

2015 年 12 月餐飲計畫表

日	一	二	三	四	五	六
		1 全麥小饅頭 高纖五穀糙米飯、銀魚煎蛋、可口 小雞塊、鮮炒時蔬、湯：玉米濃湯 雙色三明治	2 營養五穀脆片、牛奶 米飯、糖醋里肌、洋蔥炒蛋、鮮炒 時蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 肉絲乾拌麵	3 牛角麵包 米飯、紅燒五花肉、銀芽雞絲、 清炒時蔬、湯：榨菜肉絲湯 綜合湯餃	4 玉米蛋餅、豆漿 米飯、黃金炸豬排、開陽白菜、 鮮炒時蔬、湯：肉羹湯 鮮甜大肉包	5
6	7 香煎蘿蔔糕、豆漿 米飯、洋蔥燴豬排、海帶三絲、 鮮炒時蔬、湯：玉米濃湯 鮮奶饅頭、牛奶	8 肉鬆三明治、牛奶 米飯、馬鈴薯燉肉、蕃茄炒蛋、鮮 炒時蔬、湯：什錦鮮菇湯 蔥油餅、蔬菜湯	9 珍珠丸子、豆漿 香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯： 奶油玉米濃湯 波蘿麵包	10 營養雞絲湯麵 高纖五穀糙米飯、醬爆豬柳、家 常豆腐、鮮炒時蔬、湯：紫菜蛋 花湯 雜糧饅頭	11 饅頭夾蛋、牛奶 米飯、毛豆彩椒雞丁、紅燒麵 腸、鮮炒時蔬、湯：蕃茄蛋花湯 草莓三明治	12
13	14 海綿蛋糕、牛奶 滷肉飯、紅蘿蔔絲炒蛋、鮮炒時 蔬、湯：蔬菜濃湯 葡萄吐司	15 芋泥包、豆漿 米飯、沙茶雞柳、黃瓜燴甜不辣、 清炒時蔬、湯：大黃瓜湯 炸醬乾麵	16 營養五穀脆片、牛奶 米飯、鳳梨炒肉片、銀魚煎蛋、鮮 炒時蔬、湯：蔬菜湯 餛飩湯麵	17 香酥煎餃、豆漿 高纖五穀糙米飯、蜜汁豆包、肉 絲彩椒杏鮑菇、鮮炒時蔬 湯：蘿蔔湯 熱狗麵包	18 香菇肉絲米粉湯 米飯、糖醋里肌、蕃茄炒蛋、清 炒時蔬、湯：筍片大骨湯 奶油餐包、牛奶	19
20	21 營養麥片鹹粥 米飯、花瓜炒雞肉、腐皮白菜、 鮮炒時蔬、湯：蔬菜濃湯 香筍鮮肉包、蔬菜湯	22 奶油小餐包、枸杞紅棗甜湯 米飯、龍鳳腿、花椰炒甜豆、清炒 時蔬、湯：玉米排骨湯 蔥花麵包、果汁牛奶	23 小饅頭夾蛋、豆漿 米飯、紅燒豬柳、油豆腐炒白菜、 清炒時蔬、湯：黃豆芽大骨湯 什錦蔬菜湯麵	24 番茄蔬菜湯麵 米飯、香芋燒肉、肉末炒玉筍、 清炒時蔬、湯：榨菜肉絲湯 香煎蘿蔔糕	25 綜合蔬菜鹹粥 高纖五穀糙米飯、蠔油雞丁、培 根高麗菜、清炒時蔬、湯：大黃 瓜湯 紅豆麵包、牛奶	26
27	28 珍珠丸子、玉米湯 米飯、紅燒肉素雞、芹香甜不辣、 鮮炒時蔬、湯：排骨金針湯 奶皇包、枸杞紅棗甜湯	29 營養五穀脆片、牛奶 米飯、鳳梨炒肉片、黃瓜甜不辣、 鮮炒時蔬、湯：番茄蔬菜湯 豆沙包	30 蘿蔔糕 米飯、糖醋里肌、洋蔥炒蛋、鮮炒 時蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 肉絲乾拌麵	31 台式鹹粥 米飯、黃金炸雞排、蕃茄燴豆 腐、清炒時蔬、湯：筍片排骨湯 奶油麵包	■ 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。	