



2018年10月餐飲計畫表

日	一	二	三	四	五	六	
	1 營養玉米脆片、牛奶 米飯、紅燒師子頭、燴什錦、清炒時蔬、湯：金茸三絲湯 香筍包	2 奶油小餐包、豆漿 米飯、照燒雞腿排、芙蓉豆腐、清炒時蔬、湯：髮菜蛋花湯 菠蘿麵包	3 珍珠丸子、豆漿 米飯、打拋豬、滷豆乾海帶、清炒時蔬、湯：什錦豆芽湯 關東煮	4 草莓果醬三明治、牛奶 高纖五穀糙米飯、沙茶豬柳、炒馬鈴薯、清炒時蔬、湯：蘿蔔貢丸湯 絲瓜麵線	5 小饅頭夾蛋、豆漿 米飯、蘋果咖哩燉肉、毛豆干丁、清炒時蔬、湯：紫菜蛋花湯 香煎鍋貼	6	
7	8 杯型小蛋糕、牛奶 鳳梨火腿蛋炒飯、清炒時蔬、湯：大骨蘿蔔紫菜湯 黑糖饅頭	9 法式吐司、豆漿 米飯、鹹酥雞丁、雲耳金菇、清炒時蔬、湯：玉米濃湯 紅豆麵包	10 雙十節國慶日	11 小籠包、豆漿 高纖五穀糙米飯、磨菇雞柳、翠玉貢丸片、清炒時蔬、湯：洋芋蔬菜湯 綠豆薏仁	12 玉米脆片、牛奶 米飯、香酥檸檬雞柳、蜜汁豆包、清炒時蔬、湯：翡翠豆腐湯 豆沙包	13	
14	15 什錦雞絲麵 米飯、蘿蔔燒肉、洋蔥炒蛋、清炒時蔬、湯：竹筍大骨湯 香菇鮮肉粥	16 燒賣、豆漿 米飯、嫩汁豬扒、醬焗翠豆、清炒時蔬、湯：味噌湯 全麥饅頭	17 蛋吐司、牛奶 香甜咖哩雞肉飯、清炒時蔬、湯：雞茸玉米蛋花湯 紅豆薏仁	18 蛋餅、豆漿 米飯、黑胡椒豬排、西芹黑輪、清炒時蔬、湯：冬瓜排骨湯 營養鮮肉包	19 蘿蔔糕、牛奶 米飯、醬爆雞丁、彩椒玉米、清炒時蔬、湯：莧菜銀魚豆腐羹 奶油麵包	20	
21	22 鮭魚玉米粥 米飯、橙汁排骨、蔥花菜脯蛋、清炒時蔬、湯：蘿蔔大骨湯 芋泥甜包	23 珍珠丸子、豆漿 什錦炒烏龍麵、湯：雞茸玉米蛋花湯 雜糧饅頭	24 蛋吐司、豆漿 糙米飯、洋蔥炒肉絲、敏豆、清炒時蔬、湯：大黃瓜排骨湯 青蔥花捲	25 營養玉米脆片、牛奶 米飯、玉米絞肉、紅燒豆腐、清炒時蔬、湯：蛋花湯 炸醬麵	26 什錦拉麵 米飯、腰果雞丁、玉米蛋蛋、清炒時蔬、湯：香菇雞湯 菠蘿麵包	27	
28	29 港式蘿蔔糕 米飯、香酥肉排、黃瓜鮮菇、清炒時蔬、湯：玉米湯 玉米粥	30 活力五穀脆片、牛奶 米飯、蠔油雞丁、炒甜不辣、清炒時蔬、湯：蘿蔔排骨湯 草莓三明治	31 玉兔包、豆漿 義大利麵、蔬菜湯 牛角麵包	<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。 			