

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
8 月 28 日	29	30	31	9 月 1 日	2	3
4	*5	6	7	8	*9	10
11	12	13	*14	15	16	17
18	★19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	10 月 1 日

午餐教育注意事項:1. 均衡飲食(不挑食). 珍惜食物(不浪費). 適量飲食(不暴食). 慢活蔬食(不速食)2. 水果分量固定, 同學若當日不食用, 請帶回家或請導師協助分配給需要的同學 3. 未食用的食物勿污染. 勿混合. 4. 豆類製品均採用非基因改造(Non-GMO)之黃豆

備註: ★表蔬食日 \*表此道菜為油炸方式含油量較高, 請減少晚餐烹調用油量及勿再選用油炸菜色 ∞表含海鮮成分 ●表含蝦類成分

麵製品冷藏選購

食時安心

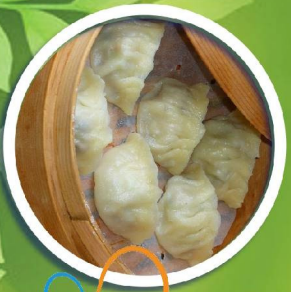
## 細心選購麵製品



1. 生麵(如陽春麵、水餃皮、餛飩皮等)及熟麵(如油麵、涼麵等)製品應優先購買從冷藏櫃取出販售的產品，安心又衛生。



2. 認明販售麵製品業者應有冷藏櫃。
3. 選購麵製品後，應立即放入冰箱冷藏，不可於室溫下擺置超過3小時，以免微生物增殖造成產品腐敗。
4. 產品外觀、氣味要正常，切莫貪小便宜。
5. 麵製品宜有完整包裝，散裝產品應儘速食用。
6. 完整包裝麵製品應注意品名、內容物名稱、有效日期及廠商資訊等標示，飲食安全有保障。



FDA

衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare

廣告