



2014年10月餐飲計畫表

日	一	二	三	四	五	六	
	<p>1. 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。</p> <p>2. 以上餐點如有異動，將以當日實際提供為主。</p>		<p>1 家常米粉湯</p> <p>米飯、紅燒排骨、番茄炒蛋、清炒時蔬、湯：什錦豆芽湯</p> <p>菠蘿麵包、阿華田</p>	<p>2 營養玉米脆片、牛奶</p> <p>高纖五穀糙米飯、沙茶豬柳、雙色花椰肉片、清炒時蔬、湯：蘿蔔貢丸湯</p> <p>雙色饅頭、果汁牛奶</p>	<p>3 草莓果醬三明治、美祿</p> <p>米飯、蘋果咖哩燉肉、毛豆干丁、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯</p> <p>香煎鍋貼、玉米湯</p>	4	
5	<p>6 杯型小蛋糕、牛奶</p> <p>鳳梨肉絲蛋炒飯、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯</p> <p>黑糖饅頭、阿華田</p>	<p>7 法式吐司、牛奶</p> <p>米飯、雙色甜椒炒雞丁、雲耳金菇、清炒時蔬、湯：玉米濃湯</p> <p>紅豆麵包、美祿</p>	<p>8 小饅頭夾蔥蛋</p> <p>高纖五穀糙米飯、蔥爆豬柳、翠玉貢丸片、清炒時蔬、湯：洋芋蔬菜湯</p> <p>餛飩湯麵</p>	<p>9 蔥油餅、豆漿</p> <p>米飯、馬鈴薯燉肉、蜜汁豆包、清炒時蔬、湯：翡翠豆腐湯</p> <p>義大利麵</p>	<p>雙十國慶 連續假期</p>		11
12	<p>13 可口小籠包、牛奶</p> <p>米飯、蘿蔔燒肉、洋蔥炒蛋、清炒時蔬、湯：竹筍大骨湯</p> <p>香菇鮮肉粥</p>	<p>14 巧克力醬吐司、豆漿</p> <p>什錦炒麵、湯：貢丸湯</p> <p>全麥饅頭、美祿</p>	<p>15 叻仔魚蔬菜粥</p> <p>高纖五穀糙米飯、蒜茸肉片、番茄炒蛋、清炒時蔬、湯：海帶芽湯</p> <p>海綿蛋糕、美祿</p>	<p>16 奶油可頌、美祿</p> <p>米飯、醬爆雞丁、西芹黑輪、清炒時蔬、湯：冬瓜排骨湯</p> <p>營養鮮肉包、蔬菜湯</p>	<p>17 營養玉米脆片、牛奶</p> <p>米飯、黑胡椒豬排、彩椒玉米、清炒時蔬、湯：莧菜銀魚豆腐羹</p> <p>什錦炒麵</p>	18	
19	<p>20 珍珠丸子、阿華田</p> <p>米飯、橙汁排骨、蔥花菜脯蛋、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯</p> <p>芋泥甜包、果汁牛奶</p>	<p>21 鮭魚玉米粥</p> <p>高纖五穀糙米飯、香芋扣肋排、蝦皮敏豆、清炒時蔬</p> <p>湯：大黃瓜排骨湯</p> <p>綜合湯餃</p>	<p>22 吐司夾蔥蛋、美祿</p> <p>香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：番茄湯</p> <p>青蔥花捲、牛奶</p>	<p>23 玉米蛋餅、豆漿</p> <p>米飯、卡拉雞排、椒筍麵腸、清炒時蔬、湯：香菇雞湯</p> <p>蔥花麵包、美祿</p>	<p>24 鮭魚稀飯</p> <p>義大利麵、清炒時蔬、湯：鄉村蔬菜湯</p> <p>菠蘿麵包、阿華田</p>	25	
26	<p>27 港式蘿蔔糕、阿華田</p> <p>米飯、香酥肉排、黃瓜鮮菇、清炒時蔬、湯：火腿玉米湯</p> <p>芋頭瘦肉粥</p>	<p>28 活力五穀脆片、牛奶</p> <p>米飯、檸檬雞柳條、芹香甜不辣、青炒時蔬、湯：蘿蔔排骨湯</p> <p>蔥油餅、蔬菜湯</p>	<p>29 綜合蔬菜鹹粥</p> <p>米飯、蠔油雞丁、紅燒豆腐、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯</p> <p>紅豆麵包、紅棗枸杞茶</p>	<p>30 草莓三明治</p> <p>米飯、照燒雞腿排、芙蓉豆腐、清炒時蔬、湯：金茸三絲湯</p> <p>絲瓜麵線</p>	<p>31 奶油小餐包、豆漿</p> <p>米飯、紅燒師子頭、火腿燴什錦、清炒時蔬、湯：髮菜豆腐湯</p> <p>香筍包、美祿</p>		