

2018年09月餐飲計畫表

日	一	二	三	四	五	六
2	3 玉米瘦肉粥 米飯、紅燒師子頭、燴什錦、清炒時蔬、湯：金茸三絲湯 雞絲蛋麵線	4 廣式蘿蔔糕、豆漿 米飯、照燒腿排、芙蓉豆腐、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 雜糧饅頭	5 起司三明治、牛奶 米飯、紅燒排骨、培根高麗菜、清炒時蔬、湯：什錦豆芽湯 鮮奶饅頭	6 營養玉米脆片、牛奶 糙米飯、沙茶豬柳、雙色花椰菜、清炒時蔬、湯：蘿蔔貢丸湯 螞蟻上樹	7 蛋餅、豆漿 米飯、醬爆雞丁、西芹黑輪、清炒時蔬、湯：冬瓜排骨湯 芝麻包	1 /8
9	10 黑糖饅頭/ 牛奶 高纖五穀糙米飯、馬鈴薯燉肉、蒸蛋、青炒時蔬、冬瓜文蛤湯 菠菜小魚粥	11 法式吐司、豆漿 米飯、鳳梨雞丁、雲耳金菇、清炒時蔬、湯：玉米濃湯 關東煮	12 杯型小蛋糕、牛奶 鳳梨火腿蛋炒飯、清炒時蔬、湯：蔬菜排骨湯 紅豆麵包	13 玉兔包、牛奶 糙米飯、蘑菇雞柳、翠玉貢丸片、清炒時蔬、湯：紫菜湯肉醬麵	14 珍珠丸子、豆漿 米飯、香酥檸檬雞柳、蜜汁豆包、清炒時蔬、湯：三絲湯 豆沙包	15
16	17 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 八寶粥	18 奶酥吐司、豆漿 米飯、嫩汁豬扒、醬焗翠豆、清炒時蔬、湯：味噌湯 鮭魚玉米粥	19 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：冬瓜排骨湯 波蘿麵包	20 什錦雞絲湯麵 咖哩飯、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 雜糧饅頭	21 蜂蜜蛋糕、豆漿 米飯、黑胡椒豬排、彩椒玉米、清炒時蔬、湯：莧菜銀魚豆腐羹 油豆腐米粉湯	22
23	24 中秋佳節	25 吐司夾蛋、豆漿 綜合什錦家常炒麵、清炒時蔬、湯：雞茸玉米蛋花湯 關東煮	26 綜合湯餃 糙米飯、洋蔥炒肉絲、敏豆、清炒時蔬、湯：黃瓜丸子湯 青蔥花捲	27 玉米蛋餅、米漿 米飯、卡拉雞排、糖醋豆包、清炒時蔬、湯：鄉村蔬菜湯 茄汁螺絲義大利麵	28 什錦拉麵 米飯、腰果雞丁、玉米紅蘿蔔絲蒸蛋、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 波蘿麵包	29
30	<ul style="list-style-type: none"> • 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。 • 以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。 					