

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01月12日(一) 用餐人數:380	115年01月13日(二) 用餐人數:380	115年01月14日(三) 用餐人數:380	115年01月15日(四) 用餐人數:380	115年01月16日(五) 用餐人數:380
主食	巧麵(甜) 克 力 麻 糴 麵 包 (鐵)	起 酥 肉 鬆 麵 包 (欣)	火腿玉米起 火腿玉米起 玉 米 起 司 吐 司 (巧)	自 製 咖 哩 飯 *履歷白米(*洋蔥中丁(*馬鈴薯大丁 *胡蘿蔔-優 *小磨坊咖哩 *骨腿丁(CA S *素小清丸()	傳 統 飯 糰 (巧)
主菜	南意麵湯 投*絞肉(CAS) 乾綠豆芽(Q) 意麵*胡蘿蔔-優 韭菜 *油豆皮-非	皮 蛋 瘦 肉 粥 S	肉 絲 蛋 炒 飯 *青蔥 *高麗菜(有 *皮蛋 *中一洗選蛋 *豬肉絲(CA *白米(彰中 *生香菇	清 蒸 肉 圓 *清蒸肉圓(*素肉圓 *冷凍玉米粒 *履歷白米(*青蔥 *高麗菜(有 *胡蘿蔔-優 *洋蔥小丁	雞 絲 麵 *雞絲麵(無 *高麗菜(有 *中一洗選蛋 *油豆皮-非 *胡蘿蔔-優 *豬肉片(CA S
副菜	綠茶茶 茶	阿華田 華 田	紅茶 茶	麥茶 茶	米 漿
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01月12日(一) 用餐人數:453	115年01月13日(二) 用餐人數:453	115年01月14日(三) 用餐人數:453	115年01月15日(四) 用餐人數:453	115年01月16日(五) 用餐人數:453
主食	小米 青蔥(TAP) 飯 蒜末 薑絲 薑片 小米 胡蘿蔔-優	糙米 *糙米 飯 蒜末 / / / / / /	紫米 *黑糯米(紫) 飯 蒜末 / / / / / /	地瓜 *五穀米(不 蒜末 穀飯 / / / / / /	花枝羹 筍絲(醃) 乾木耳絲 胡蘿蔔-優 大白菜切片 白米(彰中 古早味香菇
主菜	筍干 筍干(常溫) 扣肉 胡蘿蔔-優 豆輪(小輪)	鹽酥 玉米筍去皮 虱目魚 生豆腸-切 魚柳	咖哩 *豬肉丁(CA 肉丁 洋蔥大丁(馬鈴薯大丁 九層塔 雞米血丁(CAS 百頁豆腐丁 小磨坊咖哩 中一洗選蛋	冷藏含皮雞 九層塔 杏鮑菇 冷藏骨腿切 素雞片-非
副菜	黃金 小嫩油丁(韓式泡菜(家 洋蔥中丁(豆干片(非 豬肉絲(CAS 乾魷魚切條 芹菜去葉(豆西芹(TAP) 包生豆包切絲 炒豬肉絲(CAS 肉鴻喜菇 絲	四方干(非 熟花生 豆干 / / / / / /
三元及第	冷凍玉米粒 小黃瓜(TAP 鱈魚風味丸 古早味貢丸	水煎 素湯包(全 包	羅漢齋 金針菇 筍絲(醃) 胡蘿蔔-優 高麗菜(有 乾木耳絲 油豆皮-非	白醬 馬鈴薯大丁 冷凍玉米粒 康寶白汁粉 芋頭 火腿丁(台 冷凍毛豆仁 奶粉 小磨坊咖哩 鵝鴨蛋(Q)	蘋果派 蘋果派 派 / / / / / /
地瓜	紅地瓜小丁 九份芋圓 芋圓	百香綠茶 香綠茶 茶	黑糖 米苔目 米苔目 / / / / / /	椰果 麥香紅茶包 椰果(4kg) 台糖貳砂(茶 奶粉 / / / / / /	綠豆 豆粉圓(2.2) 粉圓 / / / / / /
青菜	鐵板韭菜 銀芽 乾木耳絲	波菜 波菜 / / / / / /	青江菜 江菜 江菜	青花菜 冷凍青花菜 花菜 菜 / / / / / /	高麗菜(有 麗胡蘿蔔-優 菜蒜末 / / / / / /

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01月12日(一) 用餐人數:453	115年01月13日(二) 用餐人數:453	115年01月14日(三) 用餐人數:453	115年01月15日(四) 用餐人數:453	115年01月16日(五) 用餐人數:453	
湯品	麻油薑片 雞湯 福壽胡麻油	骨腿丁(CAS) 冬瓜 骨 湯	冬瓜中丁(龍骨丁(CAS) 排 骨 湯	蘿蔔白蘿蔔小丁 豬小排骨(骨 湯	結頭菜粗條 小貢丸 菜 貢丸 湯	青菜 非基改豆腐 豆腐 湯
水果		葡萄				
		葡萄				

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

【使用台灣豬肉】

單位：KG