



日期	星期	午餐				
		主食	主菜	副菜	青菜	湯品
9月9日	一	海苔香鬆飯	泰式檸檬魚	蛤蜊絲瓜冬粉	蒜香地瓜葉	紫菜蛋花湯
		海苔香鬆、白米	鱸魚丁、洋蔥、檸檬汁、泰式醬	蛤蜊、絲瓜、冬粉	產銷地瓜葉、蒜末	雞蛋、紫菜、蔥花
9月10日	二	紅藜麥飯	皮蛋肉末	焗烤馬鈴薯	有機小松菜	剝皮辣椒湯
		紅藜麥、白米	豬絞肉、皮蛋、韭菜花、白胡椒粉	馬鈴薯、起司絲、奶水、杏鮑菇	有機小松菜、紅蔥醬	剝皮辣椒、骨腿丁、白蘿蔔、蒜仁
9月11日	三	櫻花蝦炒飯		照燒雞排	小魚炒時蔬	竹筍排骨湯
		白米、櫻花蝦、胡蘿蔔、高麗菜絲		雞排、照燒醬、白芝麻	產銷大陸妹、小魚乾、蒜末	竹筍、中肉排、玉米塊
9月12日	四	糙米飯	紫蘇梅雞	炒三絲	沙茶青江菜	酸菜肉片鍋
		糙米、白米	無骨雞肉、紫蘇梅、高麗菜、薑片	豆干絲、海帶絲、芹菜、豬肉絲	產銷清江菜、沙茶醬	東北酸白菜、肉片
9月13日	五	麥片飯	粉蒸肉	番茄豆腐蛋	有機荷葉白菜	大瓜黑輪湯
		麥片、白米	豬肉丁、產銷地瓜、蒸肉粉、醬油、米酒	番茄、洗選蛋、板豆腐、蔥花、番茄醬	有機荷葉白菜、薑絲	大黃瓜、小黑輪條
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！				

