



日期	星期	午餐				
		主食	主菜	副菜	青菜	湯品
10月 17日	一	柴魚酥飯	檸檬魚	滷味拼盤	紅蘿蔔炒蛋	鮮菇湯
		柴魚酥、白米	鱸魚片、蒜末、 檸檬汁、柴魚 酥、美白菇	黑豆干切丁、白蘿 蔔、素蝦丸、醬青 蔥、百頁豆腐丁	紅蘿蔔、洗選雞蛋	紅蘿蔔、香菇絲、金針 菇、薑絲
10月 18日	二	香鬆飯	照燒雞排	鮮蔬炒肉絲	風味黑白菜	玉米蛋花湯
		白米、海苔、白 芝麻	雞排、照燒醬	肉絲、洋蔥、蒜末、 咖哩炒醬	有機小黑白菜、蒜末	玉米粒、洗選雞蛋
10月 19日	三	蔬菜炒鍋燒意麵		春川炒雞	風味芥藍菜	好彩頭湯
		鍋燒意麵、肉片、洋蔥、豆芽菜、 紅蘿蔔、蒜末、青蔥		雞胸肉、韓式泡 菜、大白菜、年糕 條、韓式醬	芥藍菜、素蠔油、薑 絲	白蘿蔔、紅蘿蔔、黑輪 片、芹菜
10月 20日	四	小米飯	鹹酥雞	泰式打拋豬	風味青江菜	紫菜蛋花湯
		小米	雞胸丁、椒鹽 粉、九層塔、彩 椒	蕃茄、絞肉、洋蔥、 九層塔、檸檬汁	有機青江菜、蒜末、 紅蔥醬	紫菜、洗選雞蛋
10月 21日	五	白米飯	梅汁豬肋排	雞丁滷花生拌小黃瓜	風味空心菜	冬瓜貢丸湯
		白米	豬肋軟骨排、梅 醬、二砂糖、麥 芽膏、味霖	小黃瓜、紅蘿蔔、 水煮花生、雞胸 丁、蒜末、香油	蒜末、空心菜	冬瓜、薑絲、小貢丸
用餐 天數： 5 天		<p>備註：</p> <p>☆餐點若遇偶發事件需變更，則以相同屬性食品替代！</p> <p>☆頂洲國小一律使用國產豬肉、牛肉及符合食品安全標章食材！</p>				

