

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08月10日(一) 用餐人數:305		115年08月11日(二) 用餐人數:305		115年08月12日(三) 用餐人數:305		115年08月13日(四) 用餐人數:305		115年08月14日(五) 用餐人數:305	
主食	火腿	火腿抓餅	紅豆	紅豆麻糬麵	肉鬆	肉鬆蛋吐司	白製	大亨堡	起司	*切達起士貝
	火腿	起司抓餅	紅豆		肉鬆	玉米蛋吐司	製		司	
	抓餅		麻糬		蛋		大亨堡		貝果	
	(巧)		麵包		吐司				(欣)	
主菜			(鐵)		(巧)					
	雞絲麵	*雞絲麵(無	蘿蔔糕	*蘿蔔糕(50G	清粥小菜	*白米(彰中	熱狗+P	*大熱狗	水餃	*奇美冷凍熟
	麵	*高麗菜(Q)	糕	*蒜泥		*海苔肉鬆(		*小黃瓜(TA		*素食水餃
		*中一洗選蛋		*蘿蔔糕(素		*中一洗選蛋	白煮蛋	*洋蔥(Q)		
		*油豆皮-非				*高麗菜(Q)		*白煮蛋CAS		
		*胡蘿蔔-優				*素肉鬆		*牛頭玉米粒		
		*豬肉片(CAS				*胡蘿蔔-優		*桂冠沙拉醬		
								*素熱狗(蛋		
副菜	麥茶	麥茶包	阿華田	*阿華田(1.8	奶綠	*綠茶包	紅茶	*麥香紅茶包	咖啡牛奶	*咖啡粉(2合
				*奶粉		*奶粉				1
										*奶粉
湯品										
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08月10日(一) 用餐人數:417		115年08月11日(二) 用餐人數:417		115年08月12日(三) 用餐人數:417		115年08月13日(四) 用餐人數:417	
主食	小	履歷白米(	糙	履歷白米(	紫	履歷白米(	照
	米	青蔥(TAP)	米	*糙米	米	*黑糯米(紫	燒
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	青蔥(TAP)	雞
		薑絲				蒜末	肉
		薑片				薑絲	井
		小米					
		胡蘿蔔-優					
主菜	日	日式豬排7	孜	冷藏雞腿(	香	沙魚丁(Q)	蒜
	式	素蟬肉排(	然	孜然粉-小	酥	地瓜粉20kg	泥
	豬		雞	素雞腿(奶	魚	蝦餅(圓形	白
	排		腿		丁	敏豆(Q)	肉
						大黑豆干切	
副菜	絞	盤裝豆腐切	番	中一洗選蛋	日	中一洗選蛋	藍
	肉	絞肉(CAS)	茄	番茄醬-可	式	海苔絲(海	莓
	蒸	花瓜罐(3k)	炒	廚坊番茄丁	蒸		派
	豆	生香菇	蛋		蛋		
	腐						
	燴	魷魚翅	豆	芹菜去葉(	豬	煎熟豬肉餡	紅
	雙	大白菜切片	包	炸豆包切絲	肉	紅豆煎餅	燒
	鮮	刻花白魷魚	炒	豬肉絲(CAS	餡		獅
		胡蘿蔔-優	肉	鴻喜菇	餅		子
		古早味香菇	絲				頭
	鳳	鳳梨片(3k)	冬	冬瓜茶塊	檸	山粉圓	仙
	梨	麥香紅茶包	瓜	粉圓(2.2)	檬	台糖貳砂(	草
	冰	檸檬濃縮汁	珍		山	檸檬濃縮汁	凍
	茶		珠		粉		奶
					圓		
					黑	陽光樂豆乳	
					豆		
					奶		
					(		
					罐		
					)		
	青	冷凍青花菜	高	高麗菜(Q)	空	空心菜(Q)	小
	花	胡蘿蔔-優	麗	胡蘿蔔-優	心	蒜末	白
	菜		菜	蒜末	菜		菜

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

日期	115年08月10日(一) 用餐人數:417		115年08月11日(二) 用餐人數:417		115年08月12日(三) 用餐人數:417		115年08月13日(四) 用餐人數:417	
湯品	麻	骨腿丁(CAS	四	豬小腸	肉	白蘿蔔中丁	鹹	韭菜(Q)
	油	薑片	神	大麥仁(洋	骨	豬小排骨(	湯	絞肉(CAS)
	雞	高麗菜(Q)	湯	四神藥包(	茶	肉骨茶包5	圓	乾香菇絲
	湯	富味鄉純麻			湯	八角		紅蔥頭末
						蒜仁		小湯圓(600
								綠豆芽(Q)
水果			芭	芭樂(g)				
			樂					