

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	115年10月12日(一) 用餐人數:384	115年10月13日(二) 用餐人數:384	115年10月14日(三) 用餐人數:384	115年10月15日(四) 用餐人數:384	115年10月16日(五) 用餐人數:384
主食	起司蛋餅	丹麥菠蘿可	自製大亨堡	菠蘿麵包(甜)	擔擔麵
			*大熱狗		擔擔麵
	蛋餅(巧)		*小黃瓜(TA P	麵包(鐵)	麵(巧)
			*洋蔥(Q)		
			*冷凍毛豆仁		
			*牛頭玉米粒		
			*桂冠沙拉醬		
主菜	熱狗捲	鮮肉包65g-	水煮蛋	雞絲麵	鬆餅-圓形
	麵包(鹹)	*高麗菜包(	*白煮蛋CAS	*雞絲麵(無	*福汎花生醬
				*高麗菜(Q)	*福汎巧克力
				*中一洗選蛋	
				*油豆皮-非	
				*胡蘿蔔-優	
				*豬肉片(CAS	
副菜	波蜜BCE	綠茶-泡沫生活-	紅茶-麥香紅茶包	牛奶	豆漿
	果				
	果汁(罐)				
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10月12日(一) 用餐人數:475	115年10月13日(二) 用餐人數:480	115年10月14日(三) 用餐人數:474	115年10月15日(四) 用餐人數:482	115年10月16日(五) 用餐人數:474
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	蒜末	蒜末	拌豬肉絲(CAS
	薑絲			黃地瓜去皮	飯金針菇
	薑片				生香菇
	小米				乾木耳絲
	胡蘿蔔-優				胡蘿蔔-優
					白芝麻粒
					洗選蛋(Q)
					素火腿片
主菜	梅冷藏梅干菜	泰冷藏含皮雞	黑*豬肉丁(CA	蜜冷藏雞腿(	日式豬排7
	干豬肉丁(CAS	式洋蔥大丁(	胡S	汁素雞腿(奶	式中一洗選蛋
	扣附皮五花肉	酸胡蘿蔔-優	椒洋蔥片(Q)	烤麥芽糖(3斤)	豬
	肉豆輪(迷你	辣泰式甜辣醬	肉筍白筍去皮	雞白芝麻粒	排
		燒檸檬汁	丁		
		雞素雞片-非			
		彩色甜椒(			
		冷藏骨腿切			

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10月12日(一) 用餐人數:475			115年10月13日(二) 用餐人數:480			115年10月14日(三) 用餐人數:474			115年10月15日(四) 用餐人數:482			115年10月16日(五) 用餐人數:474				
副菜	回鍋干片	豆干片(非	18	炸香味腸	津谷CAS原味	酸菜豬血	台北米血糕	米血丁(CAS	絞肉蒸豆腐	盤裝豆腐切							
		高麗菜切片			素古早味香												
		紅辣椒															
		鹹豬肉切片															
		青蔥(TAP)															
		青龍辣椒															
	雲南筍絲	鮮竹筍切絲		什錦雜燴	大白菜切片	蝦仁炒蛋	小瓜雞胗	小黃瓜(TAP	藍莓派	藍莓派(烤							
		胡蘿蔔-優			油豆皮-非												
		乾木耳絲			冷凍玉米筍												
		豬肉絲(CAS			胡蘿蔔-優												
		冷藏榨菜絲			鮮竹筍切片												
		皮絲(3k)															
	黑糖山粉圓	山粉圓		綠豆粉圓	綠豆粉圓(2.2)	鳳梨水果茶	檸檬愛玉	愛玉凍	仙草凍奶茶	仙草凍(2k)							
		黑糖			粉圓(2.2)												
					台糖貳砂(												
						調整牛乳(罐)	福樂低脂高			麥香紅茶(罐)							
青菜	油菜	油菜切(Q)		空心菜	空心菜切(蒜末	小白菜	鐵板銀芽	綠豆芽(Q)	莧菜	莧菜							
湯品	薑母鴨湯	鴨丁(Q)		苦瓜排骨湯	苦瓜	九尾雞湯	筍干大骨湯	筍干(常溫	味噌蛋花湯	中一洗選蛋							
		米血丁(CAS			軟骨丁(CAS												
		老薑片			黑豆豉(1斤)												
水果				葡萄	490份												

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10月12日(一) 用餐人數:371	115年10月13日(二) 用餐人數:371	115年10月14日(三) 用餐人數:371	115年10月15日(四) 用餐人數:371
主食	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫
飯				
主菜	無骨香雞排	孜然豬肉片(CAS	雞肉洋蔥片(Q)	可樂*豬肉丁(CA
素牛蒡排(		孜然粉-小	中一洗選蛋	S
香雞排		生豆包切四	杏鮑菇	*豬腳丁(QR)
		火鍋五花肉	盒裝豆腐(	薑片
			鴻喜菇	蒜仁
			冷凍玉米筍	可口可樂(
			冷藏骨腿切	大四角油豆
副菜	絞肉中一洗選蛋	桂竹筍熟桂竹筍段	炸薯條素甜不辣	魚香烘蛋中一洗選蛋
蒸蛋	絞肉(CAS)	豬肉絲(CAS	薯條1/4"	絞肉(CAS)
	素絞肉	胡蘿蔔-優	素甜不辣(	油蔥酥
		生香菇		乾木耳絲
		皮絲(3k)		碎脯(散裝
維力公仔麵	豬肉絲(CAS	三杯麵腸片	糖醋炸豆包切四	豬肉煎熟豬肉餡
麵	高麗菜(Q)	九層塔	番茄醬-可	地瓜餡餅
	蒸煮麵	麵腸	洋蔥大丁(	
	乾木耳絲		彩色甜椒(	
	胡蘿蔔-優		青蔥(TAP)	
	維力炸醬8			
	(素)維力炸			
花生紅豆湯圓	花生片半邊	冬瓜椰果	黑糖珍奶	麥茶一點紅
	紅豆	椰果(4kg)	黑糖	麥茶台糖貳砂(
	小湯圓(600		奶粉	一點紅
青菜	蚵仔白菜切	青江菜	青花菜	高麗菜
				高麗菜切片
				胡蘿蔔-優
				蒜末
湯品	玉米穗切段	什錦羹湯	榨菜肉絲湯	山藥中丁(
關東煮湯	白蘿蔔大丁	大白菜切片	冷藏榨菜絲	豬小排骨(
	油腐丁(非	胡蘿蔔-優	豬肉絲(CAS	枸杞(200g
		乾木耳絲		
		中一洗選蛋		