

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09月07日(一) 用餐人數:383	115年09月08日(二) 用餐人數:383	115年09月09日(三) 用餐人數:383	115年09月10日(四) 用餐人數:383	115年09月11日(五) 用餐人數:383
主食	麵包(鹹)	巧克力派司	*煎熟鍋貼2	蔓越莓乳酪	玉米蛋餅
	麵包(鹹)		*素食水餃		
	起司麵包(鐵)	克力派司	鍋貼	蔓越莓乳酪麵包(鐵)	玉米蛋餅(巧)
主菜	鍋燒意麵	*豬肉絲(CA 絲S	*白玉流沙奶	麵線糊	*叉燒包50g(
	*綠豆芽(Q)	*洗選蛋(Q)		*胡蘿蔔-優	*高麗菜包(
	*胡蘿蔔-優	*冷凍玉米粒		*洗選蛋(Q)	
	*高麗菜(Q)	*白米(彰中		*筍絲(醃)	
	*油豆皮-非	*青蔥(TAP)		*乾香菇(小	
	*豬肉片(CA S	*高麗菜(Q)		*豬肉絲(CA S	
	*中一洗選蛋	*胡蘿蔔-優		*素肉絲(全	
		*洋蔥小丁(			
		*冷凍毛豆仁			
副菜	奶茶	*奶粉	*麥茶包	豆漿	*綠茶包
	*奶粉				*台糖貳砂(
					*奶粉
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】

	115年09月07日(一) 用餐人數:462	115年09月08日(二) 用餐人數:481	115年09月09日(三) 用餐人數:461	115年09月10日(四) 用餐人數:483	115年09月11日(五) 用餐人數:473
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	飯蒜末	煲豬肉絲(CAS
	薑絲			五穀飯	仔白米(彰中
	薑片				飯青蔥(TAP)
	小米				薑片
	胡蘿蔔-優				蒜末
					青蒜
					冷凍毛豆仁
					冷凍芋頭丁
主菜	鹹沙魚丁(Q)	三冷藏含皮雞	糖今元原味里	迷*冷凍雞排(	東附皮五花肉
	酥蝦餅(圓形	杯九層塔	醋番茄醬-可	迭迷迭香粉	坡豬肉丁(CAS
	魚敏豆去頭尾	雞杏鮑菇	肉素排骨丁(	香蒜仁	肉白蘿蔔大丁
	丁杏鮑菇	生豆腸-切	排彩色甜椒(	雞煙燻百頁豆	
		冷藏骨髓切		排	
副菜	麻盤裝豆腐切	客豆干片(非	紅大獅子頭(	玉玉米布丁酥	燒鮮肉燒賣(
	婆粗絞肉(CAS	家豬肉絲(CAS	燒大白菜切片		賣翡翠燒賣-
	豆腐青蔥(TAP)	小乾魷魚切條	獅子胡蘿蔔-優	布胡蘿蔔-優	福滿燒賣(
	腐十全豆瓣醬	炒芹菜去葉(	頭角螺(非基	丁角螺(非基	
			黑蠔菇	酥黑蠔菇	
青	冬冬瓜茶塊	百百香果汁(	紅紅豆	花生糖貳砂(	檸檬麥香紅茶包
	椰椰果(4kg)	香水綠茶包	豆粉圓(2.2)	生花生片半邊	檸檬汁
	椰	水果台糖貳砂(	粉台糖貳砂(	湯小湯圓(600	紅
	果	茶	圓	圓	茶
菜	青江菜(Q)	蚵蚵仔白菜(	青冷凍青花菜	豆綠豆芽(Q)	空心菜(Q)
	江	仔蒜末	花胡蘿蔔-優	芽胡蘿蔔-優	蒜末
	菜	白菜	菜蒜末	菜韭菜(Q)	菜

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09月07日(一) 用餐人數:462			115年09月08日(二) 用餐人數:481		115年09月09日(三) 用餐人數:461		115年09月10日(四) 用餐人數:483		115年09月11日(五) 用餐人數:473					
湯品	麻油 蛋麵線湯	富味鄉金極		金針排骨湯	金針(90g)		剝皮辣椒雞	骨髓丁(CAS		酸辣湯	非基改豆腐		香菇雞湯	生香菇	
		白麵線			豬小排骨(			白蘿蔔中丁			筍絲(醃)			骨髓丁(CAS	
		洗選蛋(Q)						剝皮辣椒			洗選蛋(Q)			高慶泉蔭瓜	
		薑片						薑片			穀盛烏醋(			白蘿蔔中丁	
											乾木耳絲				
											豬肉絲(CAS				
水果				小番茄											
				番茄											

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09月07日(一) 用餐人數:376	115年09月08日(二) 用餐人數:376	115年09月09日(三) 用餐人數:376	115年09月10日(四) 用餐人數:376
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	泡豬肉片(CAS 高麗菜(Q) 韓式泡菜(洋蔥去皮(角螺(非基 韓式年糕- 素泡菜	日式豬排7 素黑胡椒肉 豬排	腰冷藏含皮雞 果彩色甜椒(雞生腰果 丁冷藏骨髓切 雪白菇(美	醬鴨丁(Q) 爆洋蔥絲(Q) 鴨青蔥(TAP) 丁十全甜麵醬 素鴨(全素 紅辣椒 蒜末 青蒜 大黑豆干切
副菜	日式洗選蛋(Q) 蒸海苔絲(海 蛋 日式花枝丸(20g 章雙魚柴魚片 魚海苔粉 燒桂冠沙拉醬 素包心丸(地瓜黃地瓜中丁 瓜九份芋圓 芋台糖貳砂(圓地瓜圓	炒小黃瓜(TAP 三刻花白魷魚 鮮魷魚圈 (胡蘿蔔-優 小金針菇 瓜蝦仁 /鮮竹筍切片 刻古早味香菇 魷皮蛋 魚油豆腐 嫩洋蔥絲(Q) 豆腐 可可粉圓(2.2) 珍珠阿華田(1.8 台糖貳砂(珍珠	紅洗選蛋(Q) 蘿蔔胡蘿蔔-優 葡萄炒蛋 小小黃瓜(TAP 瓜雞胗 雞紅辣椒 胗豆干片(非 水果蘋果(g) 茶綠茶包	腐腐皮(乾豆 皮海帶絲 三細白干絲(絲芹菜去葉(胡蘿蔔-優 膨大白菜切片 皮膨皮 白胡蘿蔔-優 菜乾木耳絲 滷冬蝦 油豆皮-非 柳活力舒柳橙 橙綠茶包 綠茶
青菜	青冷凍青花菜 花菜	高麗菜切片 麗胡蘿蔔-優 菜	大白菜(Q) 白菜	油菜(Q) 菜胡蘿蔔-優
湯品	薑鴨丁(Q) 母米血丁(CAS 鴨老薑片 湯	四豬小腸 神大麥仁(洋 湯四神藥包(湯	鮮竹筍去皮 筍大骨(CAS) 大骨湯 大骨湯	海乾海帶芽(芽洗選蛋(Q) 蛋薑絲 花湯