

米苔目是員林鎮著名小吃之一，許多老員林人甚至周邊鄉鎮居民的早餐多是到博愛路吃一碗米苔目配一小盤切肉。員林鎮著名的羽毛畫家蔡水鎮先生曾用羽毛畫作捕捉了早年這個景象。彰化縣員林鎮自清朝起商業逐漸發展，形成南彰化縣的商業中心，許多周邊鄉鎮的柴夫或菜販進入員林街進行交易。當時位於第一市場旁的王爺宮（廣寧宮）後面的博愛巷便出現一些飲食攤販。然而，要吸引節儉的農民掏腰包並不容易，攤販業者想出用米做成的麵狀熟食，比吃單純麵食更不易饑餓，加上湯頭佳，此舉果然奏效，現在單單在博愛路短短三十公尺內就有近八家賣米苔目的店。其中最老牌的要屬博愛路 17 號賴火木夫婦所經營的店，至今已有五十年的歷史。

員林的肉圓，聽起來像繞口令，但認真考究起來可也有上百年的歷史。位於員林火車站前光明街與民族街口的「寶斗肉圓」，是許多南彰化人的共同記憶，生意亦相當好，假日下午常不到四點就賣光了。光明街另一家則為「正宗員林肉圓」，46 歲的店主余有展說，肉圓是其曾祖父從大陸渡海來台後開始經營的，歷經祖父與父親（現年 75 歲）時代，仍是用擔子挑在員林市街叫賣，從「竹廣市」拆除後才有固定店面。

台灣從北到南均有聞名的肉圓，如新竹、台中、彰化、清水、北斗、草屯、台南、高雄及屏東等，各具特色。我們可由肉圓的大小及餡的簡單或繁複來推定其創始年代遠近，可推定先有員林及北斗肉圓的「小三角型系列」，生活富裕了才有各大都市的「大圓型的豐富肉圓系列」。而彰化等大型肉圓著重餡，員林及寶斗肉圓則強調皮的香 Q 及軟中帶脆，加上竹筍去油的特性，因此口感十足，清香而不油膩。其蘸料則由醬油、蒜泥、香菜與甜醬組成，搭配著豆腐或貢丸湯，鮮美的味道值得諸位品嚐。另外，位於法院旁中山路上的北門肉圓，亦為員林名產之一，其肉圓屬彰化肉圓系列。

員林另有：肉圓楊（員林高中對面）、肉圓施（員林西門，舊國際戲院對面）、員林肉圓（新生路）、員林肉圓（林森路，郵政總局旁）等等，均相當有名，各有特色。