



日期	星期	午餐				
		主食	主菜	副菜	青菜	湯品
9月 11日	一	柴魚酥飯	燴三鮮	和風蒸蛋	豆菊鵝白菜	西瓜綿魚湯
		柴魚酥、白米	鯪魚圈、蝦仁、鯪魚、筍片、冷凍青花菜、素蠻油	雞蛋、玉米粒、香茹、胡蘿蔔、鰹魚粉	產銷鵝白菜、豆菊	虱目魚柳、西瓜綿、蔥末
9月 12日	二	麥片飯	粉蒸肉	紹子豆腐	有機空心菜	蘿蔔玉米湯
		麥片、白米	豬肉丁、南瓜、蒸肉粉、醬油、白胡椒粉、香油、米酒	豬絞肉、板豆腐、毛豆仁、胡蘿蔔、醬油	有機空心菜、蒜末	白蘿蔔、玉米塊、芹菜
9月 13日	三	麻油豬肉拌飯		焗烤馬鈴薯杏鮑菇	風味油菜	味噌湯
		豬肉片、高麗菜、鴻喜菇、薑片、麻油、白米		馬鈴薯、杏鮑菇、鮮奶油、奶水、起司絲	產銷油菜、柴魚醬油、味霖、糯米醋、白芝麻	海帶芽、板豆腐、洋蔥、味噌、小魚乾
9月 14日	四	地瓜飯	宮保雞丁	芹香豆干	金針菇絲瓜	豆薯蛋花湯
		地瓜、白米	雞胸切丁、米血丁、乾辣椒、油花生	豆干切片、西芹、沙茶醬	金針菇、絲瓜、薑絲	豆薯、雞蛋
9月 15日	五	薏仁飯	梅汁豬肋排	雞丁滷花生拌小黃瓜	腐乳有機白菜	香菇雞湯
		薏仁、白米	豬肋軟骨排、梅醬、味霖、砂糖、麥芽膏	小黃瓜、胡蘿蔔、產銷花生、雞胸肉、蒜末	有機白菜、腐乳、蒜末、薑末	香菇、土雞丁、高麗菜、薑、米酒
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準食材！				

