

2020年8月餐飲計畫表

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	
2	3 早餐: 芋泥包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 香菇肉燥 配菜: 糖醋豆包 鮮炒時蔬 湯: 紫菜蛋花湯 點心: 蔥抓餅	4 早餐: 起酥蛋糕.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 糖醋雞肉 配菜: 洋蔥炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 蘿蔔貢丸湯 點心: 玉兔包	5 早餐: 豬肉餡餅.豆漿 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 馬鈴薯燉肉 配菜: 玉米炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 薑絲海帶湯 點心: 仙草湯	6 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 奶油白醬義大利麵 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 鱈魚丸湯 點心: 銀絲卷	7 早餐: 菠蘿麵包.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 滷雙味 配菜: 紅燒油豆腐 鮮炒時蔬 湯: 蓮藕排骨湯 點心: 小籠包	
9	10 早餐: 蘿蔔糕.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 甜椒炒豬肉 配菜: 韭菜花炒豆干 鮮炒時蔬 湯: 肉羹湯 點心: 雞絲麵	11 早餐: 牛角麵包.牛奶 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 二杯杏鮑雞 配菜: 香菇蒸蛋 鮮炒時蔬 湯: 山藥排骨湯 點心: 紅豆紫米粥	12 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 沙茶豬肉 配菜: 紅蘿蔔炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 竹筍排骨湯 點心: 蜂蜜蛋糕	13 早餐: 芝麻包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 玉米布丁酥 配菜: 紅燒油豆腐 鮮炒時蔬 湯: 大黃瓜貢丸湯 點心: 法式吐司	14 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 什錦炒烏龍麵 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 味醂豆腐湯 湯: 馬拉糕 點心:	
16	17 早餐: 鍋貼.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 茄汁鳳梨雞丁 配菜: 滷豆包 鮮炒時蔬 湯: 玉米湯 點心: 翡翠燒賣	18 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 香甜咖哩飯 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 鱈魚丸湯 湯: 奶酥麵包 點心:	19 早餐: 黑糖饅頭.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 台式打拋豬 配菜: 沙茶素腰花 鮮炒時蔬 湯: 冬瓜蛤蜊湯 點心: 瑪芬蛋糕	20 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 滷小棒腿 配菜: 醬燒甜不辣 鮮炒時蔬 湯: 紫菜餛飩湯 點心: 叉燒包	21 早餐: 豆沙包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 雞絲飯 配菜: 菜圃蛋 鮮炒時蔬 湯: 番茄蛋花湯 點心: 果醬吐司	
23	24 早餐: 水餃 午餐: 飯: 白飯 主菜: 滷肉飯 配菜: 番茄炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 金針湯 點心: 麵線羹	25 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 什錦肉絲蛋炒飯 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 柴魚豆腐湯 湯: 綠豆地瓜湯 點心:	26 早餐: 雞蛋饅頭.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 歡樂炸雞塊 配菜: 芹香干絲 鮮炒時蔬 湯: 黑輪湯 點心: 台式鹹粥	27 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 紅燒獅子頭 配菜: 蜜汁甜不辣 鮮炒時蔬 湯: 白蘿蔔油豆腐湯 點心: 小米粥	28 早餐: 楓糖可頌.牛奶 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 香腸 配菜: 三色豆炒玉米 鮮炒時蔬 湯: 香菇雞湯 點心: 三明治	
30	31 早餐: 奶皇包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 鳳梨雞球 配菜: 毛豆豆乾丁 鮮炒時蔬 湯: 羅宋湯 點心: 奶油餐包	 		•每日飯後均有時令水果，補充健康天然維生素。 •以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。		

