

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04月14日(一) 用餐人數:360	114年04月15日(二) 用餐人數:360	114年04月16日(三) 用餐人數:360	114年04月17日(四) 用餐人數:360	114年04月18日(五) 用餐人數:360
主食	菠蘿麵包	卡拉飯糰	肉鬆抓餅	丹麥菠蘿可	培根麵包(鹹)
	蘿麵包(鐵)	啦素飯糰	肉鬆抓餅(巧)	丹麥菠蘿可頌(欣)	培根起司麵包(鐵)
主菜	*碎脯(散裝)	鍋*福慧鍋燒意	吻*銀吻仔魚	肉*細白油麵	水*奇美冷凍熟
	*高麗菜(Q)	燒*綠豆芽(Q)	仔*高麗菜(Q)	絲*豬肉絲(CA	餃*素食水餃
	*履歷白米(意*胡蘿蔔-優	魚*冷凍玉米粒	炒S	
	*胡蘿蔔-優	麵*高麗菜(Q)	炒*中一洗選蛋	麵*洋蔥絲(Q)	
	*芹菜去葉(*油豆皮-非	飯*白米(彰中	*高麗菜(Q)	
	*生香菇	*豬肉片(CA	*胡蘿蔔-優	*生香菇	
		S	*青蔥	*青蔥	
	*中一洗選蛋	*洋蔥小丁	*素肉絲(全		
副菜	牛*奶粉	紅*麥香紅茶包	奶*綠茶包	阿*阿華田(1.8	豆*黃豆(非基
	奶	茶	綠*奶粉	華	漿
				田	
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

		114年04月14日(一) 用餐人數:335		114年04月15日(二) 用餐人數:335		114年04月16日(三) 用餐人數:335		114年04月17日(四) 用餐人數:335		114年04月18日(五) 用餐人數:335	
主食	小	履歷白米(糙	履歷白米(紫	履歷白米(地	履歷白米(肉	絞肉(CAS)	
	米	青蔥	米	*糙米	米	*黑糯米(紫	瓜	*五穀米(不	燥	高麗菜(Q)	
	飯	蒜末	飯	蒜末	飯	青蔥	五	蒜末	乾	油蔥酥	
		薑絲				蒜末	穀	薑絲	麵	小豆干丁(
		薑片				薑絲	飯	黃		細白油麵	
		小米								素絞肉	
		胡蘿蔔-優									
主菜	可	豬肉丁(CAS	迷	*雞排(TS5)	糖	*豬肉丁(CA	樹	沙魚片(100	黃	*冷藏含皮雞	
	樂	豬腳丁	迭	迷迭香葉-	醋	S	子	薑絲	金	沙拉醬-憶	
	豬	薑片	香	蒜仁	肉	鳳梨罐(3k)	魚	青蔥	雞	雙魚柴魚片	
	腳	蒜仁	烤	達人披薩絲	丁	洋蔥中丁(片	盤裝豆腐(肉	素原味雞丁	
		可口可樂(雞	冷凍青花菜		素排骨丁(高慶泉樹子	燒	*含皮雞胸丁	
		豬蹄膀切丁	排	冷凍玉米粒		*附皮五花肉		中一洗選蛋			
		素雲菜捲非									
副菜	蝦	蝦仁	絞	中一洗選蛋	麻	海茸	客	豆干片(非	水	巧好熟水煎	
	仁	中一洗選蛋	肉	絞肉(CAS)	辣	九層塔	家	豬肉絲(CAS	煎	素湯包(全	
	炒	素蝦仁(全	蒸	海苔絲(海	海		小	乾魷魚切條	包		
	蛋		蛋		茸		炒	芹菜去葉(
麻婆豆腐	盤	盤裝豆腐切	豆	米血丁(CAS	豆	西芹(TAP)	炸	香里原味香	泡	油腐丁(非	
	粗	粗絞肉(CAS	芽	綠豆芽(Q)	包	生豆包切絲	香	素蒟蒻香腸	菜	韓式泡菜(
	青	青蔥	米	韭菜	炒	豬肉絲(CAS	腸		油	胡蘿蔔-優	
	腐	十全豆瓣醬	血	素米血丁(肉	鴻喜菇			腐	素泡菜	
		冷凍毛豆仁			絲						
花生豆花	台	台糖貳砂(仙	仙草凍(5k)	綠	綠豆	百	綠茶包	椰	綠茶包	
	花	花生片半邊	草	台糖貳砂(豆		香	百香果汁(果	椰果(4kg)	
	豆	榮洲豆花-	蜜		湯		綠		八	台糖貳砂(
	花						茶		冰	檸檬汁	
									綠		
青菜	小	小白菜(Q)	青	青江菜(Q)	油	油菜(Q)	高	高麗菜(Q)	青	冷凍青花菜	
	菜		江		菜		麗	胡蘿蔔-優	花		
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	
					豬肉絲(CAS						

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04月14日(一) 用餐人數:335	114年04月15日(二) 用餐人數:335	114年04月16日(三) 用餐人數:335	114年04月17日(四) 用餐人數:335	114年04月18日(五) 用餐人數:335
水果		鳳鳳梨(g)			

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04月14日(一) 用餐人數:351	114年04月15日(二) 用餐人數:351	114年04月16日(三) 用餐人數:351	114年04月17日(四) 用餐人數:351
主食	紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(紫履歷白米(
	黑糯米(紫	黑糯米(紫	黑糯米(紫	黑糯米(紫
主菜	蒲燒鮫魚-	日式豬排7	宮*冷藏骨腿切	辣*豬肉絲(CA
	白芝麻粒	式素紅麴肉排	保小黃瓜(TAP	炒S
	福滿燒賣(豬排	雞油花生	肉粗黃干絲(
			丁乾辣椒	絲十全辣豆瓣
			青蔥	黃豆芽(Q)
			蒜末	
			洋蔥絲(Q)	
副菜	泰絞肉(CAS)	沙筍絲(醃)	咖馬鈴薯大丁	紅中一洗選蛋
	式洋蔥小丁(茶胡蘿蔔-優	哩胡蘿蔔-優	蘿胡蘿蔔-優
	打蒜末	魷乾木耳絲	洋蔥大丁(萄炒蛋
	拋九層塔	魚羹	芋小磨坊咖哩	
	肉小番茄(g)	羹大白菜切片		
	泰式魚露	蒟蒻小卷(絞肉(CAS)	
	豆薯小丁(
炸薯	薯條1/4"	三麵腸片	麻冷藏榨菜絲	膨大白菜切片
	白甜不辣切	杯九層塔	辣角螺(非基	皮膨皮
	條小磨坊香濃	麵	鴨杏鮑菇	白胡蘿蔔-優
	甜芋粿條	腸	血素腰花(全	菜乾木耳絲
	不辣		凍豆腐(非	滷冬蝦
蘋果	蘋果(g)	可粉圓(2.2)	黑粉圓(2.2)	冬冬瓜茶塊
	綠茶包	可阿華田(1.8	糖黑糖	瓜米苔目
		珍珠台糖貳砂(珍奶粉	米苔目
			奶	
青菜	高麗菜(Q)	福福山萵苣(鐵綠豆芽(Q)	地地瓜葉(Q)
	麗胡蘿蔔-優	山	板韭菜	
	菜蒜末	萵苣	銀胡蘿蔔-優	
湯品	香生香菇	四豬小腸	金金針(90g)	紫中一洗選蛋
	菇高慶泉蔭瓜	神大麥仁(洋	針豬小排骨(菜乾海帶芽(
	雞骨腿丁(CAS	湯四神藥包(排骨湯	蛋薑絲
	白蘿蔔中丁			花湯