

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03月02日(一) 用餐人數:378	115年03月03日(二) 用餐人數:378	115年03月04日(三) 用餐人數:378	115年03月05日(四) 用餐人數:378	115年03月06日(五) 用餐人數:378
主食	肉鬆蛋三明	熱麵包(鹹)	維*香濃維也納	白*細白油麵	大壽司
	素肉鬆蛋土	狗麵包(鹹)		*肉羹	
	蛋	起	納	*筍絲(醃)	司
	三明治(巧)	司	牛	*胡蘿蔔-優	(巧)
		麵包(鐵)	奶軟法(欣)	*乾木耳絲	
			*大白菜切片		
主菜	玉*冷藏雞清肉	筍*筍香肉包(味*拉麵-細	白*白玉流沙奶	黑*黑糖銀絲卷
	米*冷凍玉米粒	香*高麗菜包(噌*豬肉片(CA		
	雞*中一洗選蛋	肉包	S	白	糖
	茸		*冷凍玉米粒	玉	銀
	粥		*胡蘿蔔-優	珍	絲
		*高麗菜(Q)	珠	卷	
		*十全味噌(奶		
		*青蔥(TAP)	皇		
			包		
副菜	綠*綠茶包	咖*咖啡粉(2合	奶*綠茶包	奶*咖啡紅茶包	紅*麥香紅茶包
	茶	1	*奶粉	*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03月02日(一) 用餐人數:466	115年03月03日(二) 用餐人數:466	115年03月04日(三) 用餐人數:466	115年03月05日(四) 用餐人數:466	115年03月06日(五) 用餐人數:466
主食	小	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地履歷白米(白螺旋麵(500
	米	青蔥(TAP)	糙米	黑糯米(紫	五穀米(不	醬洋蔥小丁(
	飯	蒜末	蒜末	青蔥(TAP)	蒜末	海康寶白汁粉
		薑絲		蒜末	黃地瓜去皮	鮮魷魚圈
		薑片		薑絲		義胡蘿蔔-優
		小米				大蝦仁
		胡蘿蔔-優				利奶粉
						麵鴻喜菇
						雪白菇(美
主菜	黑	洋蔥粗絲(卡卡啦胸肉排	鹹沙魚丁(Q)	筍*豬肉丁(CA	檸冷藏雞翅(
	胡	豬柳(CAS)	拉素雞排(蛋	酥玉米筍去皮	S	檬檸檬汁
	椒	胡蘿蔔-優	胸	魚敏豆去頭尾	筍干(常溫	烤中一洗選蛋
	豬	台塑黑胡椒	肉	丁	胡蘿蔔-優	雞
	柳	素黑胡椒醬	排		豆輪(小輪	翅
		冷凍毛豆莢			油腐丁(非	
副菜	麻	盤裝豆腐切	雙翡翠燒賣-	淋炸豆包切四	香白甜不辣切	紅大獅子頭(
	婆	粗絞肉(CAS)	色火腿燒賣-	汁洋蔥片(Q)	酥麥克雞塊	燒大白菜切片
	豆	青蔥(TAP)	燒福滿燒賣(豆	甜芋粿條	獅胡蘿蔔-優
	腐	十全豆瓣醬	賣	包	不素雞塊(蛋	子角螺(非基
		冷凍毛豆仁			辣	頭素獅子頭(
					麥	
					克	
					雞	
					塊	
	什	鵪鶉蛋(Q)	咖馬鈴薯大丁	絞中一洗選蛋	燴大黃瓜片厚	醬豆干片(非
	錦	豆輪(小輪	哩胡蘿蔔-優	肉絞肉(CAS)	刺豬肉片(CAS	爆高慶泉XO醬
	鴿	胡蘿蔔-優	洋蔥大丁(蒸生香菇	瓜金針菇	豆青蔥(TAP)
	蛋	大黃瓜片厚	芋小磨坊咖哩		胡蘿蔔-優	紅辣椒
			絞肉(CAS)		鵪鶉蛋(Q)	素XO醬-25
	檸	愛玉凍	珍台糖貳砂(椰綠茶包	紅紅豆	百山粉圓
	檬	檸檬濃縮汁	珠粉圓(2.2)	椰果(4kg)	豆小湯圓(600	香百香果汁(
	愛		奶麥香紅茶包	台糖貳砂(湯台糖貳砂(粉
玉		奶粉	檸檬汁	圓	圓	
青菜	高	高麗菜(Q)	青青江菜(Q)	蚵蚵仔白菜切	鐵綠豆芽(Q)	青冷凍青花菜
	麗	胡蘿蔔-優	江	仔	板韭菜	
	菜	蒜末	菜	白	銀胡蘿蔔-優	
				菜	芽乾木耳絲	

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	115年03月02日(一) 用餐人數:466	115年03月03日(二) 用餐人數:466	115年03月04日(三) 用餐人數:466	115年03月05日(四) 用餐人數:466	115年03月06日(五) 用餐人數:466	
湯品	麻油	福壽胡麻油	關米血丁(CAS	薑鴨丁(Q)	藥藥燉排骨中	海十全味噌(
	油	白麵線	東白蘿蔔大丁	母米血丁(CAS	膳軟骨丁(CAS	芽乾海帶芽(
	蛋	中一洗選蛋	煮油腐丁(非	鴨老薑片	排皮絲(3k)	味雙魚柴魚片
	麵	薑片	湯	湯	骨	噌非基改豆腐
	線				湯	湯
湯						
水果		葡葡萄				
		萄				

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03月02日(一) 用餐人數:367	115年03月03日(二) 用餐人數:367	115年03月04日(三) 用餐人數:367	115年03月05日(四) 用餐人數:367
主食	紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(
	黑糯米(紫	黑糯米(紫	黑糯米(紫	黑糯米(紫
主菜	蒲燒鮭魚-	粉*豬肉丁(CA	鹽冷藏含皮雞	薑*鴨丁(Q)
	白芝麻粒	蒸S	酥九層塔	母高麗菜(Q)
	麵腸片	肉五香蒸肉粉	雞地瓜薯條	鴨凍豆腐(非
		黃地瓜中丁	素原味雞丁	素鴨(全素
		大黑豆干切	百頁豆腐丁	
副菜	洋蔥中丁(麻冷藏榨菜絲	羅金針菇	三米血丁(CAS
	炒起司片(84片	辣角螺(非基	漢筍絲(醃)	色高麗菜(Q)
	蛋	鴨杏鮑菇	齋胡蘿蔔-優	拼鶴鶉蛋(Q)
		血素腰花(全	高麗菜(Q)	盤素米血丁(
		凍豆腐(非	乾木耳絲	
		鴨血	油豆皮-非	
	壽洋蔥去皮(彩彩色甜椒(豬煎熟豬肉餡	蝦蝦仁
	喜金針菇	椒筍片	肉素雲菜捲非	仁中一洗選蛋
	燒豬肉片(CAS	竹豬肉絲(CAS	餡餅	炒洋蔥小丁(
	大白菜切片	筍皮絲(3k)		蛋冷凍毛豆仁
仙仙草凍(5k)	黑粉粿	仙仙草凍(5k)	椰西谷米	
草台糖貳砂(糖台糖貳砂(草粉圓(2.2)	漿都梁椰漿粉	
蜜	粉黑糖	粉台糖貳砂(西台糖貳砂(
	粿	圓	米	
			露	
青菜	小白菜(Q)	青冷凍青花菜	菠菠菜(Q)	有機小松菜(有
	白菜	花胡蘿蔔-優	菜	小松菜
湯品	九尾九尾苔草(紫中一洗選蛋	四豬小腸	什金針菇
	雞棒腿丁	菜乾海帶芽(神大麥仁(洋	錦黑蠔菇
	湯馬鈴薯大丁	蛋薑絲	湯四神藥包(菇杏鮑菇
		花		湯大骨(CAS)