國立彰化高級中學早餐食材總量表

單位:KG

日		114年10月21日(二)	114年10月22日(三)	114年10月23日(四)
期	7 14 12 7 1201	用餐人數:374	用餐人數:374	用餐人數:374
主	蔓蔓越莓乳酪	自大亨堡	日日式三色涼	墨*墨西哥巧克
食	越	製	式	西
	莓	大	三	哥
	乳	亨	色	巧
	酪	堡	涼	克
	麵		麵	力
	包包			
			面	欣
	鐵)	
主	肉細白油麵	熱*大熱狗	清*蘿蔔糕(50G	肉*豬肉絲(CA
	絲*豬肉絲(CA		蒸*蒜泥	絲S
71	炒S	/ P	蘿*蘿蔔糕(素	蛋*中一洗選蛋
	麵*洋蔥絲(Q)		葡	炒*冷凍玉米粒
	*高麗菜(Q)	黄*冷凍毛豆仁	糕	飯*履歷白米(
	*生香菇	瓜白煮蛋		*青蔥
	*青蔥	/ *牛頭玉米粒		*高麗菜(Q)
	*素肉絲(全	*桂冠沙拉醬		*胡蘿蔔-優
				*洋蔥小丁
副	紅*麥香紅茶包	咖 *咖啡粉(2合	阿*阿華田(1.8	綠 *綠茶包
菜	茶	- 啡 1	華*奶粉	茶
			田	
		奶		
		-		
		_		
水				
果				
-10	1			

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位:KG

半		· KG						■ 12
		114年10月20日(一)		114年10月21日(二)		114年10月22日(三)		114年10月23日(四)
主	717	用餐人數:463 履歷白米(彩告	用餐人數:463 履歷白米(些	用餐人數:463 履歷白米(什	用餐人數:463 白扁油麵
l		「 青蔥(TAP)		機米		*黑糯米(紫		豬肉絲(CAS
	1.	<u> </u>		だ。 蒜末		青蔥(TAP)		韭菜
	WX	が i i i i i i i i i i i i i	- 100		- 100			些术 胡蘿蔔-優
		*					_	
		薑片				薑絲		綠豆芽(Q)
		小米						生香菇
		胡蘿蔔-優						乾木耳絲
								洋蔥絲(Q)
								蒜末
								皮絲(3k)
主	日	日式豬排7	無	無骨香雞排	花	*豬腳丁(QR)	紅	今元原味里
菜	式	素蟳肉排(骨	敏豆(Q)		*豬肉丁(CA	燒	素紅麴肉排
	豬		香	V V//// 1 // /	豬		_里	
	排		雞		腳	熟花生	肌	
			排			白煮蛋		
副	麻	盤裝豆腐切	三	中一洗選蛋	炒	小黄瓜(TAP	藍	藍莓派(烤
菜	婆	粗絞肉(CAS		皮蛋	三	魷魚翅	莓	
	豆	 青蔥	蛋	鹹蛋	鮮	魷魚圈	派	
	腐					 胡蘿蔔-優		
		冷凍毛豆仁				杏鮑菇		
						蝦仁		
						素蝦仁(全		
	Ŧ	中一洗選蛋	崕	冬粉(3K)	麻	冷藏榨菜絲	什	鶴鶉蛋(Q)
		絞肉(CAS)		高麗菜(Q)		角螺(非基		豆輪(小輪
	性	乾木耳絲		問題来(G) 粗絞肉(CAS		杏鮑菇	一溫	胡蘿蔔-優
	蛋	冷凍毛豆仁		胡蘿蔔-優		<u> </u>	- - - - - -	大黄瓜片厚
	Ä		122		-		- -	八男瓜月序
		冷凍玉米粒		乾木耳絲	_	凍豆腐(非		
		胡蘿蔔-優	[Trft7	L 57 - 44 - L	<i>h</i>	鴨血	-	
	/···•	鳳梨片(3k)		綠茶包		愛玉凍		百香果汁(
	I	麥香紅茶包		椰果(4kg)		冬瓜茶塊		綠茶包
	水	檸檬濃縮汁		台糖貳砂(愛		_ 水	台糖貳砂(
	茶		小儿	檸檬汁	玉		果女	
			- 線		4		茶	
丰	荘	菠菜(Q)	冲	油菜(Q)	4計	綠豆芽(Q)	丰	冷凍青花菜
1.	菜		菜			態立牙(Q) 韭菜		胡蘿蔔-優
木	*		<u>木</u>					
					一些	胡蘿蔔-優	_	
					/	乾木耳絲		

國立彰化高級中學午餐食材總量表

單位:KG

日	114年10月20日(一)	114年10月21日(二)	114年10月22日(三)	114年10月23日(四)	
期	用餐人數:463	用餐人數:463	用餐人數:463	用餐人數:463	
湯	酸酸菜絲	味十全味噌(紫中一洗選蛋	酸非基改豆腐	
		噌非基改豆腐	菜 乾海帶芽(辣筍絲(醃)	
	豬 韭菜	豆洋蔥絲(Q)	蛋薑絲	湯中一洗選蛋	
	血	腐	花	穀盛烏醋(
	湯	湯	湯	乾木耳絲	
				豬肉絲(CAS	
水		小小番茄			
果		番			
		茄			

國立彰化高級中學晚餐食材總量表

單位:KG

	1	; KG									
H		114年10月20日(一) 用餐人數:364			114年10月21日(二) 用餐人數:364			114年10月22日(三) 用餐人數:364			
期											
主	紫	履歷白米(履歷白米(_	履歷白米(
食	米	黑糯米(紫		米	黑糯米(紫		米	黑糯米(紫			
	飯			飯			飯		1		
主	蒲	蒲燒鯰魚-	374片	蔥	*豬肉絲(CA	27	炸	雞腿(D5)-	375PC		
		白芝麻粒		爆				素雞腿(奶	6支		
			2盒		洋蔥粗絲(6	腿	500 XEII(20(20)			
	漁魚	中華雞蛋豆	Z.im.	' ~	胡蘿蔔-優		JUE				
	黑			你小	+	條	1				
					素雲菜捲非	床	1				
		I						I			
副	黑	豬肉絲(CAS	6	咖	冷凍白花菜	11	花	熟花生	2		
		洋蔥絲(Q)	13	哩	小磨坊咖哩	盒	4		4		
		乾木耳絲			冷凍青花菜	18		冷凍毛豆仁	1		
	洋	胡蘿蔔-優			胡蘿蔔-優			冷凍玉米粒	1		
	茵	口/維 日	3	1-11-	四/維 副一/変		وردر		1		
	心肉	金針菇					1	生香菇 —	1		
	44	素肉絲(全	.1					胡蘿蔔-優			
	絘	粗黄干絲(.1								
	炸	南瓜不去皮	12	淋	炸豆包切四	15	紅	大獅子頭(375個		
		白甜不辣切	12	汁				大白菜切片	7		
	_	<u> </u>	1	豆.				胡蘿蔔-優			
	甜	J 小小川 「「「」		包			字	角螺(非基	1		
	不			<u> </u>			頭				
	辣							素獅子頭(6PC		
	が										
	檸	山粉圓	.1	黑	粉圓(2.2)	3	奶	綠茶包	2PC		
	檬	台糖貳砂(糖	黑糖	2包	綠	奶粉	1		
		檸檬濃縮汁	1罐	珍	奶粉	1					
	粉	11 1200000111		奶	773-173		1				
	圓						-				
				_			1				
青	奶	奶油白菜(22	1	高麗菜(Q)	24	青	青江菜(Q)	22		
菜	油				胡蘿蔔-優		江				
	白				蒜末		菜				
	菜				1			1			
湯		生香菇	1	竹	筍片	3	薑	鴨丁(Q)	3		
		一点。 骨腿丁(CAS	3		油豆皮-非	.5	4	米血丁(CAS	1		
ЦЦ		高慶泉蔭瓜	1罐		生香菇	.5		老薑片	.3		
	温	回度水层瓜		皮皮			湯	七重刀	.5		
	193	白蘿蔔中丁	2				1/2/3				
				湯							
							•				