國立彰化高級中學早餐食材總量表

單位:KG

	<u>.⊞. ∙ KO</u>									
日	114年11	L月24日(一)	1	114年11月25日(二)		114年11月26日(三)		114年11月27日(四)		114年11月28日(五)
期		人數:374		用餐人數:374		用餐人數:374		用餐人數:374		用餐人數:374
主	麥麥香雞			*丹麥菠蘿可		*煎熟鍋貼2		小壽司	日	日式三色涼
食	香素火腿	起司	藝「		製	*素食水餃	壽	小壽司	式	
	雞		皮		鍋		司		三	
	捲		雇		貼		(色	
	餅		- 1				巧		涼	
	[[公	頂)		麵	
	巧		$\hat{\boldsymbol{\beta}}$						1~	
)	fr	欠						富	
	/	/1))	
7	醬 拉麵-紙	п п/	<i>ј</i> /лт »	 *銀吻仔魚	±±	*芝麻包(65g	- 仝.ロ.	*福慧鍋燒意	<i>y</i>	*叉燒包50g(
- 1					4		_			
米	油*豬肉片			*高麗菜(Q)	J .	*芋泥包(65g		*綠豆芽(Q)		*大家奶皇包
	拉S		!!!	*冷凍玉米粒	包		思	*胡蘿蔔-優	包	
	麵*冷凍		少 *	*中一洗選蛋	芋		廽	*高麗菜(Q)		
	*胡蘿蔔	 1-優	汉,	*白米(彰中	泥			*油豆皮-非		
	*乾海芹	萨芽(*胡蘿蔔-優	包			*豬肉片(CA		
	*高麗芝	荩(Q)	*	*青蔥				S		
			- 1					*中一洗選蛋		
				/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	-	
一二	紅*麥香絲	T	<i>τ</i> Τ4, >		灰	*麥茶包	生.	*奶粉	北	*白米(彰中
	茶		· •	—	茶	タ 小 己				
术	术	允	※	*奶粉	术		XJ		%	*焦花生片
) 					
					副、					
					<u> </u>					
			T		1					
水										
果					<u> </u>	1		1		
1/1~	1									

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位:KG

単										
	114年11月24日(一) 114年11月25日(二)			114年11月26日(三)			114年11月27日(四)		114年11月28日(五)	
		用餐人數:461		用餐人數:461		用餐人數:461		用餐人數:461		用餐人數:461
主	小	履歷白米(糙	履歷白米(紫	履歷白米(地	履歷白米(鹹	鹹豬肉切片
食		青蔥(TAP)	米	*糙米	米	*黑糯米(紫	瓜	*五穀米(不		白米(彰中
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	青蔥(TAP)		蒜末		青蒜
		薑絲				蒜末	穀	黄地瓜去皮	飯	油蔥酥
		薑片				薑絲	飯			乾香菇絲
		小米								胡蘿蔔-優
		胡蘿蔔-優								金蘭香菇素
										柳松菇
										芋頭小丁(
										冷凍毛豆仁
										蒜末
主	紅	沙魚片(100	鹽	冷藏含皮雞	糖	大排切片(卡	卡啦胸肉排	烤	*光雞三級-
菜	4	洋蔥絲(Q)	1	中華雞蛋豆		番茄醬-可		芋粿條		*小磨坊香濃
	魚	青蔥(TAP)	雞	九層塔	肉	洋蔥片(Q)	胸		雞	素蓮子雞(
		素肚片			排	彩色甜椒(肉			*蒜仁
		蘭花干-對				素蟳肉排(排			*香吉士
										*洋蔥去皮(
										*金蘭烤肉醬
										*烤肉醬-華

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位:KG

単		: KG						L i	史 /	廿日灣豬肉』
H		114年11月24日(一)		114年11月25日(二)		114年11月26日(三)		114年11月27日(四)		114年11月28日(五)
期		用餐人數:461		用餐人數:461		用餐人數:461		用餐人數:461		用餐人數:461
副	香	絞肉(CAS)	花	熟花生	日	中一洗選蛋	咖	馬鈴薯大丁	燒	珍珠丸子(
菜	菇	小豆干丁(生	麵筋泡	式	海苔絲(海		胡蘿蔔-優	賣	火腿燒賣-
	肉		麵	冷凍毛豆仁	蒸		洋	洋蔥大丁(雙	翡翠燒賣-
		花瓜罐(3k)		 冷凍玉米粒	蛋		芋	小磨坊咖哩		福滿燒賣(
	1	紅蔥頭末		生香菇			_	絞肉(CAS)		177.117.2.2.2.1
		素絞肉		声 - ^ · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-		_	鵪鶉蛋(Q)	-	
		筍絲(醃)		豆干片(非	麻	油豆皮-非		豆輪(迷你	却	起酥蛋糕
	1 -	胡蘿蔔-優	_ '_	<u> </u>		鴨血		大黑豆干切	- 胚	
									蛋	
	出名	乾木耳絲		培根片(CAS	_	米血丁(CAS	1万丁	海帶結	- 	
	1	魷魚圈	尸	素火腿片	4	豬肉片(CAS	(益).	小磨坊滷包	小术	
		大白菜切片				蒸煮麵				
		古早味香菇				素米血丁(
						凍豆腐(非				
						素水晶餃(
	可	粉圓(2.2)	咖	咖啡粉(2合1	冬	粉粿	鳳	鳳梨片(3k)	水	百香果汁(
	可	 阿華田(1.8	啡		_	冬瓜茶塊	梨	麥香紅茶包	_	綠茶包
	1	台糖貳砂(牛			台糖貳砂(檸檬濃縮汁		台糖貳砂(
	珠		奶		粿		茶			*綠茶果凍粉
	<u> </u>		 		+		÷	-	一飲	**************************************
					-		-		+	
									72	4 LI 11#: / A 1/\
										*外購(免稅
									糕	生日蛋糕(
									/ La=1 P=	波士頓派(
									罐	1
									裝	
									飲	
		青江菜(Q)	鐵	綠豆芽(Q)		菠菜(Q)	_	高麗菜(Q)		冷凍青花菜
菜	江			韭菜	菜		麗	胡蘿蔔-優		沙拉醬-憶
	菜		銀	胡蘿蔔-優			菜	蒜末	青	素肉鬆
			芽	乾木耳絲					花	雙魚柴魚片
湯	Ш	山藥中丁(豬小腸	白	小白菜(Q)	味	十全味噌(十全味噌(
1				 大麥仁(洋		 非基改豆腐	噌	非基改豆腐	一式	洋蔥絲(Q)
		枸杞(200g		四神藥包(豆			洋蔥絲(Q)		冷凍旗魚丁
	湯	13101-308		<u></u>	腐		腐	v \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \		非基改豆腐
					湯		湯		鮮	ア(エAD)
					ļ.~		-		一鱼	青蔥(TAP) 薑絲 小四角油泡
					4		4		湯	量絲
					_				1223	小四角油泡
水				香蕉						
果	:		蕉							

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

單位:KG

丰	11/	: KG						L 15
日		114年11月24日(一)		114年11月25日(二)		114年11月26日(三)		114年11月27日(四)
期		用餐人數:364		用餐人數:364		用餐人數:364		用餐人數:364
主	紫	履歷白米(紫	履歷白米(紫	履歷白米(紫	履歷白米(
食	米	黑糯米(紫	米	黑糯米(紫	米	黑糯米(紫	米	黑糯米(紫
	飯		飯		飯		飯	
主	筍	冷藏含皮雞	蔥	洋蔥片(Q)	宮	冷藏含皮雞	蒲	蒲燒鯰魚-
菜		- 筍干(常溫		豬肉片(CAS		小黄瓜(TAP		白芝麻粒
//		胡蘿蔔-優		青蔥(TAP)		油花生		麵腸片
			- - -	中一洗選蛋	17		魚	
		豆輪(小輪	- -	中一冼選蛋 ————————————————————————————————————		乾辣椒	7111	
		大四角油豆				青蔥(TAP)		
		冷藏骨腿切				蒜末		
						洋蔥絲(Q)		
						生豆腸-切		
						 冷藏骨腿切		
川	香	白蘿蔔中丁	全	 油腐丁(非	土	中一洗選蛋	平	豬肉絲(CAS
		黑輪條切片		鹹蛋		冷凍玉米粒	1	洋蔥絲(Q)
*				■ 青蔥(TAP)				产总統(Q) 乾木耳絲
	杰 絵	胡蘿蔔-優	層	育恩(TAP)	一司	義式起司粉	一、法	尼小 马翁
		生香菇	肉		1 *		一芸	胡蘿蔔-優
		素黑輪(全			炒		恩力	金針菇
					蛋		门沟	宣工片 (非
	宮	麵腸片	台	米血丁(CAS	酥	白甜不辣切	- 絲	
		洋蔥絲(Q)	北	花生粉(三	一炸	地瓜薯條		百頁豆腐丁
		乾辣椒		黑米糕捲	雙			生香菇
	腸	青蔥	· 血	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	拼		一百	胡蘿蔔-優
			糕		+		- 頁	薑片
		蒜末	-					生腰果
	124	V 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1	7.1	11 -4-4	Factor 6		_	
	1	活力舒柳橙		仙草凍(5k)		麥茶包	平	粉圓(2.2)
		麥香紅茶包		奶粉		台糖貳砂(黑糖
	水	柳丁(g)	凍	台糖貳砂(麥	椰果(4kg)		<u> </u>
	果		奶		茶		フシ - 奶	
	茶						— <i>X)</i> , J	
							1	
青	小	小白菜(Q)	空	空心菜(Q)	青	冷凍青花菜	蚵	蚵仔白菜(
菜	白		心心		花		一仔	
	菜		菜		菜		白	
		1	•	1		1	菜	
湯	竹	筍片	海	乾海帶芽(馤	米血丁(CAS	_	福壽胡麻油
		大骨(CAS)		中一洗選蛋		白蘿蔔大丁		白麵線
	大	V 374 (10)		i i i i i i i i		油腐丁(非		中一洗選蛋
	八 骨		花	10000000000000000000000000000000000000	湯湯	/Ш//A J (7F	一麵	三十二八四五二二二三三二二三二二三二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二
	湯湯		湯		- 1000		線	宣 力
	1/23		1///				湯湯	
							17/3	_