

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		玉麵包(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				蘑菇麵包(鐵)		蛋吐司(巧)	
主菜	綜合饅頭	小銀絲卷(黑糖小饅頭牛奶饅頭)	皮蛋瘦肉粥	*青蔥(TAP) *高麗菜(Q) *皮蛋 *中一洗選蛋 *豬肉絲(CAS) *白米(彰中) *冷凍玉米粒 *鴻喜菇	馬拉糕/肉	*鮮肉包65g- *黑糖馬拉糕 *高麗菜包(	養生蔬菜粥	*高麗菜(Q) *胡蘿蔔-優 *冷凍玉米粒 *生香菇 *履歷白米(*粗絞肉(CAS	雞絲麵	*雞絲麵(無 *高麗菜(Q) *中一洗選蛋 *油豆皮-非 *胡蘿蔔-優 *豬肉片(CAS
副菜	紅茶	麥香紅茶包 康寶鯉魚粉	麥茶	*麥茶包	阿華田	*阿華田(1.8 *奶粉	奶綠	*綠茶包 *奶粉	米漿	*白米(彰中) *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 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	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	大自然冷凍 鱈香素魚排	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(紅豆湯圓	什錦蛋	鵪鶉蛋(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 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	九尾苔草(棒腿丁 馬鈴薯大丁	味噌豆腐湯	十全味噌(非基改豆腐 洋蔥絲(Q) 金針菇	芹菜丸湯	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