



日期	星期	午餐				
		主食	主菜	副菜	青菜	湯品
6月3日	一	香Q米飯	香酥虱目魚柳	蝦仁豆薯甜不辣	沙茶油菜	綠豆地瓜圓湯
		白米	虱目魚柳、米酒、地瓜粉	蝦仁、豆薯、甜不辣	產銷油菜、沙茶醬	綠豆、地瓜圓
3月4日	二	麥片飯	蠔油燉雞	蘆筍炒肉絲	有機蔬菜	芋頭米粉湯
		燕片、白米	無骨腿肉、馬鈴薯、鴻喜菇、蠔油、米酒	蘆筍、豬肉絲、黑木耳、胡蘿蔔	有機白菜、油蔥酥	乾香菇絲、芋頭、蝦米、大骨粉、芹菜珠
6月5日	三	府城米糕		黃金雞翅	鮑菇炒青江	四神排骨湯
		瘦絞肉、鳥蛋、紅蔥頭、冰糖、白米、糯米、五香粉		雞翅	產銷青江菜、杏鮑菇、蒜末	四神藥包、排骨、薏仁、蓮子
6月6日	四	十穀飯	醬炒鴨肉	宮廷炒年糕	金針菇炒絲瓜	榨菜肉絲湯
		十穀米、白米	鴨肉丁、大白菜、蒜末、蔥花、甜麵醬	韓式年糕、洋蔥、香菇、紅甜椒、黃甜椒、蒜碎	絲瓜、金針菇、薑絲	榨菜、豬肉絲、蔥花
6月7日	五	糙米飯	紅酒燉肉	高麗菜蛋燒	有機白菜	筍片雞湯
		糙米、白米	梅花肉丁、洋蔥、胡蘿蔔、番茄、香菇、紅酒、義大利香料	高麗菜、洗選蛋、杏鮑菇、黑木耳、玉米粒、柴魚片、沙拉醬	白菜、蒜末	脆筍片、骨腿丁
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！				

