

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04月13日(一) 用餐人數:378	115年04月14日(二) 用餐人數:378	115年04月15日(三) 用餐人數:378	115年04月16日(四) 用餐人數:378	115年04月17日(五) 用餐人數:378
主食	麵包(鹹)	肉排三明治	蒸*蒸果子牛奶	白製*奇美冷凍熟	起起司蛋餅
	麵包(鹹)	素排三明治		*素食水餃	司
	起司麵包(鐵)	三 明 治 (巧)	蒸 果 子 牛 奶 戚 風 (欣)	水 餃	蛋 餅 (巧)
主菜	*煎熟鍋貼2	味拉麵-細	吻*銀吻仔魚	小可頌	玉*冷藏雞清肉
	*素食水餃	*豬肉片(CA	*高麗菜(Q)		*冷凍玉米粒
		S	*冷凍玉米粒	小可頌	*中一洗選蛋
		*冷凍玉米粒	*中一洗選蛋		茸
		*胡蘿蔔-優	*白米(彰中		粥
		*高麗菜(Q)	*胡蘿蔔-優		
		*十全味噌(青蔥(TAP)	*青蔥(TAP)		
		*洋蔥小丁			
副菜	*麥茶包	豆*黃豆(非基	奶*咖啡紅茶包	牛*奶粉	紅*麥香紅茶包
		漿	*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

		115年04月13日(一) 用餐人數:467	115年04月14日(二) 用餐人數:467	115年04月15日(三) 用餐人數:467	115年04月16日(四) 用餐人數:467	115年04月17日(五) 用餐人數:467
主食	小	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地履歷白米(鹹鹹豬肉切片
	米	青蔥(TAP)	*糙米	*黑糯米(紫	*五穀米(不	豬白米(彰中
	飯	蒜末	蒜末	青蔥(TAP)	蒜末	肉青蒜
		薑絲		蒜末	黃地瓜去皮	飯油蔥酥
		薑片		薑絲		
		小米				乾香菇絲
		胡蘿蔔-優				胡蘿蔔-優
						金蘭香菇素
主菜	黃	虱目魚柳(麻冷藏骨腿切	糖*豬肉片(CA	黃冷藏含皮雞	蜜*台灣骨腿(
	金	杏鮑菇	油薑片	醋S	沙拉醬-憶	汁素蓮子雞(
	虱	生豆包切四	雞高麗菜(Q)	肉洋蔥小丁(雞雙魚柴魚片	骨
	目		角螺(非基	片蔭鳳梨罐(肉大黑豆干切	腿
	魚		冷藏含皮雞	番茄醬-可	燒	
	柳		麻油猴頭菇	中一洗選蛋		
副菜	八	粗絞肉(CAS	什大白菜切片	塔海帶根	水巧好熟水煎	蛋蛋塔
	寶	冷凍毛豆仁	錦油豆皮-非	香九層塔	煎素湯包(全	塔
	肉	小豆干丁(雜冷凍玉米筍	海	包	
	醬	冷凍芋頭丁	燴胡蘿蔔-優	根		
		胡蘿蔔-優	鮮竹筍切片			
		小豆干丁(
	洋	洋蔥片(Q)	五中一洗選蛋	皮皮蛋	羅金針菇	蝦馬鈴薯大丁
	蔥	黑輪切片(彩絞肉(CAS)	蛋油腐丁(非	漢鮮竹筍切絲	仁冷凍玉米粒
	黑	胡蘿蔔-優	烘乾木耳絲	燉洋蔥絲(Q)	齋胡蘿蔔-優	焗達人披薩絲
	輪	素黑輪(全	蛋冷凍毛豆仁	腐	高麗菜(Q)	烤葡萄乾(340
			冷凍玉米粒		乾木耳絲	洋蝦仁
			胡蘿蔔-優		油豆皮-非	芋冷凍毛豆仁
黑	粉圓(2.2)	芋冷凍芋頭丁	鳳鳳梨片(3k)	花台糖貳砂(布*布丁粉	
糖	黑糖	頭奶粉	梨麥香紅茶包	生花生片半邊	丁台糖貳砂(
珍	奶粉	西台糖貳砂(冰檸檬濃縮汁	湯小湯圓(600	奶奶粉	
奶		西谷米	茶	圓	茶咖啡紅茶包	
					蛋美粒果白葡	
					糕生日蛋糕(
					/8吋輕乳酪	
					美麗	

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04月13日(一) 用餐人數:467	115年04月14日(二) 用餐人數:467	115年04月15日(三) 用餐人數:467	115年04月16日(四) 用餐人數:467	115年04月17日(五) 用餐人數:467
青 菜	高麗菜(Q)	青江菜(Q)	鐵板綠豆芽(Q)	油菜(Q)	冬嫩葉白菜(
	胡蘿蔔-優		韭菜		蝦冬蝦
	蒜末		胡蘿蔔-優		嫩油豆皮-非
			乾木耳絲		嫩葉白菜
湯 品	肉白蘿蔔中丁	關米血丁(CAS	香生香菇	四豬小腸	茶筍片
	豬小排骨(東白蘿蔔大丁	菇高慶泉蔭瓜	神大麥仁(洋	壺骨腿丁(CAS
	肉骨茶包5	煮油腐丁(非	雞骨腿丁(CAS	湯四神藥包(湯生香菇
	八角		白蘿蔔中丁		雙魚柴魚片
	蒜仁				
水 果		葡萄			
		葡萄			

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04月13日(一) 用餐人數:369	115年04月14日(二) 用餐人數:369	115年04月15日(三) 用餐人數:369	115年04月16日(四) 用餐人數:369
主食	紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(
	米黑糯米(紫	米黑糯米(紫	米黑糯米(紫	米黑糯米(紫
	飯	飯	飯	飯
	主菜	薑鴨丁(Q)	日式豬排7	三冷藏骨腿切
主菜	母高麗菜(Q)	式素燻肉排(杯九層塔	茶S
	鴨凍豆腐(非	豬排	雞杏鮑菇	肉凍大黑豆
	素鴨(全素		素雞片-非	丁福華沙茶醬
			冷藏含皮雞	麵腸片
副菜	泡寬冬粉(3K)	麻角螺(非基	日中一洗選蛋	番中一洗選蛋
	菜韓式泡菜(辣米血丁(CAS	式海苔絲(海	茄番茄醬-可
	寬洋蔥絲(Q)	燙豬肉片(CAS	蒸	炒紅番茄(TAP
	粉大白菜切片	杏鮑菇	蛋	蛋
		凍豆腐(非		
		黃金魚蛋		
		高麗菜(Q)		
	小小黃瓜(TAP	豆西芹(TAP)	炸津谷CAS原	客豆干片(非
	瓜雞胗	包炸豆包切絲	香味	家豬肉絲(CAS
	雞紅辣椒	炒豬肉絲(CAS	腸素古早味香	小乾魷魚切條
	胗豆干片(非	生香菇		炒芹菜去葉(
		皮絲(3k)		
百愛玉凍	紅紅豆	冬冬瓜茶塊	可粉圓(2.2)	
香百香果汁(豆粉粿	瓜台糖貳砂(可阿華田(1.8	
愛台糖貳砂(粉粿	檸檸檬汁	珍珠台糖貳砂(
玉				
青菜	空空心菜(Q)	青冷凍青花菜	小白白菜(Q)	高麗菜(Q)
	菜	花胡蘿蔔-優		胡蘿蔔-優
		菜		蒜末
湯品	鳳骨腿丁(CAS	味乾海帶芽(蘿白蘿蔔小丁	青小白菜(Q)
	梨鳳梨片(565	噌十全味噌(蔔豬小排骨(菜非基改豆腐
	苦瓜薄片(海帶芽湯	排骨湯	豆腐湯
	雞			