

2015 年 09 月餐飲計畫表

日	一	二	三	四	五	六
		1 銀絲卷、豆漿 造型義大利肉醬麵、清炒時蔬、湯：玉米湯 牛角可頌、阿華田	2 高纖營養穀片、牛奶 米飯、紅燒豆腐、茄汁魚片、雙色花椰肉片、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 鮮肉湯餃	3 豆沙包、阿華田 高纖五穀糙米飯、京醬肉絲、木須豆腐、清炒時蔬、湯：芹菜貢丸湯 蔥油餅、玉米湯	4 餛飩麵線 米飯、玉米碎肉、香蔥炒蛋、清炒時蔬、湯：青菜豆腐湯 草莓吐司	5
6	7 營養玉米脆片、阿華田 米飯、日式豬排、番茄炒蛋、清炒時蔬、湯：海帶芽湯 肉鬆麵包、牛奶	8 鮮奶小饅頭、美祿 米飯、糖醋里肌、五香沙茶豆干、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 香酥鍋貼、蔬菜湯	9 蛋餅、豆漿 高纖五穀糙米飯、糖醋里肌、蔥燒豆腐、清炒時蔬、湯：大黃瓜湯 芋香米粉湯	10 法國土司、牛奶 米飯、紅燒獅子頭、香魚烘蛋、清炒時蔬、湯：冬瓜排骨湯 蔥花麵包、阿華田	11 狀元及第粥 香甜黃金咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：蛤仔湯 精緻芋泥包	12
13	14 金針肉絲粥 米飯、蘑菇西洋芹豬柳、百頁燒肉、青炒時蔬、酸辣湯 起司三明治	15 芋香蘿蔔糕湯 鳳梨肉絲蛋炒飯、清炒時蔬、湯：柴魚紫菜湯 饅頭夾蔥蛋、冬瓜茶	16 鮪魚芹菜粥 高纖五穀糙米飯、香燜冬瓜肉、涼拌干絲、清炒時蔬、湯：蘿蔔排骨湯 豆沙包	17 果醬三明治、牛奶 米飯、酥脆雞塊、脆白雙燴、清炒時蔬、湯：芋芋濃湯 海綿蛋糕、美祿	18 玉米蛋餅、豆漿 家常什錦炒米粉、清炒時蔬、湯：大黃瓜湯 波蘿麵包、阿華田	19
20	21 活力燕麥粥 米飯、豉汁排骨、瓜子肉蒸蛋、青炒時蔬、髮菜豆腐湯 肉燥乾拌麵	22 奶油小餐包、牛奶 高纖五穀糙米飯、蔥燒雞柳、紅蘿蔔炒蛋、青炒時蔬、肉羹湯 青蔥麵包、阿華田	23 珍珠丸子、巧克力牛奶 米飯、三色雞丁、蒜茸海帶根、清炒時蔬、湯：番茄蛋花湯 什錦蔬菜麵	24 地瓜肉鬆稀飯 米飯、橙汁燒雞排、肉絲炒脆筍、青炒時蔬、湯：絲瓜湯 海綿蛋糕、牛奶	25 蜂蜜蛋糕、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	26
27	28 中秋節+教師節	29 小籠包、豆漿 綜合什錦蔬菜炒麵、清炒時蔬、湯：香芹丸子湯 雞茸玉米粥	30 翡翠湯麵 米飯、馬鈴薯蒸肉末、彩椒干絲、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 香煎鍋貼、蔬菜湯	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。 2. 以上餐點如有異動，將以當日實際提供為主。 		