



## 2015年03月餐飲計劃表

日	一	二	三	四	五	六
1	2	3	4	5	6	7
	<p style="text-align: center;">香酥薯餅、牛奶</p> <p>米飯、咕咾肉、酥炸馬鈴薯丁燴雞絲、清炒時蔬，湯：白菜豆腐湯</p> <p style="text-align: center;">花生土司、枸杞紅棗茶</p>	<p style="text-align: center;">小籠包、蔬菜湯</p> <p>米飯、洋菇炒碗豆、五香滷肉、清炒時蔬，湯：味噌湯</p> <p style="text-align: center;">草莓麵包、牛奶</p>	<p style="text-align: center;">奶油小餐包、豆漿</p> <p>可口咖喱雞肉飯、清炒時蔬，湯：奶油玉米濃湯</p> <p style="text-align: center;">蔥油餅、蔬菜湯</p>	<p style="text-align: center;">台式鹹粥</p> <p>高纖五穀糙米飯、紅燒雞丁、蕃茄燴豆腐、清炒時蔬，湯：蘿蔔大骨湯</p> <p style="text-align: center;">法式吐司、冬瓜茶</p>	<p style="text-align: center;">香菇米粉湯</p> <p>米飯、香酥排骨、培根高麗菜、清炒時蔬，湯：三絲魚丸湯</p> <p style="text-align: center;">可口鮮肉包、果汁牛奶</p>	
8	9	10	11	12	13	14
	<p style="text-align: center;">奶香銀絲卷、果汁牛奶</p> <p>高纖五穀糙米飯、酥炸豬排、西洋芹炒黑輪、清炒時蔬、湯：紫菜湯</p> <p style="text-align: center;">香酥煎餃、玉米湯</p>	<p style="text-align: center;">火腿蛋餅、豆漿</p> <p>米飯、沙茶雞柳、黃瓜燴甜不辣、清炒時蔬，湯：番茄羅宋湯</p> <p style="text-align: center;">可頌麵包、牛奶</p>	<p style="text-align: center;">營養五穀脆片、牛奶</p> <p>米飯、洋蔥豬柳、蔥燒嫩豆腐、清炒時蔬、湯：筍片排骨湯</p> <p style="text-align: center;">餛飩湯麵</p>	<p style="text-align: center;">草莓果醬三明治、阿華田</p> <p>綜合什錦乾拌麵、清炒時蔬、湯：香菇雞湯</p> <p style="text-align: center;">饅頭夾蛋、蔬菜湯</p>	<p style="text-align: center;">香煎蘿蔔糕、玉米蛋花湯</p> <p>米飯、醬爆肉絲、蕃茄燴豆腐、清炒時蔬，湯：榨菜肉絲湯</p> <p style="text-align: center;">豆沙包、阿華田</p>	
15	16	17	18	19	20	21
	<p style="text-align: center;">廣東狀元粥</p> <p>米飯、花瓜炒雞肉、滷味拼盤、清炒時蔬，湯：蔬菜濃湯</p> <p style="text-align: center;">香筍鮮肉包、菊花茶</p>	<p style="text-align: center;">精緻芋泥包、果汁牛奶</p> <p>米飯、香酥雞排、肉末炒酸菜、清炒時蔬，湯：大黃瓜肉片湯</p> <p style="text-align: center;">波蘿麵包、美祿</p>	<p style="text-align: center;">牛角小麵包、牛奶</p> <p>高纖五穀糙米飯、醬爆肉絲、彩椒干絲、清炒時蔬，湯：火腿玉米濃湯</p> <p style="text-align: center;">可口鮮肉包、阿華田</p>	<p style="text-align: center;">巧克力醬三明治、牛奶</p> <p>米飯、燒肉豆皮、雞絲豆芽、清炒時蔬，湯：金針排骨湯</p> <p style="text-align: center;">綜合關東煮</p>	<p style="text-align: center;">玉米蛋餅、豆漿</p> <p>米飯、客家小炒、蕃茄炒蛋、清炒時蔬，湯：筍片大骨湯</p> <p style="text-align: center;">全麥饅頭、紅豆湯</p>	
22	23	24	25	26	27	28
	<p style="text-align: center;">香甜地瓜粥</p> <p>米飯、醬爆肉絲、紅蘿蔔絲炒蛋、清炒時蔬，湯：蘿蔔大骨湯</p> <p style="text-align: center;">奶酥麵包、蔬菜湯</p>	<p style="text-align: center;">蛋汁雞絲麵線</p> <p>米飯、麵輪燒肉、雪菜豆干丁、青炒時蔬，湯：海帶芽湯</p> <p style="text-align: center;">法國土司、果汁牛奶</p>	<p style="text-align: center;">海綿蛋糕、豆漿</p> <p>高纖五穀糙米飯、紅燒獅子頭、毛豆雞丁、清炒時蔬，湯：青菜豆腐湯</p> <p style="text-align: center;">油豆腐意麵</p>	<p style="text-align: center;">營養五穀脆片、牛奶</p> <p>米飯、糖醋里肌、紅燒豆腐、清炒時蔬，湯：馬鈴薯玉米濃湯</p> <p style="text-align: center;">叉燒包、冬瓜茶</p>	<p style="text-align: center;">七彩珍珠丸子、玉米蛋花湯</p> <p>米飯、梅干扣肉、培根高麗菜、清炒時蔬，湯：香芹綜合丸子湯</p> <p style="text-align: center;">蔥花麵包、美祿</p>	
29	30	31	<p>■ 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>■ 以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。</p>			
	<p style="text-align: center;">牛角小麵包、豆漿</p> <p>米飯、大蒜炒香腸、香菇蒸蛋、清炒時蔬，湯：蛤仔冬瓜湯</p> <p style="text-align: center;">鮮奶饅頭、玉米湯</p>	<p style="text-align: center;">地瓜肉鬆稀飯</p> <p>高纖五穀糙米飯、橙汁燒雞排、肉絲炒脆筍、青炒時蔬、絲瓜湯</p> <p style="text-align: center;">海綿蛋糕 / 牛奶</p>				

