

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09月30日(二) 用餐人數:438	114年10月01日(三) 用餐人數:438	114年10月02日(四) 用餐人數:438	114年10月03日(五) 用餐人數:438		
主食	糙米飯	履歷白米(青蔥 蒜末 薑絲 薑片 糙米 胡蘿蔔-優	紫米飯 履歷白米(*黑糯米(紫) 青蔥(TAP) 蒜末 薑絲	地瓜五穀飯 履歷白米(*五穀米(不 蒜末 黃地瓜去皮	麻醬麵 細白油麵 小豆干丁(絞肉(CAS) 龍景翔白芝 小黃瓜(TAP		
	主菜	糖醋里肌	今元原味里 番茄醬-可 洋蔥片(Q) 素排骨丁(迷迭香雞排 *雞排(TS5) 迷迭香粉 蒜仁 中一洗選蛋	蠔油雞腿 雞腿(D5)- 金蘭香菇素 素雞腿(奶	日式豬排 日式豬排7 素蠔肉排(
		副菜	滷豆包	炸小豆包(麻婆豆腐 盤裝豆腐切 粗絞肉(CAS) 青蔥(TAP) 十全豆瓣醬 冷凍毛豆仁	花生麵筋 熟花生 麵筋泡 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 生香菇 胡蘿蔔-優	日式蒸蛋 中一洗選蛋 海苔絲(海
			豆瓣筍片	鮮竹筍切片 十全豆瓣醬 青蔥(TAP) 豬肉片(CAS) 彩色甜椒(台北米糕 米血丁(CAS) 花生粉(三 黑米糕捲	火腿炒蛋 火腿丁(台 中一洗選蛋 洋蔥小丁(小磨坊粗黑 素火腿切丁	藍莓派 藍莓派(烤
			紅茶一點紅	麥香紅茶包 台糖貳砂(一點紅 	可珍珍珠 粉圓(2.2) 阿華田(1.8) 台糖貳砂(椰果麥茶 麥茶包 台糖貳砂(椰果(4kg)	黑糖粉粿 粉粿 台糖貳砂(黑糖
	青菜	奶油白菜	奶油菜白 	調整牛乳(罐) 福樂低脂高 	莧菜 白莧菜(Q) 薑絲	鐵板銀芽 綠豆芽(Q) 韭菜 胡蘿蔔-優 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09月30日(二) 用餐人數:438	114年10月01日(三) 用餐人數:438	114年10月02日(四) 用餐人數:438	114年10月03日(五) 用餐人數:438	
湯品	鄉	洋蔥絲(Q)	麻	四	九
	下	紅番茄優級	油	神	尾
	濃	高麗菜(Q)	蛋	湯	雞
	湯	絞肉(CAS)	麵		湯
		線			
		湯			
水果	鳳	鳳梨(g)			
	梨				

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09月30日(二) 用餐人數:365	114年10月01日(三) 用餐人數:365	114年10月02日(四) 用餐人數:365
主食	紫米飯	紫米飯	紫米飯
	履歷白米(黑糯米(紫)	履歷白米(黑糯米(紫)	履歷白米(黑糯米(紫)
主菜	燒酒雞	糖醋魚	回鍋肉片
	冷藏骨腿切	沙魚丁(Q)	*豬肉片(CAS)
	米血丁(CAS)	洋蔥絲(Q)	S
	高麗菜(Q)	彩色甜椒	高麗菜(Q)
	金針菇	生豆腸-切	青蔥(TAP)
			豆干片(非
副菜	豬肉餡餅	南瓜	麻海茸
	煎熟豬肉餡	南瓜不去皮	海茸
	雞蛋豆腐	粗絞肉(CAS)	辣紅辣椒
		蒜末	九層塔
		洋蔥小丁(
		素絞肉	
	地瓜薯條	紅燒獅子頭	湖南炸蛋
		大獅子頭(白煮蛋
	大白菜切片	青蔥(TAP)	
	胡蘿蔔-優	黑豆豉(1斤)	
	角螺(非基	十全豆瓣醬	
	素獅子頭(蒜末	
黑糖珍珠	粉圓(2.2)	綠豆	冬瓜
	黑糖	九份芋圓	愛玉
	奶粉	地瓜圓	愛玉
青菜	高麗菜	青江菜	小白菜
	高麗菜(Q)	青江菜(Q)	小白菜(Q)
	胡蘿蔔-優		胡蘿蔔-優
	蒜末		
湯品	日式味噌湯	香菇雞湯	玉米濃湯
	十全味噌(生香菇	冷凍玉米粒
	洋蔥絲(Q)	骨腿丁(CAS)	中一洗選蛋
	大白菜切片	高慶泉蔭瓜	奶粉
	胡蘿蔔-優	白蘿蔔中丁	洋蔥小丁(
		無鹽奶油-	