

2014 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。				1 絲瓜麵線 米飯、紅燒獅子頭、培根高麗菜、 青炒時蔬、湯：海帶排骨湯 草莓三明治、桂圓紅棗茶	2
3	4 五穀營養早餐脆片、牛奶 肉絲蛋炒飯、青炒時蔬、 湯：芹菜貢丸湯 菠蘿麵包	5 皮蛋瘦肉粥 米飯、腰果雞丁、蔥燒嫩豆腐、青 炒時蔬、湯：番茄蛋花湯 法式吐司、枸杞茶	6 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 什錦粥	7 全麥小饅頭、豆漿 高纖五穀糙米飯、玉米絞肉、韭黃 雞絲、青炒時蔬、湯：香菇雞湯 綠豆薏仁湯	8 綜合湯餃 米飯、洋蔥豬柳、咖哩洋芋、青炒 時蔬、湯：豆腐羹 海綿蛋糕	9
10	11 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	12 杯型小蛋糕、美祿 香甜咖哩雞肉飯、青炒時蔬、 湯：洋蔥蔬菜濃湯 綜合關東煮	13 蛋餅、豆漿 米飯、青花炒肉絲、綜合台式滷 味、青炒時蔬、湯：筍片排骨湯 葡萄乾吐司	14 小籠包、牛奶 高纖五穀糙米飯、梅干扣肉、芙蓉 蒸蛋、青炒時蔬、湯：大黃瓜湯 餛飩湯麵	15 餛飩湯 米飯、橙汁雞排、香燜冬瓜、青炒 時蔬、湯：味噌湯 可口鮮肉包	16
17	18 小籠包、美祿 米飯、炸豬排、番茄燴豆腐、青 炒時蔬，湯：冬瓜湯 糙米排骨粥	19 蔥抓餅、豆漿 米飯、糖醋里肌、紅燒花生麵筋、 青炒時蔬、湯：青菜豆腐湯 法式吐司	20 台式鹹粥 高纖五穀糙米飯、蠔油豬柳、洋蔥 炒蛋、青炒時蔬、湯：大黃瓜湯 乾拌麵	21 果醬吐司、阿華田 什錦肉絲蛋炒飯、青炒時蔬 湯：黃豆芽排骨湯 什錦蔬菜湯麵	22 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	23
24/ 31	25 絲瓜麵線 香甜咖哩雞肉飯、青炒時蔬、 湯：玉米濃湯 蔥花饅頭	26 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	27 雞茸玉米粥 米飯、洋菇炒碗豆、五香滷肉、青 炒時蔬，湯：味噌湯 高麗菜包、蔬菜湯	28 火腿三明治、牛奶 高纖五穀糙米飯、馬鈴薯燉肉、青 炒時蔬、湯：蘿蔔排骨湯 蔥抓餅	29 三角薯餅、玉米濃湯 米飯、豆瓣雞丁、炒三色豆、青炒 時蔬、湯：黃瓜大骨湯 全麥吐司	30