



日期	星期	午餐				
		主食	主菜	副菜	青菜	湯品
12 月 19 日	一	柴魚酥飯	茶碗蒸	照燒滷味	溫沙拉(拌)	蔬菜濃湯
		柴魚酥、白米	蛤蜊、蝦仁、雞蛋、白胡椒	凍豆腐、素米血丁、白蘿蔔、甜不辣條、蔥末、照燒醬	青花菜、玉米段、甜椒、蒜泥、橄欖油、義大利香料、黑胡椒粒	西芹、洋蔥、紅蘿蔔、鴻喜菇、蒜末、鮮奶油、白醬
	蔬食日					
12 月 20 日	二	海苔飯	口水雞排(蒸)	紅燒滷肉	沙茶有機青松菜	瓜子雞湯
		海苔、白米	雞排、蒜末、薑末、花椒粉、辣油、蝦米、海苔粉	肉丁、馬鈴薯、紅蘿蔔、醬油、米酒	有機青松菜、沙茶	骨腿丁、白蘿蔔、醃花瓜
12 月 21 日	三	花枝意麵		鮮蔬豆乳雞	風味菠菜	小波蜜 草莓葡萄饅頭
		刻花鯪魚、洋蔥、高麗菜、青蔥段、白醋、糖、鍋燒意麵		胸肉切丁、白豆腐乳、脆酥粉、茄子、紅蘿蔔	菠菜、和風油醋醬	波蜜、草莓葡萄饅頭
12 月 22 日	四	小米飯	咖哩雞柳	高昇排骨	蒜炒高麗菜	紅豆湯圓
		小米、白米	雞柳、咖哩粉、佛特蒙咖哩、馬鈴薯、紅蘿蔔	軟骨排、洋蔥、紅蘿蔔、醬油	產銷高麗菜、紅蘿蔔、蒜末	繽紛湯圓、紅豆、花生片、花豆、粉角
12 月 23 日	五	芝麻肉鬆飯	烤骨腿	綜合鹹酥	風味有機黑葉白菜	蒜頭雞湯
		黑芝麻、肉鬆、小米	骨腿	地瓜條、芋頭條、百頁豆腐丁、彩椒、黑輪片切片	有機黑葉白菜、瘦絞肉、油蔥酥	骨腿丁、白蘿蔔、蒜仁
用餐天數： 5 天		備註： ☆餐點若遇偶發事件需變更，則以相同屬性食品替代！ ☆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！				

