

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12月01日(一) 用餐人數:380 | 114年12月02日(二) 用餐人數:380 | 114年12月03日(三) 用餐人數:380 | 114年12月04日(四) 用餐人數:380 | 114年12月05日(五) 用餐人數:380 |
|----|---------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|--|
| 主食 | 波蘿麵包 | 卡啦 | 肉鬆 | 海鹽 | 日式 |
| | | 飯糰 | 鬆起司 | 海鹽羅宋 | 沾麵 |
| | | | 抓餅 | | (巧) |
| | | | (巧) | | |
| | | | | | |
| 主菜 | *鮮肉包65g- *高麗菜包(| 鬆餅 (早) | *鬆餅-圓形 *梨山草莓醬 (*福汎巧克力) | 鍋貼 *素食水餃 | *豬肉絲(CA 絲 蛋 炒 飯 *青蔥 *高麗菜(Q) *胡蘿蔔-優 *洋蔥小丁 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 副菜 | 梅子綠茶(罐) | 麥香紅茶(罐) | *外購(免稅) | 奶奶 | *奶粉 豆漿 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 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

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12月01日(一) 用餐人數:459 | | 114年12月02日(二) 用餐人數:460 | | 114年12月03日(三) 用餐人數:459 | | 114年12月04日(四) 用餐人數:461 | | 114年12月05日(五) 用餐人數:461 | |
|----|---------------------------|------------|---------------------------|--------|---------------------------|---------|---------------------------|---------|---------------------------|-------|
| 青 | 青 | 青松菜(有 3 | 青 | 冷凍青花菜 | 高 | 高麗菜(Q) | 鐵 | 綠豆芽(Q) | 蚵 | 蚵仔白菜(|
| 菜 | 松 | 胡蘿蔔-優 | 花 | 胡蘿蔔-優 | 麗 | | 板 | 韭菜 | 仔 | |
| | 菜 | 蒜末 | 菜 | | 菜 | | 銀 | 胡蘿蔔-優 | 白 | |
| | | | | | | | 芽 | 乾木耳絲 | 菜 | |
| 湯 | 蘿 | 白蘿蔔小丁 | 筍 | 筍干(常溫 | 酸 | 非基改豆腐 | 冬 | 鴨丁(Q) | 肉 | 白蘿蔔中丁 |
| 品 | 薺 | 豬小排骨(| 干 | 皮絲(3k) | 辣 | 筍絲(醃) | 菜 | 冬菜(270g | 骨 | 豬小排骨(|
| | 排 | | 皮 | | 湯 | 中一洗選蛋 | 鴨 | 冬粉(3K) | 茶 | 肉骨茶包5 |
| | 骨 | | 絲 | | | 穀盛烏醋(| 肉 | | 湯 | 八角 |
| | 湯 | | 湯 | | | 乾木耳絲 | 湯 | | | 蒜仁 |
| | | | | | | 豬肉絲(CAS | | | | |
| 水 | | | 葡 | 葡萄 | | | | | | |
| 果 | | | 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

| 114年12月01日(一) 用餐人數:369 | | 114年12月02日(二) 用餐人數:369 | | 114年12月03日(三) 用餐人數:369 | | 114年12月04日(四) 用餐人數:369 | | |
|---------------------------|-----|-------------------------------|----------------|-------------------------------|---------------|--------------------------------------|---------------|----------------|
| 主食 | 紫米飯 | 履歷白米(黑糯米(紫米飯) | 履歷白米(黑糯米(紫米飯) | 履歷白米(黑糯米(紫米飯) | 履歷白米(黑糯米(紫米飯) | 履歷白米(黑糯米(紫米飯) | 履歷白米(黑糯米(紫米飯) | |
| 主菜 | 蔥油雞 | 冷藏含皮雞 青蔥(TAP) | 日式豬排7 式素牛蒡排 | 蒲燒鯇魚-白芝麻粒 | 蒲燒鯇魚-白芝麻粒 | 蒲燒鯇魚-白芝麻粒 | 蒲燒鯇魚-白芝麻粒 | |
| | 洋芋 | 洋蔥中丁(冷凍骨腿切 素雲菜捲非) | 豬排 | 鮑魚 中一洗選蛋 | 鮑魚 中一洗選蛋 | 鮑魚 中一洗選蛋 | 鮑魚 中一洗選蛋 | |
| 副菜 | 咖哩 | 馬鈴薯大丁 胡蘿蔔-優 | 沙茶 | 筍絲(醃) 胡蘿蔔-優 | 泰式 | 粗絞肉(CAS) 洋蔥小丁(| 番茄 | 中一洗選蛋 番茄醬-可 |
| | 洋芋 | 洋蔥大丁(小磨坊咖哩 絞肉(CAS) 素絞肉) | 花枝羹 | 乾木耳絲 花枝羹 大白菜切片 古早味香菇 | 打拋肉 | 蒜末 九層塔 小番茄(g) 泰式魚露 豆薯小丁(| 炒蛋 | 廚坊番茄丁 |
| | 麻辣 | 冷藏榨菜絲 角螺(非基) | 三杯 | 麵腸片 | 香酥 | 薯條1/4" 麥克雞塊 | 膨皮 | 大白菜切片 膨皮 |
| | 鴨血 | 杏鮑菇 素腰花(全) | 麵腸 | 九層塔 | 雙拼 | 素雞塊(蛋) | 白 | 胡蘿蔔-優 |
| | | 凍豆腐(非) | | | | | 乾木耳絲 | |
| | | 鴨血 | | | | | 滷 | 冬蝦 |
| | 黑糖 | 粉圓(2.2) 黑糖 | 可可 | 粉圓(2.2) 阿華田(1.8) | 檸檬 | 愛玉凍 檸檬濃縮汁 | 冬瓜 | 冬瓜茶塊 米苔目 |
| | 珍奶 | 奶粉 | 珍珠 | 台糖貳砂(| 愛玉 | | 米苔目 | |
| | | | | | | | | |
| | | | 墨西哥巧克力 | | | | | |
| 青菜 | 青江菜 | 青江菜(Q) | 小白菜 | 小白菜(Q) | 福山萬苣 | 福山萬苣(| 青花菜 | 冷凍青花菜 |
| | | | | | 萬苣 | | | |

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12月01日(一) 用餐人數:369 | 114年12月02日(二) 用餐人數:369 | 114年12月03日(三) 用餐人數:369 | 114年12月04日(四) 用餐人數:369 | |
|----|---------------------------|----------------------------------|---|---------------------------|----------------------------|
| 湯品 | 金針(90g) 針 豬小排骨(| 四 神 湯 四 神 藥 包(| 香 菇 雞 湯 白 蘿 蔔 中 丁 | 關 東 煮 湯 | 米血丁(CAS) 白蘿蔔大丁 油腐丁(非 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 水果 | | | | | |