

2017年03月餐飲計畫表



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幫助消化。 ■ 以上餐點如有異動,將以當日實際提供為主。 		<p>1</p> <p style="text-align: center;">牛角麵包·豆漿</p> <p>米飯、蘑菇肉片、洋蔥炒蛋清炒時蔬、湯：玉米濃湯</p> <p style="text-align: right;">鮮肉包</p>	<p>2</p> <p style="text-align: center;">小饅頭夾蛋·牛奶</p> <p>肉絲蛋炒飯、清炒時蔬湯：油豆腐蘿蔔湯</p> <p style="text-align: right;">草莓果醬三明治</p>	<p>3</p> <p style="text-align: center;">蛋花麵線羹</p> <p>米飯、義式風味雞、鮮蔬百頁、清炒時蔬、湯：海帶絲湯</p> <p style="text-align: right;">玉米粥</p>	<p>4</p>	
5	<p>6</p> <p style="text-align: center;">奶油餐包、牛奶</p> <p>米飯、蔥香吻仔魚、菇燒烤麩、清炒時蔬、湯：金針排骨湯</p> <p style="text-align: right;">蘿蔔關東煮</p>	<p>7</p> <p style="text-align: center;">珍珠丸子·豆漿</p> <p>營養蕃茄蛋炒飯、清炒時蔬、湯：玉米濃湯</p> <p style="text-align: right;">法式土司</p>	<p>8</p> <p style="text-align: center;">玉米蛋餅·豆漿</p> <p>米飯、茄汁里肌、鮑菇青江菜、清炒時蔬、湯：絲瓜肉片湯</p> <p style="text-align: right;">海綿蛋糕</p>	<p>9</p> <p style="text-align: center;">香煎蘿蔔糕</p> <p>什錦義大利麵、湯：結頭菜湯</p> <p style="text-align: right;">黃金銀絲卷</p>	<p>10</p> <p style="text-align: center;">蛋香雞絲湯麵</p> <p>糙米飯、壽喜燒、客家小炒、清炒時蔬、湯：金針排骨湯</p> <p style="text-align: right;">肉鬆麵包</p>	<p>11</p>	
12	<p>13</p> <p style="text-align: center;">玉米脆片、牛奶</p> <p>滷肉飯、五香滷豆干、香菇蒸蛋、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯</p> <p style="text-align: right;">八寶粥</p>	<p>14</p> <p style="text-align: center;">小饅頭夾蛋、豆漿</p> <p>米飯、香酥之麻里肌、糖醋甜不辣、清炒時蔬、湯：海帶鮮湯</p> <p style="text-align: right;">起司三明治</p>	<p>15</p> <p style="text-align: center;">蔥抓餅·牛奶</p> <p>米飯、脆筍炒肉絲、蕃茄滑蛋、清炒時蔬</p> <p style="text-align: right;">湯：皇帝豆排骨湯</p> <p style="text-align: right;">波蘿麵包</p>	<p>16</p> <p style="text-align: center;">燒賣、豆漿</p> <p>米飯、彩椒雞丁、百頁燒肉、清炒時蔬、湯：白菜蛋花湯</p> <p style="text-align: right;">香菇肉絲米粉湯</p>	<p>17</p> <p style="text-align: center;">燕麥粥</p> <p>香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：玉米濃湯</p> <p style="text-align: right;">果醬三明治</p>	<p>18</p>	
19	<p>20</p> <p style="text-align: center;">蜂蜜蛋糕·牛奶</p> <p>米飯、馬鈴薯燉肉、金菇三絲、清炒時蔬、湯：豆腐味噌湯</p> <p style="text-align: right;">芋泥包</p>	<p>21</p> <p style="text-align: center;">地瓜肉鬆粥</p> <p>義大利肉醬麵、清炒時蔬、湯：南瓜濃湯</p> <p style="text-align: right;">蔥花麵包</p>	<p>22</p> <p style="text-align: center;">奶油小餐包·豆漿</p> <p>米飯、蒸瓜仔肉餅、洋蔥炒蛋、清炒時蔬、湯：玉米排骨湯</p> <p style="text-align: right;">什錦蔬菜湯麵</p>	<p>23</p> <p style="text-align: center;">牛角小麵包·牛奶</p> <p>米飯、豉汁排骨、韭香豆芽、清炒時蔬、湯：冬瓜大骨湯</p> <p style="text-align: right;">奶香銀絲卷</p>	<p>24</p> <p style="text-align: center;">香酥蔥油餅·豆漿</p> <p>米飯、玉米雞丁、翠綠青花、清炒時蔬、湯：香菇雞湯</p> <p style="text-align: right;">小籠包</p>	<p>25</p>	
26	<p>27</p> <p style="text-align: center;">肉絲蛋花粥</p> <p>什錦綜合炒麵、清炒時蔬、湯：番茄豆腐蛋花湯</p> <p style="text-align: right;">紅豆吐司</p>	<p>28</p> <p style="text-align: center;">鮮奶小饅頭、豆漿</p> <p>米飯、香煎豬排、紅燒油豆腐、清炒時蔬、湯：筍片排骨湯</p> <p style="text-align: right;">綠豆薏仁湯</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center;">活力燕麥粥</p> <p>米飯、青椒炒肉絲、玉米雞丁、青炒時蔬、海結排骨湯</p> <p style="text-align: right;">肉醬麵</p>	<p>30</p> <p style="text-align: center;">奶油餐包、豆漿</p> <p>米飯、海結燒肉、茄汁甜不辣、清炒時蔬、湯：當歸蘿蔔湯</p> <p style="text-align: right;">黃金銀絲卷</p>	<p>31</p> <p style="text-align: center;">玉米脆片、牛奶</p> <p>米飯、香酥雞塊、雙色花椰菜、清炒時蔬、湯：金針排骨湯</p> <p style="text-align: right;">雙色三明治</p>		