



2016年09月餐飲計劃表

日	一	二	三	四	五	六
				1 奶香銀絲卷、牛奶 肉絲什錦炒飯、清炒時蔬，湯： 芹香丸子湯 綜合湯餃	2 薏仁排骨粥 米飯、醬爆肉絲、涼伴三絲、清 炒時蔬，湯：蘿蔔大骨湯 奶酥麵包	3
4	5 營養五穀脆片、牛奶 米飯、糖醋里肌、紅燒豆腐、清 炒時蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 叉燒包	6 蔬菜肉絲粥 米飯、香酥排骨、豆乾炒肉絲、 清炒時蔬，湯：紫菜蛋花湯 香酥煎餃	7 草莓果醬三明治、豆漿 什錦炒通心麵 湯：金針肉絲湯 海綿蛋糕	8 土司夾蛋、牛奶 米飯、紅燒獅子頭、肉末炒玉 筍、清炒時蔬，湯：榨菜肉絲湯 什錦蔬菜湯麵	9 牛角小麵包、豆漿 米飯、大蒜炒香腸、香菇蒸蛋、 清炒時蔬，湯：玉米湯 鮮奶饅頭	10 蔥油餅、黑豆漿 米飯、吻仔魚炒蛋、五香燜 肉、清炒時蔬，湯：羅宋湯 馬拉糕
11	12 香酥薯餅、牛奶 米飯、洋蔥炒肉絲、滷海帶、清 炒時蔬，湯：白菜豆腐湯 蔥花捲	13 小籠包、豆漿 米飯、洋菇炒碗豆、五香滷肉、 清炒時蔬，湯：味噌湯 米粉湯	14 奶油小餐包、牛奶 可口咖哩雞肉飯、清炒時蔬， 湯：奶油玉米濃湯 蔥油餅	<h1>中秋節連續假期</h1>		17
18	19 奶香銀絲卷、牛奶 米飯、酥炸豬排、瓜子肉蒸蛋、 清炒時蔬、湯：紫菜湯 豆沙包	20 玉米蛋餅、黑豆漿 米飯、沙茶雞柳、黃瓜燴甜不 辣、清炒時蔬，湯：大黃瓜湯 筒仔米糕	21 營養五穀脆片、牛奶 米飯、洋蔥豬柳、蔥燒嫩豆腐、 清炒時蔬、湯：筍片排骨湯 法國土司	22 珍珠丸子 米飯、梅干扣肉、香酥薯餅、清 炒時蔬，湯：香芹魚丸湯 蔥花麵包	23 奶油小餐包、豆漿 米飯、客家小炒、蕃茄炒蛋、清 炒時蔬，湯：筍片大骨湯 芝麻包	24
25	26 廣東狀元粥 米飯、花瓜炒雞肉、滷味拼盤、 清炒時蔬，湯：蔬菜濃湯 綜合關東煮	27 清蒸米腸、豆漿 米飯、香酥雞排、肉末炒酸菜、 清炒時蔬，湯：馬鈴薯玉米濃湯 奶香包	28 巧克力醬三明治、牛奶 什錦蔬菜炒麵、清炒時蔬，湯： 玉米濃湯 海綿蛋糕	29 鮮肉餛飩湯 米飯、燒肉豆皮、香菇素雞、清 炒時蔬，湯：蘿蔔大骨湯 香筍鮮肉包	30 玉米蛋餅、豆漿 米飯、醬爆肉絲、蕃茄燴豆腐、 清炒時蔬，湯：榨菜肉絲湯 可口鮮肉包	

• 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。