

國立彰化高級中學早餐食材總量表

單位：KG 【使用台灣豬肉】

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	菠蘿麵包		卡飯糰		肉鬆抓餅		海鹽羅宋		日式沾麵	
	蘿麵包		啦飯糰		起司抓餅				日式沾麵	
	麵包(鐵)		糰(巧)		抓餅(巧)		羅宋麵包(欣)		麵(巧)	
主菜	鮮肉包65g-		鬆餅-圓形		鍋煎熟鍋貼2		肉絲S		水餃	
	*高麗菜包(*梨山草莓醬		*素食水餃		*中一洗選蛋		*奇美冷凍熟	
	包		*福汎巧克力				*冷凍玉米粒		*素湯包(全	
							*履歷白米(
							*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)		奶綠(罐)		牛奶		豆漿	
	外購(免稅)		*外購(免稅)		*外購(免稅)		*奶粉		*黃豆(非基	
水果										

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位：KG

【使用台灣豬肉】

	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
主食	小履歷白米(糙履歷白米(紫履歷白米(地瓜履歷白米(港*津谷CAS原
	米青蔥(TAP)	米*糙米	米*黑糯米(紫	瓜*五穀米(不	式味
	飯蒜末	飯蒜末	飯青蔥(TAP)	五蒜末	煲豬肉絲(CAS
	薑絲		蒜末	穀黃地瓜去皮	仔白米(彰中
	薑片		薑絲	飯	飯青蔥
	小米				薑片
	胡蘿蔔-優				蒜末
					青蒜
					冷凍毛豆仁
					芹菜去葉(
主菜	可豬肉丁(CAS	迷*雞排(TS5)	沙*豬肉丁(CA	樹沙魚片(100	黃金冷藏含皮雞
	樂豬腳丁(QR)	迭迷迭香粉	S茶肉大黑豆干切	子薑絲	雞沙拉醬-憶
	腳薑片	香蒜仁	肉大黑豆干切	魚青蔥(TAP)	肉雙魚柴魚片
	蒜仁	雞達人披薩絲	丁福華沙茶醬	片高慶泉甘樹	燒素原味雞丁
	可口可樂(排冷凍毛豆仁		素羊肉(全	
	素水晶餃(冷凍玉米粒			
		青櫛瓜			
副菜	蝦蝦仁	絞中一洗選蛋	麻海茸	炸津谷CAS原	水巧好熟水煎
	仁中一洗選蛋	肉絞肉(CAS)	辣紅辣椒	香素古早味香	煎素肉圓
	炒洋蔥小丁(蒸鴻喜菇	海九層塔	腸	包
	蛋履歷洋菇	蛋			
	麻盤裝豆腐切	豆米血丁(CAS	豆芹菜去葉(客豆干片(非	泡油腐丁(非
	婆粗絞肉(CAS	芽綠豆芽(Q)	包生豆包切絲	家豬肉絲(CAS	菜韓式泡菜(
	豆腐青蔥(TAP)	米韭菜	炒豬肉絲(CAS	小乾魷魚切條	油胡蘿蔔-優
	腐十全豆瓣醬	血素米血丁(絲素肉絲(全	炒芹菜去葉(腐素泡菜
	花生糖貳砂(仙仙草凍(2k)	麥麥茶包	百綠茶包	椰綠茶包
	生花生片半邊	草台糖貳砂(茶	香百香果汁(果椰果(4kg)
	豆榮洲豆花-	蜜		綠	八台糖貳砂(
	花			茶	冰檸檬汁
			豆養樂多鮮豆		
			漿(罐)		

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	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		
青菜	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	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		
湯品	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	
	蔔	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	
水果							豬肉絲(CAS					
				葡	葡萄							
				葡								

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	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫	紫履歷白米(黑糯米(紫
主菜	蔥油雞 洋蔥中丁(冷凍骨腿切 素雲菜捲非	日式豬排7 素牛蒡排 豬排	蒲燒鯰魚- 白芝麻粒 中一洗選蛋 鯰魚	辣炒肉絲 *豬肉絲(CA S 粗黃干絲(哈哈辣豆瓣 黃豆芽(Q)
副菜	咖哩馬鈴薯大丁 胡蘿蔔-優 洋蔥大丁(小磨坊咖哩 絞肉(CAS) 素絞肉	沙茶花枝羹 筍絲(醃) 胡蘿蔔-優 乾木耳絲 花枝羹 大白菜切片 古早味香菇	泰式打拋肉 粗絞肉(CAS 洋蔥小丁(蒜末 九層塔 小番茄(g) 泰式魚露 豆薯小丁(小豆干丁(香酥雙拼 薯條1/4" 麥克雞塊 素雞塊(蛋	番茄炒蛋 中一洗選蛋 番茄醬-可 廚坊番茄丁
麻辣鴨血	冷藏榨菜絲 角螺(非基 杏鮑菇 素腰花(全 凍豆腐(非 鴨血	三杯麵 麵腸片 九層塔	香酥雙拼 薯條1/4" 麥克雞塊 素雞塊(蛋	膨皮白菜滷 大白菜切片 膨皮 胡蘿蔔-優 乾木耳絲 冬蝦 油豆皮-非
黑糖珍珠	粉圓(2.2) 黑糖 奶粉	可珍 粉圓(2.2) 阿華田(1.8 台糖貳砂(墨西哥巧克力	檸檬愛玉 愛玉凍 檸檬濃縮汁	冬瓜米苔目 冬瓜茶塊 米苔目
青菜	青江菜(Q)	小白菜(Q)	福山萵苣	青花菜 冷凍青花菜

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	金針(90g)	四神	豬小腸	香菇	生香菇	關東煮	
	針	豬小排骨(湯	大麥仁(洋	雞	骨腿丁(CAS	米血丁(CAS	
	排骨湯			四神藥包(湯	高慶泉蔭瓜	白蘿蔔大丁	
						白蘿蔔中丁	油腐丁(非	
水果								