



2012 年 08 月餐飲計劃表

日	一	二	三	四	五	六
	● 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。 ● 以下餐點如有異動，請以當日實際提供為主。	31 湯餃 香甜咖哩雞肉飯、青炒時蔬 湯：火腿玉米濃湯 糙米排骨粥	1 絲瓜麵線 米飯、紅燒獅子頭、三色甜椒、青炒時蔬、湯：三絲魚丸湯 高麗菜包、蔬菜湯	2 奶油餐包、養身茶 米飯、豆瓣雞丁、糖醋麵腸、青炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 綠豆薏仁湯	3 什錦麵線羹 米飯、沙茶肉片、開陽白菜、青炒時蔬、湯：海帶排骨湯 草莓三明治、桂圓紅棗茶	4
	6 五穀營養早餐脆片、牛奶 鳳梨火腿蛋炒飯、青炒時蔬、湯：芹菜貢丸湯 菠蘿麵包	7 法式吐司、枸杞茶 米飯、腰果雞丁、蔥燒嫩豆腐、青炒時蔬、湯：番茄蛋花湯 皮蛋瘦肉粥	8 五色珍珠丸子、蔬菜湯 滷肉飯、鮑菇青江菜、香炒豆乾 湯：蛤利冬瓜湯 火腿蛋餅	9 全麥小饅頭、果汁牛奶 米飯、玉米絞肉、韭黃雞絲、青炒時蔬、湯：香菇雞湯 榨菜肉絲湯麵	10 蛋汁雞絲麵 米飯、洋蔥豬柳、咖哩洋芋、青炒時蔬、湯：豆腐羹 海綿蛋糕	11
12	13 香菇竹筍粥 米飯、筍白筍炒肉片、糖醋甜不辣、青炒時蔬、湯：玉米濃湯 牛角麵包	14 杯型小蛋糕、美祿 義大利麵、青炒時蔬、湯：洋蔥蔬菜濃湯 綜合關東煮	15 火腿蛋餅、豆漿 米飯、木須炒肉、滷豆乾、青炒時蔬、湯：筍片排骨湯 葡萄乾吐司、檸檬愛玉	16 小籠包、牛奶 十穀米飯、梅干扣肉、芙蓉蒸蛋、青炒時蔬、湯：大黃瓜湯 餛飩湯麵	17 什錦米粉湯 米飯、橙汁雞排、香燜冬瓜、青炒時蔬、湯：味噌湯 可口鮮肉包	18
19	20 小籠包、美祿 米飯、大蒜炒香腸、香菇蒸蛋、青炒時蔬、湯：冬瓜湯 乾拌麵	21 蔥抓餅、豆漿 十穀米飯、醋溜里肌、紅燒花生麵筋、青炒時蔬、湯：芹菜貢丸湯 法式吐司	22 台式鹹粥 米飯、蠔油豬柳、洋蔥炒蛋、青炒時蔬、湯：青菜豆腐湯 玉兔包	23 果醬吐司、養身茶 肉絲蛋炒飯、青炒時蔬 湯：黃豆芽排骨湯 什錦蔬菜湯麵	24 雞茸玉米粥 米飯、肉末蒸蛋、豆干炒榨菜、青炒時蔬、湯：蓮藕大骨湯 牛角麵包	25
27	27 什錦米粉湯 香甜咖哩飯、青炒時蔬、湯：火腿玉米蛋花湯 蔥花饅頭	28 饅頭夾蔥蛋、豆漿 米飯、沙茶肉片、開陽白菜、青炒時蔬、湯：海帶排骨湯 什錦麵線羹	29 雞茸玉米粥 米飯、洋菇炒碗豆、五香滷肉、青炒時蔬、湯：味噌湯 花生吐司	30 火腿三明治、牛奶 滷肉飯、馬鈴薯燉肉、青炒時蔬、湯：蘿蔔排骨湯 蔥抓餅	31 三角薯餅、玉米濃湯 米飯、滿漢香腸、炒三色豆、青炒時蔬、湯：黃瓜貢丸湯 熱狗麵包	