

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22日(一) 用餐人數:374	114年09月23日(二) 用餐人數:374	114年09月24日(三) 用餐人數:374	114年09月25日(四) 用餐人數:374	114年09月26日(五) 用餐人數:374
主食	麥香雞捲餅	小壽司	鮪魚玉米沙	新*新感覺可可	卡卡啦三明治
	素火腿起司	小壽司	素火腿玉米		素排三明治
主菜	雞捲餅(巧)	雞絲麵(無)	肉絲	味*拉麵-細	鬆餅-圓形
		*高麗菜(Q)	*豬肉絲(CA S)	*豬肉片(CA S)	*梨山草莓醬
副菜	玉*雞清肉丁(麵*中一洗選蛋	蛋*中一洗選蛋	麵S	*福汎巧克力
	米*冷凍玉米粒	*油豆皮-非	炒*冷凍玉米粒	*冷凍玉米粒	
水果	雞茸粥	*胡蘿蔔-優	飯*履歷白米(*胡蘿蔔-優	
		*豬肉片(CA S)	*青蔥(TAP)	*高麗菜(Q)	
			*高麗菜(Q)	*十全味噌(
			*胡蘿蔔-優	*青蔥(TAP)	
			*洋蔥小丁		
副菜	紅*麥香紅茶包	咖*咖啡粉(2合	奶*咖啡紅茶包	綠*綠茶包	阿*阿華田(1.8
	茶	啡1	茶*奶粉		*奶粉
		*奶粉			

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22日(一) 用餐人數:438	114年09月23日(二) 用餐人數:438	114年09月24日(三) 用餐人數:438	114年09月25日(四) 用餐人數:438	114年09月26日(五) 用餐人數:438
主食	小	履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地履歷白米(奶鐵板麵
	米	青蔥(TAP)	*糙米	*黑糯米(紫	*五穀米(不	油培根片(CAS
	飯	蒜末	飯蒜末	飯青蔥(TAP)	飯蒜末	培鴻喜菇
		薑絲			黃地瓜去皮	根雪白菇(美
		薑片		蒜末		義洋蔥小丁(
		小米		薑絲		大康寶白汁粉
		胡蘿蔔-優				利奶粉
					麵素火腿片	
主菜	筍	豬肉丁(CAS	蔥沙魚片(100	蜜*雞排(TS5)	鹹沙魚丁(Q)	檸*台灣骨腿(
	干	筍干(常溫	爆洋蔥片(Q)	汁麥芽糖(3斤)	酥蝦餅(圓形	檬檸檬汁
	滷	胡蘿蔔-優	魚青蔥	烤白芝麻粒	魚生豆腸-切	烤煙燻百頁豆
	肉	豆輪(小輪		雞四方干(非	丁敏豆(Q)	骨煙燻豆包絲
		附皮五花肉		排		
副菜	椒	白甜不辣切	炸津谷CAS原	番中一洗選蛋	壽洋蔥絲(Q)	南馬鈴薯中丁
	鹽	米血丁(CAS	香味	茄番茄醬-可	喜金針菇	洋冷凍玉米粒
	甜	素米血丁(腸素蒟蒻香腸	炒廚坊番茄丁	燒豬肉片(CAS	風蝦仁
	不	波浪薯條			大白菜切片	味冷凍毛豆仁
					胡蘿蔔-優	海洋蔥小丁(
					白芝麻粒	鮮小磨坊義大
						佐都梁椰漿粉
						芋素蝦仁(全
						粉康寶白汁粉
						粉奶粉
	香	中一洗選蛋	八粗絞肉(CAS	什大白菜切片	炒小黃瓜(TAP	輕8吋輕乳酪
菇	生香菇	寶冷凍毛豆仁	錦角螺(非基	三魷魚翅	乳	
蒸		肉小豆干丁(雜冷凍玉米筍	鮮魷魚圈	酪	
蛋		醬小凍芋頭丁	燴胡蘿蔔-優	胡蘿蔔-優	蛋糕	
		胡蘿蔔-優	鮮竹筍切片	杏鮑菇		
				蝦仁		
				素蝦仁(全		
百香	愛玉凍	椰綠茶包	仙仙草凍(2k)	椰西谷米	布*布丁粉	
	百香果汁(果椰果(4kg)	粉粉圓(2.2)	台糖貳砂(丁台糖貳砂(
		八台糖貳砂(圓台糖貳砂(都梁椰漿粉	奶奶粉	
		冰檸檬汁		粉	茶咖啡紅茶包	
					蛋*雀巢檸檬茶	
					糕生日蛋糕(
					美葡萄慕斯(

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22日(一) 用餐人數:438	114年09月23日(二) 用餐人數:438	114年09月24日(三) 用餐人數:438	114年09月25日(四) 用餐人數:438	114年09月26日(五) 用餐人數:438
青 菜	青 花 菜	小 白 菜	莧 菜	鐵 板 銀 芽	蛋 酥 高 麗 菜
	冷凍青花菜	小白菜(Q)	白莧菜(Q)	綠豆芽(Q)	高麗菜(Q)
	胡蘿蔔-優		薑絲	韭菜	胡蘿蔔-優
				胡蘿蔔-優	中一洗選蛋
				乾木耳絲	蠔味絲(散
					素蠔味絲(
湯 品	香 菇 雞 湯	肉 骨 茶 湯	竹 筍 豆 皮 湯	白 菜 豆 腐 湯	日 式 味 噌 鮮 魚 湯
	生香菇	白蘿蔔中丁	筍片	小白菜(Q)	十全味噌(
	骨腿丁(CAS	豬小排骨(油豆皮-非	非基改豆腐	洋蔥絲(Q)
	高慶泉蔭瓜	肉骨茶包5	生香菇		冷凍旗魚丁
	白蘿蔔大丁	八角			非基改豆腐
		蒜仁			鴻喜菇
				雪白菇(美	
				青蔥	
				薑絲	
水 果		蘋 果			
		蘋 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	114年09月22日(一) 用餐人數:365	114年09月23日(二) 用餐人數:365	114年09月24日(三) 用餐人數:365	114年09月25日(四) 用餐人數:365
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	咖哩馬鈴薯大丁	黑*豬肉丁(CA	回*豬肉片(CA	糖冷藏骨腿切
	洋蔥大丁(胡S	S	醋洋蔥大丁(
	胡蘿蔔-優	椒洋蔥片(Q)	肉高麗菜(Q)	雞彩色甜椒(
	小磨坊咖哩	肉胡蘿蔔-優	片青蔥(TAP)	丁番茄醬-可
	鵪鶉蛋(Q)	丁素黑胡椒肉	蒟蒻花片(鳳梨片(3k)
				中一洗選蛋
副菜	麻辣角螺(非基	蔥青蔥(TAP)	膨大白菜切片	客豆干片(非
	鴨杏鮑菇	花中一洗選蛋	皮	家豬肉絲(CAS
	血素腰花(全	蛋洋蔥小丁(白胡蘿蔔-優	小乾魷魚切條
	凍豆腐(非	冷凍毛豆仁	菜乾木耳絲	炒芹菜去葉(
	鴨血		滷冬蝦	雪白菇(美
	螞冬粉(3K)	燴大黃瓜片厚	魚豆干片(非	炸大三角薯餅
	蟻高麗菜(Q)	刺豬肉片(CAS	生油花生	
	樹粗絞肉(CAS	瓜金針菇	花生黑豆豉(1斤)	
	胡蘿蔔-優			
	乾木耳絲			
素絞肉				
珍珠奶茶	台糖貳砂(紅紅豆	黑黑糖	柳活力舒柳橙
	粉圓(2.2)	豆小湯圓(600	糖米苔目	橙綠茶包
	麥香紅茶包	湯台糖貳砂(米	綠
	奶粉	圓	苔目	茶
青菜	油菜(Q)	高高麗菜(Q)	青青江菜(Q)	蚵蚵仔白菜(
		麗胡蘿蔔-優	江	白
	菜蒜末	菜	菜	
湯品	紫中一洗選蛋	榨冷藏榨菜絲	關米血丁(CAS	蘿白蘿蔔中丁
	菜乾海帶芽(菜冬粉(3K)	東白蘿蔔大丁	萄大骨(CAS)
	蛋薑絲	冬	煮油腐丁(非	大芹菜去葉(
	花湯	粉湯		骨湯