

2017年11月餐飲計畫表

日	一	二	三	四	五	六
	<p>◆ 每日飯後均有時令水果,補充健康天然維生素幫助消化。</p> <p>◆ 以上餐點如有異動,將當日實際提供為主。</p>		1 小籠包、豆漿 米飯·洋蔥豬柳·甜豆炒肉片· 青炒時蔬·湯:蘿蔔大骨湯 什錦蔬菜湯麵	2 火腿起司三明治、牛奶 高纖五穀糙米飯、蔥爆肉絲, 什錦燴豆腐、清炒時蔬,湯: 冬瓜大骨湯 什錦麵線羹	3 黑糖饅頭、牛奶 滷肉飯、涼拌乾絲、滷味拼盤 清炒時蔬、湯:蔬菜湯 波蘿麵包	4
5	6 香酥蔥油餅·牛奶 米飯、沙茶炒肉片、翠綠青花、 清炒時蔬、湯:香菇雞湯 奶香鮮肉包	7 牛角小麵包·豆漿 高纖五穀糙米飯、香煎雞柳 條、韭香豆芽、清炒時蔬、湯: 冬瓜大骨湯 海綿蛋糕	8 草莓三明治、豆漿 米飯、玉米雞丁、開陽白菜、 青炒時蔬、湯:海帶排骨湯 綠豆薏仁甜粥	9 活力綜合五穀脆片、牛奶 香甜咖哩雞肉燴飯、青炒時 蔬、湯:玉米濃湯 香芋包	10 蔬菜肉絲粥 米飯·酥炸豬排·瓜仔肉蒸蛋· 清炒時蔬·湯:榨菜肉絲湯 法國土司	11
12	13 香煎蘿蔔糕、牛奶 米飯、紅燒獅子頭、三色豆、 青炒時蔬、湯:三絲魚丸湯 蔥花麵包	14 珍珠丸子、豆漿 米飯、肉末蒸蛋、雙色花椰、 清炒時蔬、湯:蔬菜濃湯 巧克力三明治	15 麥香饅頭、牛奶 米飯、糖醋豬柳、紅燒豆腐、 清炒時蔬、湯:蛤仔冬瓜湯 玉米肉末粥	16 玉米蛋餅、豆漿 什錦綜合炒麵、清炒時蔬、湯: 番茄豆腐蛋花湯 波蘿麵包	17 小饅頭夾蔥蛋·牛奶 高纖五穀糙米飯、香酥排骨、 豆乾炒肉絲、清炒時蔬,湯: 紫菜蛋花湯 綜合什錦湯餃	18
19	20 玉米蛋餅、牛奶 米飯、醬爆肉絲、甜肉炒肉片、 清炒時蔬,湯:紫菜湯 奶酥麵包	21 皮蛋瘦肉粥 米飯、馬鈴薯燒肉、蕃茄炒蛋、 青炒時蔬、湯:大黃瓜丸子湯 可口鮮肉包	22 鮮奶小饅頭·豆漿 米飯、香煎豬排、紅燒油豆腐、 清炒時蔬、湯:筍片排骨湯 香酥鍋貼	23 香酥蔥油餅、豆漿 炸雞腿、雙色花椰菜、水煮玉 米、湯:蔬菜湯 起司三明治	24 雞絲麵 什錦肉絲烏龍麵、清炒時蔬、 湯:豆腐味增湯 關東煮	25
26	27 活力綜合五穀脆片、牛奶 米飯·瓜子肉·木須炒肉、清 炒時蔬·湯:絲瓜肉片湯 蔥油餅	28 火腿三明治、豆漿 米飯、京醬肉絲、韭黃雞絲、 青炒時蔬、海帶排骨湯 雜糧饅頭	29 翡翠雞肉粥 米飯·紅燒豆皮·吻仔魚煎蛋· 炸排骨·湯:酸辣湯 海綿蛋糕	30 玉米蛋餅、豆漿 米飯、紅燒肉加素雞、培根高 麗菜、豆干肉絲、湯:蘿蔔大 骨湯 油豆腐米粉湯		