

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10月05日(一) 用餐人數:385	115年10月06日(二) 用餐人數:385	115年10月07日(三) 用餐人數:385	115年10月08日(四) 用餐人數:385
主食	麵包(鹹)	菠蘿奶酥麵	總匯方吐司	紅豆麻糬麵
	麵包(鹹)		素鬆蛋方吐	
	起司麵包(鐵)			
主菜	清粥	肉絲麵	南投意麵	鍋貼
	海苔肉鬆	*豬肉絲(CA)	*意麵濕	*煎熟鍋貼2
	中一洗選蛋	S	*絞肉(CAS)	*素食水餃
	高麗菜(Q)	*洋蔥絲(Q)	*綠豆芽(Q)	
	素肉鬆	*高麗菜(Q)	*胡蘿蔔-優	
	胡蘿蔔-優	*生香菇	*韭菜	
		*青蔥(TAP)	*油豆皮-非	
		*素肉絲(全)		
副菜	咖啡粉(2合1)	阿華田	麥茶	奶茶
	奶粉	*阿華田(1.8)	*麥茶包	*咖啡紅茶包
		*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

	115年10月05日(一) 用餐人數:492	115年10月06日(二) 用餐人數:492	115年10月07日(三) 用餐人數:492	115年10月08日(四) 用餐人數:492
主食	履歷白米(	糙履歷白米(	紫履歷白米(	日烏龍麵
	青蔥(TAP)	*糙米	*黑糯米(紫	式胡蘿蔔-優
	蒜末	蒜末	蒜末	炒乾木耳絲
	薑絲	薑絲		烏洋蔥片(Q)
	薑片			龍生香菇
	小米			梅花片(魚
	胡蘿蔔-優			雙魚柴魚片
				古早味香菇
主菜	今元鐵路里	滷氣冷雞雞排	沙豬肉片(CAS	蒜冷藏骨腿切
	鹽豆蔬蛋白捲	雞小磨坊滷包	茶洋蔥中丁(	頭冷藏含皮雞
	豬	排中一洗選蛋	肉生豆包切四	雞鮮竹筍切片
	排		片	蒜仁
				百頁豆腐丁
副菜	紅盤裝豆腐切	麻冷藏榨菜絲	椒芋粿條	滷鶴鶉蛋(Q)
	燒絞肉(CAS)	辣角螺(非基	鹽米血丁(CAS	味海帶結
	豆冷凍毛豆仁	鴨杏鮑菇	鮑九層塔	拼杏鮑菇
	腐生香菇	血素腰花(全	菇素米血丁(	盤蘭花干-對
		凍豆腐(非	米血	
		鴨血		
	爆豬肉片(CAS	四季凍敏豆	客豆干片(非	珍珍珠丸子(
	炒鮮竹筍切片	絞肉(CAS)	家豬肉絲(CAS	珠紫米珍珠丸
	筍胡蘿蔔-優	豆紅辣椒	小乾魷魚切條	丸子黑珍珠-甜
	片油豆皮-非	肉素絞肉	炒芹菜去葉(	
		末		
	珍珠台糖貳砂(	椰麥茶包	紅紅豆	愛愛玉凍
	奶茶粉圓(2.2)	果台糖貳砂(	豆九份芋圓	玉綠茶包
	麥香紅茶包	麥椰果(4kg)	芋台糖貳砂(	奶奶粉
	茶奶粉	茶	圓	綠
青菜	青冷凍青花菜	鐵綠豆芽(Q)	油油菜切(Q)	空心菜切(
	花	板韭菜		心蒜末
	菜	銀胡蘿蔔-優		菜
		芽乾木耳絲		
湯品	玉冷凍玉米粒	紫中一洗選蛋	香生香菇	蘿白蘿蔔小丁
	米中一洗選蛋	菜乾海帶芽(	菇骨腿丁(CAS	蔔豬小排骨(
	濃奶粉	蛋薑絲	雞高慶泉蔭瓜	排骨
	湯洋蔥小丁(	花	湯白蘿蔔中丁	湯
	無鹽奶油-			

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10月05日(一) 用餐人數:492			115年10月06日(二) 用餐人數:492			115年10月07日(三) 用餐人數:492			115年10月08日(四) 用餐人數:492		
水果				香	香蕉							
				蕉								

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10月05日(一)		115年10月06日(二)		115年10月07日(三)		
	用餐人數:374		用餐人數:374		用餐人數:374		
主食	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	紫米飯	履歷白米(黑糯米(紫	
	主菜	粉蒸排骨	軟骨丁(CAS	糖醋魚	沙魚丁(Q)	宮保雞丁	冷藏含皮雞
			豬肉丁(CAS		洋蔥片(Q)		小黃瓜(TAP
		五香蒸肉粉		彩色甜椒(		油花生	
		黃地瓜大丁		生豆腸-切		乾辣椒	
		素排骨丁(				青蔥(TAP)	
						蒜末	
						洋蔥絲(Q)	
						麵腸片	
						冷藏骨腿切	
						冷凍含皮雞	
副菜	炸三角薯餅	大三角薯餅	香菇蒸蛋	中一洗選蛋	膨皮白菜滷	大白菜切片	
				生香菇		膨皮	
						胡蘿蔔-優	
						乾木耳絲	
						冬蝦	
						油豆皮-非	
						生香菇	
	紅燒黑輪	黑輪切片C	壽喜燒	洋蔥片(Q)	碎脯炒蛋	中一洗選蛋	
		白蘿蔔大丁		金針菇		胡蘿蔔-優	
		胡蘿蔔-優		豬肉片(CAS		碎脯(散裝	
	素雞捲(奶		大白菜切片				
			胡蘿蔔-優				
			白芝麻粒				
			油豆皮-非				
青菜	柳橙綠茶	大湖柳橙汁	冬瓜山粉圓	冬瓜茶塊	黑糖粉粿	粉粿	
		綠茶包		山粉圓		台糖貳砂(	
						黑糖	
青江菜	小白菜	小白菜切(	茼蒿菜	白茼蒿菜-切	青江菜	青江菜段(	
				薑絲		蒜末	
湯品	四神湯	豬小腸	藥膳排骨湯	藥燉排骨中	味噌豆腐湯	十全味噌(	
		大麥仁(洋		軟骨丁(CAS		非基改豆腐	
		四神藥包(		皮絲(3k)		洋蔥絲(Q)	