## 國立彰化高級中學早餐食材總量表

單位: KG

一	114年11月03日(一)	114年11月04日(二)	114年11月05日(三)	114年11月06日(四)	114年11月07日(五)
期	用餐人數:374	用餐人數:374	用餐人數:374	用餐人數:374	用餐人數:374
主	蔓蔓越莓乳酪	小小壽司	自*煎熟鍋貼2	玉玉米蛋吐司	維*香濃維也納
食	越	壽	製*素食水餃	米	也
	莓	司	鍋	蛋	納
	乳		貼	吐	牛
	酪	巧	, · ·		奶
	麵				軟
	包  包	,		巧	法
				)	
	鐵			/	
	上				
<u> </u>	/ 	☆☆ ★ → 戸 書書 ☆ 団 小夫 <del>→ 左</del>		+ * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	/ 
	皮*青蔥	鍋*福慧鍋燒意	白*白玉珍珠奶	肉*豬肉絲(CA	水*白煮蛋
采	蛋*高麗菜(Q)	燒 *綠豆芽(Q)	玉	絲S 炒*高麗菜(Q)	煮
	瘦*皮蛋	意*胡蘿蔔-優	珍	1 1	蛋
	肉*中一洗選蛋	麵 * 高麗菜(Q)	珠	飯*冷凍玉米粒	_
	粥*豬肉絲(CA	*油豆皮-非	奶	*中一洗選蛋	
	S	*豬肉片(CA	皇	*白米(彰中	
	*白米(彰中	S	包	*洋蔥小丁(	
	*冷凍玉米粒	*中一洗選蛋		_	
副	咖*咖啡粉(2合	豆*黄豆(非基	紅*麥香紅茶包	麥*麥茶包	波*波蜜多果汁
	啡1	將	茶	茶	蜜
	牛*奶粉				多
	·				果
	77-7	-			汁
		-			
		-			
					\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
) E					/
湯口					
묘		1			
水					
果					

## 國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位:KG

平	11/_	114/T11 🗆 02 🗆 ( )		114/F11 □ 04 □ / □ ·		111/T11 HOF HIT		<b>▲</b> D
		114年11月03日(一) 用餐人數:461		114年11月04日(二) 用餐人數:461		114年11月05日(三) 用餐人數:461		114年11月06日(四) 用餐人數:461
主	<u>/[\</u>	履歷白米(	艁	履歷白米(	紫	履歷白米(	白	洋蔥中丁(
		青蔥(TAP)		*糙米		* 黑糯米(紫		康寶白汁粉
		蒜末		 蒜末		青蔥(TAP)	海	奶粉
		薑絲				蒜末	鮮	蝦仁
		薑片				薑絲	層	新 新 新 新
		小米					飯	冷凍青花菜
		胡蘿蔔-優						青蔥
		73,500						<b>薑</b> 片
					-			三/- 蒜末
								胡蘿蔔-優
								鴻喜菇
								雪白菇(美
								素蝦仁(全
主	日	日式豬排7	7	冷藏骨腿切	維	*豬小排骨(	密	*雞排(TS5)
		素蟳肉排(		德記甜酒豆		番茄醬-可		麥芽糖(3斤)
	豬	<b>元</b>		骨腿丁(CAS	一排	*豬肉丁(CA		素雞片-非
- I	排			百頁豆腐丁	骨	S S	排	
	4/1	_	+		+	彩色甜椒(	7/	
			-			洋蔥中丁(		
						素排骨丁(	_	
副	紅	黑輪條切片	麻	油豆皮-非	雙	翡翠燒賣-	滷	百頁豆腐丁
1 1		白蘿蔔中丁		鴨血		火腿燒賣-		米血丁(CAS
		胡蘿蔔-優		米血丁(CAS		福滿燒賣(		白蘿蔔大丁
	輪	素黑輪(全		豬肉片(CAS	賣		盤	胡蘿蔔-優
				蒸煮麵				素米血丁(
				高麗菜(Q)				
	什	大白菜切片	燴	冷凍玉米粒	麻	盤裝豆腐切	三	中一洗選蛋
		油豆皮-非		冷凍毛豆仁		粗絞肉(CAS		皮蛋
		冷凍玉米筍		胡蘿蔔-優		青蔥		鹹蛋
		胡蘿蔔-優		絞肉(CAS)	腐			
		鮮竹筍切片		小豆干丁(		冷凍毛豆仁		
	粉	台糖貳砂(	冬	冬瓜茶塊	紅	*紅豆	们	仙草凍(2k)
		粉圓(2.2)		米苔目	┛` ̄.	小湯圓(600		奶粉
		禁洲豆花-	米	. – –		台糖貳砂(		台糖貳砂(
	花		苔		圓		奶奶	
			目					
							-	
					調	福樂低脂高	+	
					整		$\dashv$	
					- 1			
					<b>全</b> 牛 乳			

## 國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位:KG

Ħ	11/4	114年11月03日(一)		114年11月04日(二)		114年11月05日(三)		114年11月06日(四)
期		用餐人數:461		用餐人數:461		用餐人數:461		用餐人數:461
青	青	青江菜(Q)	青	冷凍青花菜	小	小白菜(Q)	莧	青莧菜(TAP
菜	江		花		白		菜	薑絲
	菜		菜		菜			
湯	五.	洋蔥絲(Q)	紫	中一洗選蛋	玉	冷凍玉米粒	香	生香菇
묘	1	紅番茄優級		乾海帶芽(	米	1 000	菇	骨腿丁(CAS
	蔬	大白菜切片	蛋	薑絲	濃	奶粉	雞	高慶泉蔭瓜
	菜	黄豆芽(Q)	花		湯	洋蔥小丁(	湯	白蘿蔔中丁
	湯	胡蘿蔔-優	湯			無鹽奶油-		
		大骨(CAS)						
		乾木耳絲						
水			芭	芭樂(g)				
果			樂					

## 國立彰化高級中學晚餐食材總量表

單位:KG

_	. <u>₩</u> :KG			■ IX
日	114年11月03日(一)	114年11月04日(二)	114年11月05日(三)	114年11月06日(四)
期	/19 12/ 12/1	用餐人數:364	用餐人數:364	用餐人數:364
主	紫履歷白米(	紫 履歷白米(	紫 履歷白米(	紫履歷白米(
食	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	蒲蒲燒鯰魚-	沙今元原味里	雞 冷藏骨腿切	黑洋蔥粗絲(
菜	燒麵腸片	茶素紅麴肉排	 	胡*豬柳(CAS)
	魚念	里	親中一洗選蛋	椒胡蘿蔔-優
	魚	月几	子杏鮑菇	<b>猪</b> 台塑黑胡椒
			井	柳素黑胡椒醬
				青蔥
	to the second	I la la la serie	profession to the state of	豆干片(非
	紅大獅子頭(	椒白煮蛋	鹽 杏鮑菇	蘋蘋果烤派
菜	4 1	鹽	酥粗蒜末	果
	獅胡蘿蔔-優	炸	杏青蔥	派
	子角螺(非基	蛋	鮑	
	頭素獅子頭(		菇	
	玉冷凍玉米粒	膨大白菜切片	淋炸豆包切四	佛芋頭大丁(
	米中一洗選蛋	皮膨皮	汁彩色甜椒(	跳軟骨丁(CAS
	炒	白胡蘿蔔-優	豆	牆 大白菜切片
	蛋————	菜乾木耳絲	包	_
	<u> </u>	本		鵪鶉蛋(Q)
				生香菇
		油豆皮-非		湘可素排骨
	檸愛玉凍	柳活力舒柳橙	椰麥茶包	百百香果汁(
	檬  檸檬濃縮汁	橙綠茶包	果台糖貳砂(	香綠茶包
	愛	綠	麥 椰果(4kg)	水台糖貳砂(
	玉	茶	茶	果
				茶
書	空空心菜(Q)	地地瓜葉(Q)	高高麗菜(Q)	青冷凍青花菜
	心	瓜	麗胡蘿蔔-優	花
	   菜	葉	菜蒜末	菜
) H				
	金金針(90g)	竹筍片	日十全味噌(	關米血丁(CAS
品	針冷藏榨菜絲	筍龍骨丁(CAS	式洋蔥絲	東白蘿蔔大丁
	肉豬肉絲(CAS	排芹菜去葉(	味大白菜切片	煮油腐丁(非
	絲	骨	噌 胡蘿蔔-優	湯
	湯	湯	湯秀珍菇	
	1 1	1 1	1 1	1