

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05日(一) 用餐人數:380	115年01月06日(二) 用餐人數:380	115年01月07日(三) 用餐人數:380	115年01月08日(四) 用餐人數:380	115年01月09日(五) 用餐人數:380		
主食	卡啦三明治	日式沾麵	甜甜圈	自製肉絲	海苔肉鬆堡		
	素排三明治	式	甜圈	豬肉絲(CA S)	切達起士貝		
	三明治	沾麵	(鐵)	*洋蔥小丁(肉鬆		
	(巧)	(巧)		*高麗菜(有	堡		
)			*胡蘿蔔-優	(欣)		
				*青蔥			
				*素肉絲(全			
				*中一洗選蛋			
主菜	*奇美冷凍熟水餃	綜合	*芝麻包(65g)	麵線	小可頌	鬆餅	*鬆餅-圓形
	*素食水餃	合	*大家奶皇包	*胡蘿蔔-優	可頌	餅	*梨山草莓醬
		包	*鮮肉包65g-	糊	*中一洗選蛋	(*福汎巧克力
		子	豆沙包(65g)		*筍絲(醃)	早	
					*乾香菇(小))	
副菜	紅茶	紅茶	*綠茶包	綠茶	麥茶包	牛奶	*奶粉
			*奶粉		茶	奶	
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05日(一) 用餐人數:459	115年01月06日(二) 用餐人數:459	115年01月07日(三) 用餐人數:459	115年01月08日(四) 用餐人數:459	115年01月09日(五) 用餐人數:459
主食	小米飯 履歷白米(青蔥(TAP))	糙米飯 履歷白米(*糙米蒜末)	紫米飯 履歷白米(*黑糯米(紫青蔥(TAP))蒜末)	地瓜五谷飯 履歷白米(不蒜末)	石鍋拌飯 白米(彰中綠豆芽(Q))
	蒜末		蒜末	黃地瓜去皮	豬肉絲(CAS)
	薑絲		薑絲		金針菇
	薑片				生香菇
	小米				乾木耳絲
	胡蘿蔔-優				胡蘿蔔-優
					白芝麻粒
					中一洗選蛋
					素火腿片
					蒜末
主菜	蒲燒鯇魚-白芝麻粒	太極豬排	香菇冷藏骨腿切	鐵路今元鐵路里	*雞排(TS5)
	鮓魚麵腸片	極素紅麴肉排	花菇花瓜罐(3k)	素水晶餃(迷迭香葉-
		豬排	花生香菇	排	香蒜仁
			瓜胡蘿蔔-優	骨	烤達人披薩絲
			燒薑片		雞冷凍青花菜
			雞蒜仁		排冷凍玉米粒
			蘭花干-對		
			冷藏含皮雞		
副菜	紅蘿蔔胡蘿蔔-優	羅漢金針菇	豬肉煎熟豬肉餡	花生熟花生	香白甜不辣切
		漢鮮竹筍切絲	肉紅豆煎餅	生麵筋泡	酥麥克雞塊
		齋胡蘿蔔-優	餡餅	麵冷凍毛豆仁	甜芋裸條
		高麗菜(有)		筋冷凍玉米粒	不素雞塊(蛋)
		乾木耳絲		生香菇	辣
		油豆皮-非		胡蘿蔔-優	雞塊
壽喜燒	洋蔥去皮(金針菇)	麻婆盤裝豆腐切	蔥洋蔥片(Q)	玉中一洗選蛋	糖炸豆包切四
	燒豬肉片(CAS)	婆粗絞肉(CAS)	爆培根片(CAS)	米冷凍玉米粒	醋番茄醬-可
	大白菜切片	豆青蔥(TAP)	培根小磨坊粗黑	起義式起司粉	豆洋蔥大丁(
	胡蘿蔔-優	腐十全豆瓣醬	青蔥(TAP)	司炒	包彩色甜椒(
	盒裝豆腐(冷凍毛豆莢	蛋	青蔥(TAP)
咖啡牛奶	咖啡粉(2合1)	芋頭冷凍芋頭丁	冬冬瓜茶塊	黑糖	燒台糖貳砂(
	奶粉	頭奶粉	瓜椰果(4kg)	米苔目	仙九份芋圓
		西台糖貳砂(米苔目	草粉圓(2.2)
		米西谷米		目	綠豆
		露			燒仙草原汁
			豆漿(養樂多鮮豆罐)		

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	115年01月05日(一) 用餐人數:459	115年01月06日(二) 用餐人數:459	115年01月07日(三) 用餐人數:459	115年01月08日(四) 用餐人數:459	115年01月09日(五) 用餐人數:459
青 菜	青 冷凍青花菜	波 波菜(Q)	小 小白菜(Q)	鐵 綠豆芽(Q)	青 青江菜(Q)
	花 花	菜 菜	白 胡蘿蔔-優	板 韭菜	江 江
			菜 菜	銀 胡蘿蔔-優	菜 菜
				芽 乾木耳絲	
湯 品	山 山藥中丁(肉 白蘿蔔中丁	剝 骨腿丁(CAS)	紫 中一洗選蛋	關 米血丁(CAS)
	藥 豬小排骨(骨 豬小排骨(皮 白蘿蔔中丁	菜 乾海帶芽(東 白蘿蔔大丁
	排 骨 湯	茶 肉骨茶包5	辣 剝皮辣椒	蛋 薑絲	煮 油腐丁(非
		湯 八角	薑 薑片	花 湯	湯 湯
			雞		
水 果		蘋 蘋果			
		果			

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01月05日(一) 用餐人數:369	115年01月06日(二) 用餐人數:369	115年01月07日(三) 用餐人數:369	115年01月08日(四) 用餐人數:369			
主食	紫米飯 履歷白米(紫) 黑糯米(紫)	紫米飯 履歷白米(紫) 黑糯米(紫)	紫米飯 履歷白米(紫) 黑糯米(紫)	紫米飯 履歷白米(紫) 黑糯米(紫)			
主菜	味噌燒肉 韓式味噌 洋蔥去皮 青蔥(TAP) 油腐丁(非)	黑胡椒 洋蔥大丁 冷藏骨腿切 雞中一洗選蛋 丁	冷藏含皮雞 干 燻 肉 冷藏梅干菜 豆輪(小輪 素肉塊(全)	*豬肉丁(CA S *附皮五花肉 冷藏梅干菜 豆輪(小輪 素肉塊(全)			
副菜	日式蒸蛋 海苔絲(海 蛋 上 樹 乾木耳絲	中一洗選蛋 螞蟻 高麗菜(有 粗絞肉(CAS 胡蘿蔔-優 乾木耳絲	冬粉(3K) 冬粉(3K) 高麗菜 油 腐 素泡菜	油腐丁(非 韓式泡菜(生 胡蘿蔔-優 素泡菜			
炸花枝丸	花枝丸(大 花蛋黃芋丸 枝 丸	小 瓜 雞 紅 豚	小黃瓜(TAP 雞胗 紅辣椒 香竹腸(乾	沙 茶 雙 鮮	鮪魚圈 大白菜切片 刻花白鮪魚 胡蘿蔔-優 素沙茶醬(生 百頁豆腐丁 生香菇	葡 萄 奶 酥	迷你葡萄奶
鳳梨茶	鳳梨片(3k) 綠茶包 台糖貳砂(茶	珍珠 台糖 茶	台糖貳砂(2.2) 麥香紅茶包 奶粉	檸檬 愛 玉	愛玉凍 檸檬濃縮汁 愛玉	白香山 香山 粉圓	山粉圓 百香果汁(山 粉圓
青油菜	油菜(Q) 菜	高麗 麗 菜	高麗菜(Q) 胡蘿蔔-優 蒜末	青花 花 菜	冷凍青花菜 胡蘿蔔-優 青花菜	蚵仔 仔 白 菜	蚵仔白菜(白 仔 白 菜
湯品	蘿蔔 豬 排 骨 湯	白蘿蔔中丁 小排骨(豆 腐 湯	味噌 非基改豆腐 洋蔥絲(Q) 湯	十全味噌(菜 豬 血 湯	酸菜絲 豬血 韭菜 血湯	玉米 米 濃 湯	冷凍玉米粒 中一洗選蛋 奶粉 洋蔥小丁(無鹽奶油-)