

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12月29日(一) 用餐人數:380	114年12月30日(二) 用餐人數:380	114年12月31日(三) 用餐人數:380	115年01月02日(五) 用餐人數:380
主食	紅豆麵包(欣)	肉鬆蛋吐司 鬆素鬆蛋吐司	海鹽羅宋	卡啦三明治 拉素排三明治
		蛋吐司(巧)	羅宋麵包(欣)	三明治(巧)
主菜	米粉湯	意麵湯	吻仔魚	細白油麵
	*埔里米粉乾 *絞肉(CAS) *高麗菜(Q)	*絞肉(CAS) 綠豆芽(Q)	*高麗菜(Q)	*冷藏榨菜絲
	*胡蘿蔔-優 *乾木耳絲 *生香菇	意麵	*冷凍玉米粒 *中一洗選蛋 *白米(彰中)	*豬肉絲(CA 絲S)
			*胡蘿蔔-優 *青蔥 *洋蔥小丁	*小白菜(Q)
				*皮絲(3k)
副菜	綠茶	豆漿	奶茶	咖啡 牛奶奶
	*綠茶包	*黃豆(非基)	*麥香紅茶包 *奶粉	*咖啡粉(2合 1 *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

	114年12月29日(一) 用餐人數:459	114年12月30日(二) 用餐人數:459	114年12月31日(三) 用餐人數:459	115年01月02日(五) 用餐人數:459
主食	小米 青蔥(TAP) 飯 蒜末 薑絲 薑片 小米 胡蘿蔔-優	糙米 *糙米 飯 蒜末 薑絲 薑片 小米 胡蘿蔔-優	紫米 *黑糯米(紫) 飯 蒜末 薑絲 薑片 小米 胡蘿蔔-優	咖哩 馬鈴薯大丁 雞 胡蘿蔔-優 肉 小磨坊咖哩 燴 雞清肉丁(白米 百頁豆腐丁 玉米筍去皮
主菜	沙茶 洋蔥中丁(燒酒 冷藏骨腿切	花生 *豬腳丁(QR) *豬肉丁(CA)	孜然 *雞排(TS5)
	肉片 胡蘿蔔-優	雞 米血丁(CAS)	豬 S 熟花生	然 孜然粉-小
	甜豆莢(TAP)	角螺(非基)	腳 四方干(非)	烤 生豆包切四
	覆歷洋菇	金針菇		雞 排
		大漢板豆腐		
副菜	番茄 炒蛋 廚坊番茄丁	小湯包- 素湯包(全)	小瓜 雞捲 雞捲 捲 黑蠻姑	日式 海苔絲(海 蒸 蛋
家常	盤裝豆腐切 粗絞肉(CAS)	酸菜 酸菜絲	青蔥 吉拿棒	炸津谷CAS原 味
	豆腐 冷凍毛豆仁	麵紅辣椒	中一洗選蛋	香腸素古早味香
	素絞肉	腸洋蔥片(Q)	拿棒	
仙草	燒仙草罐(珍珠 咖啡紅茶包	黑糖 台糖貳砂(奶奶綠茶包
	台糖貳砂(紅茶	黑糖 裸	綠奶粉
青菜	鐵板韭菜	青江菜(Q)	高麗菜(Q)	青花冷凍青花菜
	銀芽	江菜	胡蘿蔔-優	花胡蘿蔔-優
			蒜末	菜
	乾木耳絲			

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12月29日(一) 用餐人數:459	114年12月30日(二) 用餐人數:459	114年12月31日(三) 用餐人數:459	115年01月02日(五) 用餐人數:459
湯品	九尾苔草(九尾 尾棒腿丁 雞馬鈴薯大丁 湯)	麻油 豬肝 福壽胡麻油 肝 湯	當歸 藥燉排骨中 豆皮 湯	薑鴨丁(Q) 米血丁(CAS) 鴨老薑片 湯
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	114年12月29日(一) 用餐人數:369	114年12月30日(二) 用餐人數:369
主食	紫米飯 履歷白米(紫米飯)	紫米飯 履歷白米(紫米飯)
主菜	宮保雞丁 冷藏含皮雞丁 小黃瓜(TAP) 油花生 乾辣椒 青蔥(TAP) 蒜末 洋蔥絲(Q) 素雞片 - 非 冷藏骨腿切	滷骨 今元原味里 排素黑胡椒肉 骨
副菜	客家小炒 豆干片(非 豬肉絲(CAS) 乾魷魚切條 芹菜去葉(鴻喜菇)	佛跳牆 芋頭大丁(軟骨丁(CAS 大白菜切片 鵪鶉蛋(Q) 生香菇 湘可素排骨
	大瓜鮮燴 大黃瓜片厚 花枝羹 乾木耳絲 秀珍菇 古早味香菇	黃金柳葉魚 裹粉柳葉魚 生豆腸-切 大白菜切片 鵪鶉蛋(Q) 生香菇 湘可素排骨
珍珠奶茶	台糖貳砂(粉圓(2.2) 麥香紅茶包 奶粉	桂圓 牛蒡 牛蒡 茶
青菜	菠菜(Q) 菜	冷凍青花菜 胡蘿蔔-優 菜
湯品	青木瓜中丁 木瓜排骨湯 豬小排骨(香菇 骨腿丁(CAS 高慶泉蔭瓜 湯 白蘿蔔中丁
水果		