

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08月31日(一) 用餐人數:383		115年09月01日(二) 用餐人數:383		115年09月02日(三) 用餐人數:383		115年09月03日(四) 用餐人數:383		115年09月04日(五) 用餐人數:383	
主食	麥香雞吐司		維也納	*香濃維也納	日式沾麵		麵包(鹹)		起司蛋吐司	
	素火腿蛋吐				日式沾麵		麵包(鹹)			
	雞吐司		納牛奶軟法		麵(巧)		蘑菇麵包(鐵)		蛋吐司(巧)	
主菜	綜合饅頭	小銀絲卷(	皮蛋	*青蔥(TAP)	馬拉糕	*鮮肉包65g-	養生蔬菜粥	*高麗菜(Q)	雞絲麵	*雞絲麵(無
		黑糖小饅頭	瘦肉粥	*高麗菜(Q)	糕/肉	*原味馬拉糕		*胡蘿蔔-優		*高麗菜(Q)
		牛奶饅頭(		*皮蛋		*高麗菜包(		*冷凍玉米粒		*中一洗選蛋
				*中一洗選蛋				*生香菇		*油豆皮-非
				*豬肉絲(CAS				*履歷白米(		*胡蘿蔔-優
				S				*粗絞肉(CAS		*豬肉片(CAS
				*白米(彰中						S
				*冷凍玉米粒						
副菜	紅茶	麥香紅茶包	麥茶	*麥茶包	阿華田	*阿華田(1.8	奶綠	*綠茶包	米漿	*白米(彰中
		康寶鯉魚粉			田	*奶粉		*奶粉		*焦花生片
		烹大師香菇								
		味醂(合將								
		牛頭牌沙茶								
		愛之味素沙								
		小磨坊白胡								
		台糖貳砂(								
		黏師父酥漿								
		番茄醬-可								
		地瓜粉20kg								
		孜然粉-小								
		十全辣椒醬								
		十全辣豆瓣								
		大成純炸油								
		大成大豆沙								
		小磨坊香濃								
水果										

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

	115年08月31日(一) 用餐人數:484	115年09月01日(二) 用餐人數:484	115年09月02日(三) 用餐人數:484	115年09月03日(四) 用餐人數:484	115年09月04日(五) 用餐人數:484
主食	小履歷白米(	糙履歷白米(	紫履歷白米(	地瓜履歷白米(	白鐵板麵
	米青蔥(TAP)	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	醬洋蔥小丁(
	飯蒜末	飯蒜末	飯	五蒜末	海鮮康寶白汁粉
	薑絲			穀黃地瓜去皮	飯魷魚圈
	薑片			飯	義大利胡蘿蔔-優
	小米				麵蝦仁
	胡蘿蔔-優				奶粉
					鴻喜菇
					冷凍毛豆仁
				素咖哩粉	
主菜	粉豬肉丁(CAS	蒲蒲燒鯰魚-	鹹冷藏含皮雞	黑今元原味里	普冷藏骨腿切
	蒸五香蒸肉粉	燒白芝麻粒	酥九層塔	胡素黑胡椒肉	羅洋蔥大丁(
	肉黃地瓜去皮	鯰香竹腸(乾	雞杏鮑菇	椒	旺小磨坊義大
	素排骨丁(	魚	芋粿條	肉排	斯馬鈴薯大丁
					嫩生香菇
					雞冷凍玉米筍
					番茄醬-可
					素肉塊(全
					冷藏含皮雞
副菜	甜白甜不辣切	洋中一洗選蛋	黃油腐丁(非	糖炸豆包切四	藍藍莓派(烤
	不九層塔	蔥洋蔥中丁(	金素泡菜	醋番茄醬-可	莓
	辣黃地瓜切粗	炒起司片(84片	油黃金泡菜	豆洋蔥大丁(	派
	地	蛋	腐	包彩色甜椒(	
				青蔥(TAP)	
	花生四方干(非	金洋蔥(Q)	絲絲瓜(Q)	苦苦瓜厚片(	玉中一洗選蛋
	豆熟花生	針豬肉絲(CAS	瓜白麵線	瓜鹹蛋	米冷凍玉米粒
	干胡蘿蔔-優	菇金針菇	麵胡蘿蔔-優	鹹	起義式起司粉
		炒胡蘿蔔-優	線薑絲	蛋	司
		肉素肉絲(全			炒
		絲小黃瓜(TAP			蛋
	珍珠粉圓(2.2)	冬瓜冬瓜茶塊	鳳梨鳳梨片(3k)	檸檬山粉圓	仙台糖貳砂(
	奶茶麥香紅茶包	瓜一點紅	梨麥香紅茶包	檬台糖貳砂(	草仙草凍(2k)
	茶奶粉	一點紅	冰檸檬濃縮汁	山	蜜
				粉	
				圓	
		黑豆奶(罐)			
		陽光樂豆乳			

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08月31日(一) 用餐人數:484		115年09月01日(二) 用餐人數:484		115年09月02日(三) 用餐人數:484		115年09月03日(四) 用餐人數:484		115年09月04日(五) 用餐人數:484	
青菜	青	冷凍青花菜	高	高麗菜(Q)	空	空心菜(Q)	油	油菜(Q)	青	冷凍青花菜
	花	胡蘿蔔-優	麗	胡蘿蔔-優	心	蒜末	菜	胡蘿蔔-優	花	胡蘿蔔-優
	菜		菜	蒜末	菜				菜	
湯品	白	小白菜(Q)	藥	藥燉排骨中	筍	鮮竹筍切片	關	米血丁(CAS	南	南瓜帶皮小
	菜	大漢板豆腐	膳	軟骨丁(CAS	片	油豆皮-非	東	白蘿蔔大丁	瓜	無鹽奶油-
	豆		排	皮絲(3k)	豆	生香菇	煮	油腐丁(非	濃	洋蔥小丁(
	腐		骨		皮		湯	玉米穗切段	湯	
	湯				湯					
水果			香	香蕉						
			蕉							

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08月31日(一)		115年09月01日(二)		115年09月02日(三)		115年09月03日(四)	
	用餐人數:376		用餐人數:376		用餐人數:376		用餐人數:376	
主 食	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(*黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(*黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(*黑糯米(紫
	主菜	香酥魚排	蜜汁雞排	*冷凍雞排(麥芽糖(3斤) 素雞排(蛋	蔥爆肉絲	*豬肉絲(CA S 洋蔥中丁(胡蘿蔔-優 素肉絲(全 粗黃干絲(	雞肉親子丼	冷藏含皮雞 洋蔥片(Q) 中一洗選蛋 盒裝豆腐(鴻喜菇 冷凍玉米筍 冷藏骨腿切 杏鮑菇
副 菜	三色蒸蛋	中一洗選蛋 皮蛋 鹹蛋	山藥捲	山藥卷(椰	麻辣燙	角螺(非基 鴨血 豬肉片(CAS 蒸煮麵 玉米筍去皮 素水晶餃(米血丁(CAS	三杯麵腸	麵腸片 九層塔
	泰式打拋肉	絞肉(CAS) 洋蔥小丁(蒜末 九層塔 小番茄(g) 泰式魚露 豆薯小丁(小豆干丁(	什錦鵝蛋	鵝蛋(Q) 豆輪(小輪 胡蘿蔔-優 大黃瓜片厚 乾木耳絲	什錦雜燴	大白菜切片 油豆皮-非 胡蘿蔔-優 鮮竹筍切片 冷凍玉米筍	烤香腸	津谷CAS原 味 素古早味香
	紅豆湯圓	紅豆 小湯圓(600 台糖貳砂(	愛玉檸檬	愛玉凍 台糖貳砂(檸檬濃縮汁	綠豆粉圓	綠豆 粉圓(2.2) 台糖貳砂(	黑糖米苔目	米苔目 黑糖
	青菜	油菜(Q) 胡蘿蔔-優	炒豆芽菜	綠豆芽(Q) 韭菜	青江菜	青江菜(Q) 蒜末	高麗菜	高麗菜(Q) 胡蘿蔔-優 蒜末
	湯品	九尾雞湯	味噌豆腐湯	十全味噌(非基改豆腐 洋蔥絲(Q) 金針菇	芹菜魚丸湯	芹菜去葉(如記珍珠虱 冬瓜大丁(	肉骨茶湯	白蘿蔔中丁 豬小排骨(肉骨茶包5 八角 蒜仁