

2013年05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幫助消化。</p> <p>◆ 以上餐點如有異動,將當日實際提供為主。</p>		<p>1</p> <p>小籠包、果汁牛奶</p> <p>米飯·洋蔥豬柳·甜豆炒肉片·青炒時蔬·湯:蘿蔔大骨湯</p> <p>什錦蔬菜湯麵</p>	<p>2</p> <p>火腿起司三明治、牛奶</p> <p>高纖五穀糙米飯、蔥爆肉絲,什錦燴豆腐、清炒時蔬,湯:冬瓜大骨湯</p> <p>什錦麵線羹</p>	<p>3</p> <p>葡萄吐司、果汁牛奶</p> <p>多彩義大利通心麵、清炒時蔬、湯:黃金玉米濃湯</p> <p>饅頭夾蔥蛋</p>	<p>4</p>
5	<p>6</p> <p>香酥蔥油餅·果汁牛奶</p> <p>米飯·玉米雞丁、翠綠青花、清炒時蔬、湯:香菇雞湯</p> <p>奶香鮮肉包·蔬菜湯</p>	<p>7</p> <p>牛角小麵包·紅棗枸杞熱飲</p> <p>高纖五穀糙米飯、香煎雞柳條、韭香豆芽、清炒時蔬、湯:冬瓜大骨湯</p> <p>海綿蛋糕·果汁牛奶</p>	<p>8</p> <p>草莓三明治、豆漿</p> <p>米飯·沙茶炒肉片、開陽白菜、青炒時蔬、湯:海帶排骨湯</p> <p>綠豆薏仁甜粥</p>	<p>9</p> <p>活力綜合五穀脆片、牛奶</p> <p>香甜咖哩雞肉燴飯、青炒時蔬、湯:玉米濃湯</p> <p>香芋包·阿華田</p>	<p>10</p> <p>蔬菜肉絲粥</p> <p>米飯·酥炸豬排·瓜仔肉蒸蛋、清炒時蔬·湯:榨菜肉絲湯</p> <p>法國土司·阿華田</p>	<p>11</p>
12	<p>13</p> <p>香煎蘿蔔糕、美祿</p> <p>米飯·紅燒獅子頭、三色甜椒、青炒時蔬、湯:三絲魚丸湯</p> <p>蔥花麵包、果汁牛奶</p>	<p>14</p> <p>珍珠丸子、豆漿</p> <p>米飯、肉鬆蛋餅、雙色花椰、清炒時蔬、湯:蔬菜濃湯</p> <p>巧克力三明治、果汁牛奶</p>	<p>15</p> <p>麥香饅頭、蔬菜湯</p> <p>米飯、糖醋豬柳、紅燒豆腐、清炒時蔬、湯:蛤仔冬瓜湯</p> <p>台式鹹粥</p>	<p>16</p> <p>肉燥麵線</p> <p>什錦綜合炒米粉、清炒時蔬、湯:番茄豆腐蛋花湯</p> <p>波蘿麵包、美祿</p>	<p>17</p> <p>小饅頭夾蔥蛋·牛奶</p> <p>高纖五穀糙米飯、香酥排骨、豆乾炒肉絲、清炒時蔬,湯:紫菜蛋花湯</p> <p>綜合什錦湯餃</p>	<p>18</p>
19	<p>20</p> <p>玉米蛋餅、美祿</p> <p>米飯·醬爆肉絲、甜肉炒肉片、清炒時蔬,湯:榨菜肉絲湯</p> <p>奶酥麵包、牛奶</p>	<p>21</p> <p>皮蛋瘦肉粥</p> <p>米飯·馬鈴薯燒肉、蕃茄炒蛋、青炒時蔬、湯:大黃瓜丸子湯</p> <p>可口鮮肉包、蔬菜湯</p>	<p>22</p> <p>鮮奶小饅頭·紅棗枸杞熱飲</p> <p>米飯·香煎豬排、紅燒油豆腐、清炒時蔬、湯:筍片排骨湯</p> <p>香酥鍋貼、玉米湯</p>	<p>23</p> <p>香酥蔥油餅、豆漿</p> <p>高纖五穀糙米飯、香芋絞肉、韭黃雞絲、青炒時蔬、湯:香菇雞湯</p> <p>鮮肉餛飩湯</p>	<p>24</p> <p>狀元及第粥</p> <p>鳳梨火腿蛋炒飯、清炒時蔬、湯:黃金玉米蛋花湯</p> <p>關東煮</p>	<p>25</p>
26	<p>27</p> <p>火腿三明治、阿華田</p> <p>米飯·橙汁燒雞排·肉絲炒脆筍、清炒時蔬·湯:絲瓜肉片湯</p> <p>蔥油餅、果汁牛奶</p>	<p>28</p> <p>活力綜合五穀脆片、牛奶</p> <p>米飯·香芋絞肉、韭黃雞絲、青炒時蔬、紫菜蛋花湯</p> <p>麥香饅頭、蔬菜湯</p>	<p>29</p> <p>翡翠雞肉粥</p> <p>米飯·紅燒里肌·吻仔魚煎蛋·清炒時蔬·湯:蘑菇玉米湯</p> <p>海綿蛋糕·美祿</p>	<p>30</p> <p>玉米蛋餅、豆漿</p> <p>米飯·紅燒肉加素雞、培根高麗菜、清炒時蔬、湯:蘿蔔大骨湯</p> <p>油豆腐米粉湯</p>	<p>31</p> <p>奶油小餐包·阿華田</p> <p>青豆肉絲蛋炒飯·清炒時蔬·湯:大黃瓜丸子湯</p> <p>香筍鮮肉包·牛奶</p>	