The CKids

2015 年 06 月餐飲計劃表

日	一	二	三	四	五	六
	1 奶油小餐包、 豆漿 米飯、蠔油雞丁、紅燒豆腐、清炒時蔬、湯：玉米蛋花湯 紅豆麵包、蔬菜湯	2 香甜地瓜稀飯 米飯、蘑菇炒肉片、小黃瓜炒甜不辣、清炒時蔬、湯：竹筍排骨湯 海綿蛋糕、果汁牛奶	3 綜合珍珠丸子、玉米湯 米飯、糖醋雞柳、筊白筍炒肉絲、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 蔬菜肉末粥	4 三色小饅頭、豆漿 米飯、腰果雞丁、蕃茄燴豆腐、清炒時蔬、湯：貢丸黃瓜湯 肉燥米粉湯	5 火腿蛋餅、牛奶 十穀雜糧糙米飯、洋蔥豬柳、紅蘿蔔絲炒蛋、清炒時蔬、湯：榨菜肉絲湯 芋泥包、玉米湯	6
7	8 奶酥吐司、牛奶 米飯、彩椒雞丁、培根高麗菜、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 香煎鍋貼、蔬菜濃湯	9 可口餛飩湯 米飯、糖醋雞丁、芹香白干絲、清炒時蔬、湯：金針肉絲湯 波蘿麵包、蜂蜜陳皮涼飲	10 香甜地瓜粥 米飯、醬爆肉絲、紅蘿蔔絲炒蛋、清炒時蔬，湯：蘿蔔大骨湯 奶酥麵包、蔬菜湯	11 可口鮮肉包、美祿 十穀雜糧糙米飯、香煎豬排、青花炒肉絲、清炒時蔬、湯：大白菜肉片湯 香蔥花捲、果汁牛奶	12 杯型小蛋糕、牛奶 香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 雞茸玉米粥	13
14	15 香煎蘿蔔糕、牛奶 米飯、茄汁里肌、韭黃雞絲、清炒時蔬、湯：鮮菇雞絲湯 法式吐司、果汁牛奶	16 牛角小麵包、豆漿 十穀雜糧糙米飯、豉汁排骨、西洋芹炒黑輪、清炒時蔬、湯：冬瓜大骨湯 奶香銀絲卷・蔬菜湯	17 營養雞蛋湯麵 米飯、洋蔥豬柳、雙色花椰炒蘑菇、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 綜合湯餃	18 高纖五穀玉米脆片、牛奶 米飯、馬鈴薯燒肉、蕃茄炒蛋、青炒時蔬、大黃瓜丸子湯 全麥饅頭、美祿	19 端午佳節	20
21	22 火腿蛋餅、 阿華田 米飯、紅糟肉片、豆干炒三色蔬菜、清炒時蔬、湯：日式海帶芽湯 豆沙包、玉米湯	23 小籠包、牛奶 米飯、洋蔥里肌、花椰炒甜豆、青炒時蔬、竹筍肉片湯 蔥花麵包、果汁牛奶	24 皮蛋瘦肉粥 十穀雜糧糙米飯、橙汁雞片、甜椒肉絲、清炒時蔬、湯：皇帝豆排骨湯 蔥油餅、蔬菜湯	25 小饅頭夾蛋、豆漿 米飯、紅燒豬柳、油豆腐炒白菜、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯 綠豆薏仁粥	26 高纖五穀玉米脆片、牛奶 米飯、紅燒師子頭、碗豆莢炒肉片、清炒時蔬、湯：鮮茄蛋花湯 奶香銀絲卷、枸杞紅棗茶	27
28	29 玉米蛋餅、豆漿 米飯、青蒜炒香腸、香菇蒸蛋、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 鮮肉餛飩湯麵	30 珍珠丸子・蔬菜湯 米飯、糖醋里肌、家常嫩豆腐、清炒時蔬、湯：白菜蛋花湯 饅頭夾蔥蛋・牛奶	■ 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。 ■ 以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。			