

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	114年10月07日(二) 用餐人數:374	114年10月08日(三) 用餐人數:374	114年10月09日(四) 用餐人數:374
主食	香麵包(鹹)	燒烤雞腿刈	海鹽羅宋
	蒜麵包(鹹)	燒烤雞腿刈包(面)	羅宋麵包(欣)
主菜	*煎熟鍋貼2	玉*雞清肉丁(南*意麵濕
	*素食水餃	米*冷凍玉米粒	投*絞肉(CAS)
		雞*中一洗選蛋	意*綠豆芽(Q)
		茸	麵*胡蘿蔔-優
		粥	*韭菜
副菜	阿*阿華田(1.8	紅*麥香紅茶包	牛*奶粉
	華*奶粉	茶	奶
	田		
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10月07日(二) 用餐人數:463	114年10月08日(三) 用餐人數:463	114年10月09日(四) 用餐人數:463
主食	糙米	履歷白米(紫履歷白米(古早長糯米
	米	糙米	*黑糯米(紫	豬肉絲(CAS
	飯	蒜末	飯青蔥(TAP)	乾魷魚切條
		青蔥(TAP)	蒜末	油乾香菇絲
		蒜末	薑絲	飯冬蝦
		薑絲		紅蔥頭末
		薑片		芋頭小丁(
			冷凍毛豆仁	
主菜	蒲燒	蒲燒鮫魚-	黃金*冷藏含皮雞	蒜泥豬肉片(CAS
	鮫魚	白芝麻粒	沙拉醬-憶	蒜泥
	魚	素雲菜捲非	雞肉雙魚柴魚片	白小豆包(非
			芋粿條	
			百頁豆腐丁	
副菜	義大利肉醬	洋蔥小丁(客家豆干片(非	豬肉煎熟豬肉餡
		冷凍玉米粒	小炒豬肉絲(CAS	餡餅紅豆煎餅
		絞肉(CAS)	炒乾魷魚切條	
		冷凍毛豆仁	芹菜去葉(
		紅番茄優級		
		番茄醬-可		
		小豆干丁(
		番茄罐-切		
	宮保油腐	油腐丁(非	三色中一洗選蛋	番茄中一洗選蛋
		洋蔥絲(Q)	皮蛋	番茄醬-可
	乾辣椒	鹹蛋	炒廚坊番茄丁	
	青蔥(TAP)			
	蒜末			
珍珠奶茶	鐵板	台糖貳砂(鳳梨片(3k)	綠綠豆
	銀芽	粉圓(2.2)	梨麥香紅茶包	豆九份芋圓
		麥香紅茶包	冰檸檬濃縮汁	芋地瓜圓
		奶粉		圓湯
青菜	鐵板	綠豆芽(Q)	奶油白菜(地瓜葉(Q)
	銀芽	韭菜	油	
		胡蘿蔔-優	白菜	
		乾木耳絲		

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10月07日(二) 用餐人數:463	114年10月08日(三) 用餐人數:463	114年10月09日(四) 用餐人數:463
湯品	蘿蔔白蘿蔔中丁	藥膳軟骨丁(CAS)	竹筍片
	黑輪片	皮絲(3k)	油豆皮-非
	黑輪湯		豆皮湯
水果	香蕉 條		

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10月07日(二) 用餐人數:365		114年10月08日(三) 用餐人數:365	
主食	紫米	履歷白米(紫米	履歷白米(
	飯	黑糯米(紫	飯	黑糯米(紫
主菜	無骨香雞排	無骨香雞排 375PC	沙茶里肌	今元原味里 375片
	白煮蛋	6個	素紅麴肉排	6PC
副菜	麻辣鴨血	冷藏榨菜絲	蔥花蛋	青蔥 3
		角螺(非基) 1		中一洗選蛋 20
		杏鮑菇 1		洋蔥小丁(5
		素腰花(全) .6		達人披薩絲 1
		凍豆腐(非) 5		
		鴨血 50個		
	桂竹筍炒肉絲	熟桂竹筍段 18	雙色燒賣	翡翠燒賣- 375個
		豬肉絲(CAS) 3		火腿燒賣- 375個
		胡蘿蔔-優		福滿燒賣(20個
		生香菇 1		
百香綠茶		皮絲(3k) .1		
	綠茶包 3PC		黑山粉圓	山粉圓 .1
	百香果汁(1罐		黑糖	黑糖 2包
青菜	青江菜(Q)	22	高麗菜	高麗菜(Q) 24
				胡蘿蔔-優
湯品	什錦菇湯	金針菇 .5	味噌豆腐湯	十全味噌(1
		黑蠔菇 .5		非基改豆腐 1.2
		杏鮑菇 1		洋蔥絲(Q) .4
		大骨(CAS) 3		
水果				