



日期	星期	午餐				
		主食	主菜	副菜	青菜	湯品
10月 31日	一	小米飯	蠔菇燒雞	茶香豆腐	腐乳大陸妹	南瓜濃湯
		小米	雞胸丁、杏鮑菇頭、蒜末、醬油、蠔油	豆腸、凍豆腐、白蘿蔔、紅茶、桂皮、柴魚片	大陸妹、腐乳醬、蒜末、薑末	南瓜、洋蔥、奶油
11月 1日	二	十穀飯	蜜汁雞翅	麻辣燙	沙茶黑白菜	酸菜鴨肉湯
		十穀	雞翅、蜜汁醬	杏鮑菇頭、米血丁、肉片、凍豆腐、鳥蛋、火鍋醬	沙茶醬、有機小白菜	酸菜、鴨肉丁
11月 2日	三	奶香雞肉栗子燉飯		番茄炒蛋	清炒高麗菜	蔭鳳梨雞骨湯
		雞胸丁、杏鮑菇、栗子、四季豆、鮮奶油、牛奶、黑胡椒粒		雞蛋、番茄、番茄醬、蔥末	地瓜葉、瘦絞肉	蔭鳳梨、骨腿丁、冬瓜
11月 3日	四	糙米飯	油雞胸排	味噌彩椒肉片	肉燥地瓜葉	冬菜冬粉湯
		糙米	雞胸排、蔥油、蒜末、米酒、香油、黑胡椒粒	肉片、洋蔥、青椒、雲耳	地瓜葉、絞肉、蒜末	冬菜、冬粉
11月 4日	五	柴魚酥飯	香酥蝦捲	浮水魚羹	有機萬苣	西瓜綿鮮魚湯
		柴魚酥、白米	蝦捲	魚羹、大白菜、筍絲、黑木耳絲、地瓜粉、米酒、白胡椒粉	萬苣、梅汁醬油、泰式梅醬、蒜末	西瓜綿、虱目魚柳、蔥末
用餐 天數： 5 天	備註：	<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準食材！</p>				

