

2016年07月餐飲計劃表



日	一	二	三	四	五	六
	<ul style="list-style-type: none"> 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。 					
					1	2
					草莓三明治、豆漿 什錦肉絲炒飯、青炒時蔬 湯：香菇雞湯 奶香銀絲卷	
3	4	5	6	7	8	9
	玉米蛋餅、牛奶 滷肉飯、番茄炒蛋、青炒時蔬 湯：竹筍排骨湯 綠豆薏仁湯	法式吐司、豆漿 義大利肉醬麵、青炒時蔬 湯：芹菜貢丸湯 彩蔬高麗菜稀飯	香煎蘿蔔糕、豆漿 米飯、茄汁雞肉、蔥燒嫩豆腐、青炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 波蘿麵包	奶酥小麵包、牛奶 米飯、麵輪燒肉、毛豆彩椒雞丁、青炒時蔬、湯：蛤利冬瓜湯 黑糖饅頭	熱狗卷、豆漿 米飯、紅燒獅子頭、炒三色豆、青炒時蔬、湯：玉米排骨湯 鮮肉水餃	
10	11	12	13	14	15	16
	香菇竹筍粥 米飯、洋蔥炒肉絲、糖醋天婦羅、青炒時蔬、湯：玉米濃湯 香煎鍋貼	起司三明治、黑豆漿 米飯、香煎豬排、花椰炒甜豆、青炒時蔬、湯：冬瓜大骨湯 南瓜枸杞粥	火腿蛋餅、薏仁漿 高纖雜糧糙米飯、韭黃木須炒蛋、青炒時蔬、湯：筍片排骨湯 海綿蛋糕	地瓜肉鬆粥 滷肉飯、滷豆乾海帶、青炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 肉絲炒麵	珍珠丸子、豆漿 米飯、洋蔥豬柳、咖哩洋芋、青炒時蔬、湯：豆腐羹 奶香麵包	
17	18	19	20	21	22	23
	五穀營養早餐脆片、牛奶 米飯、青蒜炒香腸、蔥燒嫩豆腐、青炒時蔬、湯：冬瓜湯 牛角麵包	小籠包、薏仁漿 米飯、醋溜里肌、紅燒花生麵筋、青炒時蔬、湯：芹菜貢丸湯 法式吐司	台式鹹粥 米飯、蠔油豬柳、番茄炒蛋、青炒時蔬、湯：黃瓜大骨湯 豆沙包	果醬吐司、牛奶 高纖雜糧糙米飯、醬爆肉絲、西洋芹菜甜不辣、青炒時蔬、湯：黃豆芽排骨湯 貢丸米粉湯	奶香銀絲卷、豆漿 米飯、橙汁雞丁、香燜冬瓜、青炒時蔬、湯：味噌湯 玉米粥	
24 / 31	25	26	27	28	29	30
	珍珠丸子 香甜咖哩雞肉飯、青炒時蔬、湯：火腿玉米蛋花湯 蔥花饅頭	小饅頭夾蔥蛋、豆漿 米飯、磨菇豬排、開陽白菜、青炒時蔬、湯：海帶排骨湯 什錦麵線羹	蜂蜜蛋糕、牛奶 高纖雜糧糙米飯、洋菇炒碗豆、火腿丁炒三色豆、青炒時蔬、湯：黃瓜排骨湯 香煎鍋貼	火腿三明治、豆漿 米飯、豆瓣雞丁、馬鈴薯嫩肉、青炒時蔬、湯：蘿蔔排骨湯 八寶粥	奶油餐包、薏仁漿 米飯、毛豆彩椒、肉末蒸蛋、青炒時蔬、湯：三絲魚丸湯 芋頭饅頭	