

【使用台灣豬肉】

早餐			午餐			晚餐		
人數	預估	材料	人數	預估	材料	人數	預估	材料
主	紅	紅豆麻糬麵包	小	履	履歷白米(彰)	紫	履	履歷白米(彰)
食	豆		米	歷	青蔥(TAP)	米	黑	黑糯米(紫米)
	麻		飯	白	蒜末	飯		
	糬			米	薑絲			
	麵			飯	薑片			
	包				小米			
	(胡蘿蔔-優(Q)			
	鐵)							
主	清	*清蒸肉圓(50g)	椒	太	太極豬排	糖	沙	沙魚丁(Q)
菜	蒸	*素肉圓	鹽	極	素鱈肉排(奶)	醋	洋	洋蔥絲(Q)
	肉		豬	豬		魚	彩	彩色甜椒(TAP)
	圓		排	排			生	生豆腸-切(非
副	奶	*咖啡紅茶包-	紅	盤	盤裝豆腐切丁	日	中	中一洗選蛋(
菜	茶	*奶粉	燒	裝	絞肉(CAS)	式	海	海苔絲(海苔)
			豆	絞	冷凍毛豆仁(蒸		
			腐	肉		蛋		
				片	豬肉片(CAS)			
				炒	鮮竹筍切片(炸	津	津谷CAS原味
				筍	胡蘿蔔-優(Q)	香	香	香
				片	生香菇	腸	素	素古早味香腸
				珍	台糖貳砂(25k			
				珠	粉圓(2.2)	柳	活	活力舒柳橙濃
				奶	麥香紅茶包(橙	綠	綠茶包
				茶	奶粉	綠		
						茶		
青			青	冷	冷凍青花菜(有	小	小松菜(有機
菜			花	凍		機	松	蒜末
			菜	青		小		
				花		松		
				菜		菜		
湯			玉	冷	冷凍玉米粒(四	豬	豬小腸
品			米	凍	中一洗選蛋(神	大	大麥仁(洋蔥
			濃	中	奶粉	湯	四	四神藥包(大
			湯	一	洋蔥小丁(Q)			
				洗	無鹽奶油-安			
				選				
水				蛋				
果				(

【使用台灣豬肉】

早餐			午餐			晚餐			
人數	預估	材料	人數	預估	材料	人數	預估	材料	
主食	肉鬆抓餅(巧)	肉鬆抓餅	糙米飯	履歷白米(彰)	糙米	紫米飯	履歷白米(彰)	黑糯米(紫米)	
		起司抓餅							蒜末
主菜	叉燒包	*叉燒包50g(C)	滷雞排	冷藏雞排(TS5)	粉蒸排骨	*軟骨丁(CAS)			
		*大家奶皇包(小磨坊滷包		*豬肉丁(CAS)			
				中一洗選蛋(五香蒸肉粉真			
						黃地瓜中丁(
副菜	紅茶	*麥香紅茶包(客家小炒	豆干片(非基)	炸三角薯餅	大三角薯餅(
				豬肉絲(CAS)					
				乾魷魚切條					
				芹菜去葉(Q)					
				四季豆肉末	冷凍敏豆	紅燒黑輪	冷凍火鍋條(
					絞肉(CAS)		白蘿蔔中丁(
					紅辣椒		胡蘿蔔-優(Q)		
					素絞肉		大黑豆干切9		
							阿豐師手作甜		
			椰果麥茶	麥茶包	冬瓜山粉圓	冬瓜茶塊			
				台糖貳砂(25k		山粉圓			
				椰果(4kg)					
青菜			高麗菜	高麗菜(Q)	小白菜	小白菜(Q)			
				胡蘿蔔-優(Q)					
				蒜末					
湯品			紫菜蛋花湯	中一洗選蛋(藥膳皮絲湯	藥燉排骨中藥			
				乾海帶芽(散		皮絲(3k)			
				薑絲		山藥			
水果			草莓	草莓					

【使用台灣豬肉】

早餐			午餐			晚餐			
	人數	預估 378人		人數	預估 468人		人數	預估 368人	
	材料			材料			材料		
主食	麥香雞捲餅(巧)	麥香雞捲餅	紫米飯	履歷白米(彰)	紫米飯	履歷白米(彰)		黑糯米(紫米)	
		素火腿起司捲		黑糯米(紫米)					
				青蔥(TAP)					
				蒜末					
				薑絲					
主菜	肉絲炒麵	*細白油麵	沙茶肉片	*豬肉片(CAS)	宮保雞丁	冷藏含皮雞胸		小黃瓜(TAP)	
		*豬肉絲(CAS)		洋蔥中丁(Q)		油花生			
		*洋蔥絲(Q)		胡蘿蔔-優(Q)		乾辣椒			
		*高麗菜(Q)		生豆包切四丁		青蔥(TAP)			
		*生香菇				蒜末			
		*青蔥(TAP)				洋蔥絲(Q)			
		*素肉絲(全素)				生豆腸-切(非			
						冷藏骨腿切塊			
		素雞片-非基							
副菜	阿華田	*阿華田(1.8K)	膨皮白菜滷	大白菜切片(豆芽米血	米血丁(CAS)		綠豆芽(Q)	
		*奶粉		膨皮		韭菜			
				胡蘿蔔-優(Q)		素米血丁(3k)			
				乾木耳絲					
				冬蝦					
				油豆皮-非基					
		麻辣鴨血	冷藏榨菜絲(綠豆芋圓湯	綠豆	蔥花蛋	青蔥(TAP)		中一洗選蛋(
			角螺(非基改		九份芋圓		洋蔥小丁(Q)		
			杏鮑菇		地瓜圓		冷凍毛豆仁(
			素腰花(全素						
			凍豆腐(非基						
			鴨血						
	調整牛乳	福樂低脂高鈣	燒仙草	台糖貳砂(25k				粉圓(2.2)	
				綠豆					
				燒仙草原汁(
青菜	青菜	青江菜(Q)	青江菜	冷凍青花菜(胡蘿蔔-優(Q)	

國立彰化高級中學食材總量表

115年03月11日 星期三

【使用台灣豬肉】

早餐		午餐			晚餐	
湯品		香菇雞湯	生香菇		味噌豆腐湯	十全味噌(1k*)
			骨腿丁(CAS)			非基改豆腐
			高慶泉蔭瓜(洋蔥絲(Q)
			白蘿蔔中丁(
水果						

國立彰化高級中學食材總量表

115年03月13日 星期五

【使用台灣豬肉】

早餐			午餐		
人 數	預估	378人	人 數	預估	468人
	材料			材料	
主 食	海 苔	*海苔肉鬆堡	港 式 煲 仔 飯	津谷CAS原味香	
		*統一奶酥麵包		豬肉絲(CAS)	
		白米(彰中)			
		青蔥(TAP)			
		薑片			
		蒜末			
		青蒜			
		生香菇			
		素蒲燒鰻(原			
主 菜	鍋 燒 意 麵	*福慧鍋燒意麵	鹽 酥 雞	冷藏含皮雞胸	
		*綠豆芽(Q)		九層塔	
		*胡蘿蔔-優(Q)		杏鮑菇	
		*高麗菜(Q)		中華雞蛋豆腐	
		*油豆皮-非基			
		*豬肉片(CAS)			
		*中一洗選蛋(
副 菜	米 漿	*白米(彰中)	炒 三 鮮	大白菜切片(
		*焦花生片		刻花白魷魚	
		蝦仁			
		胡蘿蔔-優(Q)			
		黑蠔菇			
		油豆皮-非基			
		古早味香菇羹			
			水 煎 包	巧好熟水煎包	
				素湯包(全素	
			鳳 梨 冰 茶	鳳梨片(3k)-	
			麥香紅茶包(
			檸檬濃縮汁-		
青 菜		福 山 萵 苣	福山萵苣(有		
湯 品		關 東 煮 湯	米血丁(CAS)		
			白蘿蔔大丁(
			油腐丁(非基		
水 果					