

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	114年04月07日(一) 用餐人數:360	114年04月08日(二) 用餐人數:360	114年04月09日(三) 用餐人數:360	114年04月10日(四) 用餐人數:360	114年04月11日(五) 用餐人數:360
主食	燻雞鮮蔬潛艇堡(面)	新*新感覺可可夾心(欣)	肉鬆蛋三明治(巧)	自製大亨堡	巧克巧克力花生
	燻雞鮮蔬潛艇堡(面)	新*新感覺可可夾心(欣)	肉鬆蛋三明治(巧)	自製大亨堡	巧克巧克力花生
主菜	味拉麵-細	清*白米(彰中)	鍋*福慧鍋燒意	熱*大熱狗	肉*細白油麵
	噌豬肉片(CAS)	粥*芝麻海苔肉	燒*綠豆芽(Q)	狗*小黃瓜(TA	絲*豬肉絲(CA
	拉冷凍玉米粒	小*中一洗選蛋	意*胡蘿蔔-優	/P	炒S
	麵胡蘿蔔-優	菜*高麗菜(Q)	麵*高麗菜(Q)	小黃瓜/	麵*洋蔥絲
	高麗菜(Q)	*素肉鬆	*油豆皮-非	瓜/	*高麗菜(Q)
	十全味噌(青蔥)	*胡蘿蔔-優	*豬肉片(CAS)		*生香菇
			*中一洗選蛋		*青蔥
				*素肉絲(全)	
副菜	麥*麥茶包	牛*奶粉	紅*麥香紅茶包	奶*綠茶包	阿*阿華田(1.8
	茶	奶	茶	綠*奶粉	華*奶粉
					田
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

		114年04月07日(一) 用餐人數:331		114年04月08日(二) 用餐人數:331		114年04月09日(三) 用餐人數:331		114年04月10日(四) 用餐人數:331		114年04月11日(五) 用餐人數:331	
主食	小	履歷白米(糙	履歷白米(紫	履歷白米(地	履歷白米(豬	五花肉片	
	米	青蔥	米	*糙米	米	*黑糯米(紫	瓜	*五穀米(不	肉	中一洗選蛋	
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	青蔥	五	蒜末	并	洋蔥絲(Q)	
		薑絲				蒜末	穀	薑絲	飯	白米	
		薑片				薑絲	飯	黃		胡蘿蔔-優	
		小米								金絲菇	
		胡蘿蔔-優								鴻喜菇	
										冷凍玉米筍	
										豬肉片(CAS	
主菜	無	無骨香雞排	蘿	*豬肉丁(CA	瓜	沙魚丁(Q)	蒜	*豬肉片(CA	三	*冷藏骨腿切	
	骨	百頁豆腐丁	蔔	S	仔	花瓜罐(3k)	泥	S	杯	九層塔	
	香		滷	白蘿蔔中丁	魚	小嫩油(45g)	白	蒜泥	雞	杏鮑菇	
	雞		肉	胡蘿蔔-優			肉	*五花肉片		生豆腸-切	
	排			*附皮五花肉				中華雞蛋豆		*骨腿丁(CA	
			中一洗選蛋						S		
副菜	三	中一洗選蛋	黃	盤裝豆腐(蔥	青蔥	三	大黑豆干切	花	花枝丸(大	
	色	皮蛋	金	*高麗菜(Q)	花	中一洗選蛋	色	蘭花干-對	枝	海苔粉	
	蛋	鹹蛋	豆	*胡蘿蔔-優	蛋	洋蔥小丁(拼	米血丁(CAS	燒	桂冠沙拉醬	
			腐	*德記甜酒豆		起司片(84片	盤	素米血丁(雙魚柴魚片	
				*辣椒油						素包心丸(
				*白細砂糖							
	花	熟花生	白	馬鈴薯大丁	紅	大獅子頭(燴	大黃瓜片厚	桂	熟桂竹筍段	
	生	麵筋泡	醬	冷凍玉米粒	燒	大白菜切片	刺	鵪鶉蛋(Q)	竹	豬肉絲(CAS	
	麵	冷凍毛豆仁	洋	康寶白汁粉	獅	胡蘿蔔-優	瓜	金絲菇	筍	胡蘿蔔-優	
	筋	冷凍玉米粒	芋	火腿丁(台	子	角螺(非基		胡蘿蔔-優	炒	生香菇	
	生香菇		冷凍毛豆仁	頭	素獅子頭(肉	皮絲(3k)		
	胡蘿蔔-優		奶粉					絲			
			素火腿片								
紅豆粉圓	紅	紅豆	綠	綠豆	燒	台糖貳砂(黑	粉粿	仙	仙草凍(5k)	
	豆	粉圓(2.2)	豆	九份芋圓	仙	九份芋圓	糖	台糖貳砂(草	咖啡紅茶包	
	粉	台糖貳砂(芋	地瓜圓	草	地瓜圓	粉	黑糖	凍	奶粉	
	圓		圓			綠豆	粿		奶	台糖貳砂(
			湯			燒仙草原汁			茶		
					豆	養樂多鮮豆					
					漿	(罐)					

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	114年04月07日(一) 用餐人數:331		114年04月08日(二) 用餐人數:331		114年04月09日(三) 用餐人數:331		114年04月10日(四) 用餐人數:331		114年04月11日(五) 用餐人數:331					
青 菜	鐵板	綠豆芽(Q)	20	青 江 菜	青江菜(Q)	福 山 萵 苣	福山萵苣(高 麗 菜	高麗菜(Q)	青 花 菜	冷凍青花菜			
		韭菜												
	銀芽	胡蘿蔔-優											蒜末	
		乾木耳絲												
湯 品	酸 菜	酸菜絲		榨 菜 肉 絲 湯	冬粉(3K)	鳳 梨 苦 瓜 雞 湯	骨腿丁(CAS	什 錦 羹 湯	金絲菇	海 芽 味 噌 湯	十全味噌(
		豬血			冷藏榨菜絲				蔭鳳梨罐			大白菜切片		乾海帶芽(
	豬 血 湯	韭菜			豬肉絲(CAS				苦瓜薄片(胡蘿蔔-優		雙魚柴魚片
												乾木耳絲		
								中一洗選蛋						
水 果				小	小番茄									
				小	番茄									

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	114年04月07日(一) 用餐人數:353	114年04月08日(二) 用餐人數:353	114年04月09日(三) 用餐人數:353	114年04月10日(四) 用餐人數:353
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	沙今元原味里	香大自然冷凍	炸*雞排(TS5)	薑*鴨丁(Q)
	福華沙茶醬	酥黃金鱈魚排	素雞塊(蛋	高麗菜(Q)
	素黑胡椒肉	魚排	塊	凍豆腐(非
				素鴨(全素
副菜	皮皮蛋	銀豆干片(非	紅黑輪條切片	滷白煮蛋
	蛋油腐丁(非	魚油花生	燒白蘿蔔中丁	蛋小磨坊滷包
	燉洋蔥絲(Q)	花生黑豆豉(1斤)	黑胡蘿蔔-優	
	油腐	小魚干	素黑輪(全	
什錦雜燴	大白菜切片	芹西芹(TAP)	維豬肉絲(CAS	肉小貢丸
	油豆皮-非	香魷耳條(CAS	力高麗菜(Q)	燥絞肉(CAS)
	冷凍玉米筍	魷胡蘿蔔-優	公仔麵	貢丸
	胡蘿蔔-優	魚乾木耳絲	麵	丸
	鮮竹筍切片	黑蠔菇	麵	丸
	筍白筍切片	麵	丸	
百香愛玉	愛玉凍	紫奶粉	冬冬瓜茶塊	花生台糖貳砂(
	百香果汁(米黑糯米(紫	瓜山粉圓	生花生片半邊
	台糖貳砂(燕燕麥粒	山粉圓	湯小湯圓(600
		麥奶	粉圓	圓
青菜	蚵仔白菜(高高麗菜(Q)	油油菜(Q)	小白菜(Q)
	白菜	麗胡蘿蔔-優	菜	小白菜
		菜蒜末		
湯品	玉冷凍玉米粒	藥藥燉排骨中	白小白菜(Q)	麻豬肝
	米中一洗選蛋	膳豬小排骨(菜非基改豆腐	油薑片
	濃奶粉	排骨皮絲(3k)	豆腐	豬福壽胡麻油
	湯洋蔥小丁(湯	湯	肝湯