非 魚油花生 花生黑豆豉(1斤) 生小魚干	蝦蝦仁 仁洗選蛋(Q) 滑胡蘿蔔-優 蛋冷凍毛豆仁 中華雞蛋豆	淋炸豆包切四 汁洋蔥片(Q) 豆 包	炸大三角薯餅 薯餅	炸大三角薯餅 薯餅
紅麥香紅茶包 茶一點紅 一點紅	黑粉粿 糖黑糖 粉 粿	紅紅豆 豆小湯圓(600 湯台糖貳砂(圓	黑粉圓(2.2) 糖黑糖 珍奶粉	黑粉圓(2.2) 糖黑糖 珍奶粉
青冷凍青花菜 菜胡蘿蔔-優	莧銀吻仔魚 菜莧菜	高高麗菜(Q) 麗胡蘿蔔-優 菜蒜末	油蒜末 菜油菜切(Q)	油蒜末 菜油菜切(Q)
湯玉冷凍玉米粒 品洗選蛋(Q) 蛋 花湯	當藥燉排骨中 歸油豆皮-非 豆 皮湯	玉冷凍玉米粒 米洗選蛋(Q) 濃奶粉 湯洋蔥小丁(無鹽奶油-	剝骨腿丁(CAS 皮白蘿蔔中丁 辣剝皮辣椒 椒薑片 雞	剝骨腿丁(CAS 皮白蘿蔔中丁 辣剝皮辣椒 椒薑片 雞