

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09月01日(一) 用餐人數:374	114年09月02日(二) 用餐人數:374	114年09月03日(三) 用餐人數:374	114年09月04日(四) 用餐人數:374	114年09月05日(五) 用餐人數:374
主食	卡拉飯糰	墨*墨西哥巧克	日日式沾麵	小小壽司	烤烤肉蛋吐司
	素飯糰	西			
	飯糰(巧)	哥	日	小	肉
		巧	式	壽	蛋
		克	沾	司	吐
		(欣)	麵	(巧)	司
			(巧)		(面)
主菜	綜合	肉*豬肉絲(CA	清*蘿蔔糕(50G	擔*絞肉(CAS)	皮*青蔥
	芝麻包(65g	絲S	*蒜泥	擔*高麗菜(Q)	蛋*高麗菜(Q)
包子	大家奶皇包	*中一洗選蛋	*蘿蔔糕(素	麵*油蔥酥	瘦*皮蛋
	芋泥包(65g	*冷凍玉米粒		*小豆干丁(肉*中一洗選蛋
		*履歷白米(*細白油麵	粥*豬肉絲(CA
		*青蔥		*素絞肉	S
		*高麗菜(Q)			*白米(彰中
		*胡蘿蔔-優			
		*洋蔥小丁			
副菜	牛奶粉	紅*麥香紅茶包	高高鈣低脂牛乳	麥*麥茶包	奶*綠茶包
	牛奶	茶			*奶粉
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09月01日(一) 用餐人數:449	114年09月02日(二) 用餐人數:449	114年09月03日(三) 用餐人數:449	114年09月04日(四) 用餐人數:449	114年09月05日(五) 用餐人數:449
主食	小	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地履歷白米(港香腸片(台
	米	青蔥	糙米	黑糯米(紫	*五穀米(不	式豬肉絲(CAS
	飯	蒜末	蒜末	青蔥	蒜末	煲仔飯
		薑絲		蒜末	黃地瓜去皮	青蔥
		薑片		薑絲		薑片
		小米				蒜末
		胡蘿蔔-優				青蒜
		豬肉片(CAS				冷凍毛豆仁
		豬肉絲(CAS				冷凍芋頭丁
		絞肉(CAS)				生香菇
		鴨丁(Q)				素火腿片
		高級碘鹽(
		大成大豆沙				
		福壽耐炸油				
		味寶味素1				
		金蘭醬油膏				
		金蘭甲等醬				
		東泉辣椒醬				
	番茄醬-可					
	味醂(合將					
主菜	紅	今元原味里	豆*冷藏骨腿切	蒜*豬肉片(CA	鹹*冷藏含皮雞	迷*雞排(TS5)
	燒	素紅麴肉排	乳德記甜酒豆	泥S	酥杏鮑菇	迭迷迭香葉-
	里		雞百頁豆腐丁	白蒜泥	雞大黑豆干切	香蒜仁
	肌		*骨腿丁(CA	肉中一洗選蛋	*含皮雞胸丁	烤小豆包(非
			S			雞排

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09月01日(一) 用餐人數:449	114年09月02日(二) 用餐人數:449	114年09月03日(三) 用餐人數:449	114年09月04日(四) 用餐人數:449	114年09月05日(五) 用餐人數:449
副菜	芹西芹片 15	麻油豆皮-非	椰山藥卷(椰)	日中一洗選蛋	咖馬鈴薯大丁
	如記冷凍小	辣鴨血	椰香	日式海苔絲(海)	哩胡蘿蔔-優
	黑胡蘿蔔-優	燙米血丁(CAS)	山藥卷	蒸蛋	洋蔥大丁(
	輪冷凍玉米筍	豬肉片(CAS)			芋小磨坊咖哩
	素黑輪(全)	蒸煮麵			絞肉(CAS)
	金針菇				
	素米血丁(
蝦仁炒蛋	蝦仁	桂熟桂竹筍段	麻盤裝豆腐切	花生熟花生	三米血丁(CAS)
	中一洗選蛋	竹豬肉絲(CAS)	婆粗絞肉(CAS)	麵筋泡	色海帶結
	素蝦仁(全)	筍胡蘿蔔-優	豆腐青蔥	麵筋冷凍毛豆仁	拼盤鵪鶉蛋(Q)
		炒生香菇	腐十全豆瓣醬	筋冷凍玉米粒	盤素米血丁(
		肉皮絲(3k)		生香菇	
	筍絲		胡蘿蔔-優		
水果茶	蘋果(g)	地紅地瓜小丁	冬愛玉凍	黑粉圓(2.2)	鳳鳳梨片(3k)
	咖啡紅茶包	瓜九份芋圓	瓜冬瓜茶塊	糖黑糖	梨麥香紅茶包
		芋圓地瓜圓	愛玉	珍奶粉	冰檸檬濃縮汁
			豆漿(罐)		
青菜	高麗菜(Q)	空心菜(Q)	鐵綠豆芽(Q)	青冷凍青花菜	奶奶油白菜(
	胡蘿蔔-優		板韭菜	花菜	油白菜
	蒜末		銀胡蘿蔔-優		菜
			芽乾木耳絲		
湯品	關米血丁(CAS)	藥藥燉排骨中	四豬小腸	紫中一洗選蛋	味十全味噌(
	東白蘿蔔大丁	膳軟骨丁(CAS)	神大麥仁(洋	菜乾海帶芽(噌非基改豆腐
	煮油腐丁(非	排骨皮絲(3k)	湯四神藥包(蛋薑絲	豆腐湯
				花湯	
水果		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	114年09月01日(一) 用餐人數:368	114年09月02日(二) 用餐人數:368	114年09月03日(三) 用餐人數:368	114年09月04日(四) 用餐人數:368
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	卡啦胸肉排	蜜*豬小排骨(紅沙魚丁(Q)	咕*豬肉丁(CA
	素雞排(蛋	汁*軟骨丁(CA	燒洋蔥片(Q)	啞S
	胸肉排	排S	魚蓮花菇(蛋	肉鳳梨片(3k)
	排	骨素排骨丁(洋蔥大丁(
副菜	客豆干片(非	番中一洗選蛋	豆西芹(進口	絲絲瓜(TAP)
	家豬肉絲(CAS	茄番茄醬-可	包生豆包切絲	瓜白麵線
	小乾魷魚切條	炒廚坊番茄丁	炒豬肉絲(CAS	麵胡蘿蔔-優
	炒芹菜去葉(蛋	肉金針菇	線
	素肉絲(全			
	紅大獅子頭(螞冬粉(3K)	豬煎熟豬肉餡	泡油腐丁(非
	燒大白菜切片	蟻高麗菜(Q)	肉紅豆煎餅	菜韓式泡菜(
	獅子胡蘿蔔-優	上粗絞肉(CAS	餡	油胡蘿蔔-優
	頭角螺(非基	樹胡蘿蔔-優	餅	腐素泡菜
	素獅子頭(
奶	綠茶包	珍粉圓(2.2)	仙仙草凍(5k)	冬冬瓜茶塊
	奶粉	珠咖啡紅茶包	草台糖貳砂(瓜山粉圓
		紅茶	蜜	山粉圓
				圓
青菜	青江菜(Q)	小白菜(Q)	苧苧菜	油油菜(Q)
	胡蘿蔔-優		菜薑絲	
湯品	薑鴨丁(Q)	酸非基改豆腐	山山藥中丁(鹹韭菜
	母高麗菜(Q)	辣筍絲(醃)	藥骨腿丁(CAS	湯絞肉(CAS)
	鴨老薑片	湯中一洗選蛋	雞枸杞(200g	圓乾香菇絲
		穀盛烏醋(紅蔥頭末
		乾木耳絲		小湯圓(600
	豬肉絲(CAS		綠豆芽(Q)	