

2020年 3月餐飲計畫表

| | | 星期一 | 星期二 | 星期三 | 星期四 | 星期五 | | | | |
|----|----|---|---|--|---|---|----|---|--|--|
| 1 | 2 | 早餐: 小籠包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 雙菇肉片 配菜: 番茄炒蛋 清炒時蔬 湯: 薑絲海帶湯 點心: 蔬菜粥 | 3 早餐: 菠蘿麵包.牛奶 午餐: 飯: 香甜咖哩飯 主菜: 配菜: 清炒時蔬 湯: 味噌豆腐湯 點心: 豆沙包 | 4 早餐: 蘿蔔糕.豆漿 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 馬鈴薯嫩肉 配菜: 紅燒冬瓜 清炒時蔬 湯: 紫菜餛飩湯 點心: 古早味蛋糕 | 5 早餐: 吻仔魚粥 午餐: 飯: 白飯 主菜: 玉米雞片 配菜: 大黃瓜燴魚板 清炒時蔬 湯: 白蘿蔔油豆腐湯 點心: 肉燥粿仔條 | 6 早餐: 叉燒包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 蔥爆肉絲 配菜: 家常豆腐 清炒時蔬 湯: 大黃瓜貢丸湯 點心: 起酥蛋糕 | 7 | | | |
| 8 | 9 | 早餐: 蔥抓餅.豆漿 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 歡樂炸雞塊 配菜: 糖醋豆包 清炒時蔬 湯: 紫菜蛋花湯 點心: 法式吐司 | 10 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 三鮮燴飯 主菜: 配菜: 清炒時蔬 湯: 蘿蔔貢丸湯 點心: 銀絲卷 | 11 早餐: 黑糖饅頭.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 原味香腸 配菜: 三杯杏鮑菇 清炒時蔬 湯: 竹筍排骨湯 點心: 綠豆麥角湯 | 12 早餐: 小可頌麵包.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 茄汁鳳梨雞丁 配菜: 沙茶素腰花 清炒時蔬 湯: 冬瓜蛤蜊湯 點心: 筍子包 | 13 早餐: 菠菜肉末粥 午餐: 飯: 白飯 主菜: 香菇肉燥 配菜: 玉米蒸蛋 清炒時蔬 湯: 三絲魚丸湯 點心: 小米粥 | 14 | | | |
| 15 | 16 | 早餐: 芋泥包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 沙茶豬肉 配菜: 三色豆炒玉米 清炒時蔬 湯: 金針湯 點心: 雞絲麵 | 17 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 什錦肉絲蛋炒飯 主菜: 配菜: 清炒時蔬 湯: 肉羹湯 點心: 綠豆地瓜湯 | 18 早餐: 煎餃.豆漿 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 台式打拋豬 配菜: 菜圃蛋 清炒時蔬 湯: 蓮藕排骨湯 點心: 玉兔包 | 19 早餐: 果醬吐司.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 銀芽雞絲 配菜: 玉米炒肉末 清炒時蔬 湯: 柴魚豆腐湯 點心: 蘿蔔糕湯 | 20 早餐: 翡翠燒賣.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 雙椒肉絲 配菜: 紅燒油豆腐 清炒時蔬 湯: 番茄蛋花湯 點心: 肉鬆麵包 | 21 | | | |
| 22 | 23 | 早餐: 水餃 午餐: 飯: 白飯 主菜: 紅燒獅子頭 配菜: 吻仔魚煎蛋 清炒時蔬 湯: 玉米湯 點心: 紅豆紫米粥 | 24 早餐: 起酥蛋糕.牛奶 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 高麗菜捲 配菜: 甜豆炒三菇 清炒時蔬 湯: 羅宋湯 點心: 麵疙瘩 | 25 早餐: 奶皇包.豆漿 午餐: 飯: 香甜咖哩飯 主菜: 配菜: 清炒時蔬 湯: 味噌豆腐湯 點心: 牛角麵包 | 26 早餐: 起司三明治.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 雞肉飯 配菜: 韭菜花炒豆干 清炒時蔬 湯: 山藥排骨湯 點心: 大滷麵 | 27 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 鳳梨火腿蛋炒飯 主菜: 配菜: 清炒時蔬 湯: 紫菜蛋花湯 點心: 杯子蛋糕 | 28 | | | |
| 29 | 30 | 早餐: 馬拉糕.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 瓜子肉 配菜: 玉米布丁酥 清炒時蔬 湯: 三絲魚丸湯 點心: 肉燥麵 | 31 早餐: 台式鹹粥 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 洋蔥壽喜燒 配菜: 香菇蒸蛋 清炒時蔬 湯: 薑絲海帶湯 點心: 米苔目湯 | •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。 | | | |   | | |