



2018年3月餐飲計畫表

日	一	二	三	四	五	六
	<p>■ 每日飯後均有時令水果, 補充健康天然維生素並幫助幼生消化。</p>	<p>■ 以上餐點如有異動, 將以當日實際提供為主。</p>		<p>1 營養玉米脆片、牛奶 高纖五穀糙米飯、沙茶豬柳、雙色花椰菜、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯 黑糖饅頭</p>	<p>2 草莓果醬三明治、豆漿 咖哩飯、清炒時蔬、湯：青菜蛋花湯 銅鑼燒</p>	<p>3</p>
4	<p>5 杯型小蛋糕、牛奶 鳳梨肉絲蛋炒飯、清炒時蔬、湯：皇帝豆大骨湯 鮮奶饅頭</p>	<p>6 法式吐司、豆漿 米飯、糖醋雞丁、雲耳金菇、清炒時蔬、湯：玉米湯 紅豆麵包</p>	<p>7 小饅頭夾蔥蛋、豆漿 高纖五穀糙米飯、蔥爆豬柳、翠玉貢丸片、清炒時蔬、湯：洋芋蔬菜湯 炸醬麵</p>	<p>8 蔥油餅、牛奶 米飯、馬鈴薯燉肉、蜜汁豆包、清炒時蔬、湯：翡翠豆腐湯 起司吐司</p>	<p>9 奶油小餐包、豆漿 米飯、紅燒師子頭、火腿燴什錦、清炒時蔬、湯：髮菜豆腐湯 香筍包</p>	<p>10</p>
11	<p>12 可口小籠包、牛奶 米飯、蘿蔔燒肉、洋蔥炒蛋、清炒時蔬、湯：竹筍大骨湯 香菇鮮肉粥</p>	<p>13 吐司夾蛋、豆漿 什錦炒麵、湯：貢丸湯 全麥饅頭</p>	<p>14 叻仔魚蔬菜粥 高纖五穀糙米飯、蒜茸肉片、番茄炒蛋、清炒時蔬、湯：海帶芽湯 海綿蛋糕</p>	<p>15 奶油可頌、豆漿 米飯、醬爆雞丁、西芹黑輪、清炒時蔬、湯：冬瓜排骨湯 營養鮮肉包</p>	<p>16 營養玉米脆片、牛奶 米飯、黑胡椒豬排、彩椒玉米、清炒時蔬、湯：莧菜銀魚豆腐羹 什錦炒麵</p>	<p>17</p>
18	<p>19 珍珠丸子 米飯、橙汁排骨、蔥花菜脯蛋、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯 芋泥甜包</p>	<p>20 雞絲蛋湯麵 高纖五穀糙米飯、香芋絞肉、炒敏豆、清炒時蔬湯：大黃瓜排骨湯 綜合湯餃</p>	<p>21 葡萄吐司、牛奶 香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：番茄湯 青蔥花捲</p>	<p>22 玉米蛋餅、豆漿 米飯、卡拉雞排、椒筍麵腸、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 蔥花麵包</p>	<p>23 鮭魚稀飯 義大利麵、清炒時蔬、湯：鄉村蔬菜湯 波蘿麵包</p>	<p>24</p>
25	<p>26 港式蘿蔔糕、牛奶 米飯、香酥肉排、黃瓜鮮菇、清炒時蔬、湯：火腿玉米湯 芋頭瘦肉粥</p>	<p>27 活力五穀脆片、牛奶 米飯、檸檬雞柳條、芹香甜不辣、青炒時蔬、湯：蘿蔔排骨湯 蔥油餅</p>	<p>28 綜合蔬菜鹹粥 滷肉飯、紅燒豆腐、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 紅豆麵包</p>	<p>29 草莓三明治、豆漿 米飯、照燒雞腿排、芙蓉豆腐、清炒時蔬、湯：金茸三絲湯 絲瓜麵線</p>	<p>30 奶油小餐包、豆漿 米飯、紅燒師子頭、火腿燴什錦、清炒時蔬、湯：髮菜豆腐湯 香筍包</p>	<p>31 法式吐司、豆漿 香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：玉米濃湯 沙拉蛋吐司</p>