



日	一	二	三	四	五	六
	Happy New Year!					
		1	2 高纖營養穀片、牛奶 米飯、紅燒豆乾、海帶、 花椰肉絲、清炒時蔬、 湯：香菇雞湯 鮮肉包	3 草莓吐司、豆漿 高纖五穀糙米飯、京醬肉 絲、紅燒豆腐、清炒時蔬、 湯：芹菜貢丸湯 蔥油餅	4 餛飩麵線 米飯、玉米碎肉、香蔥炒 蛋、清炒時蔬、湯：青菜 豆腐湯 起司吐司	5
6	7 營養玉米脆片、牛奶 米飯、日式豬排、番茄炒 蛋、清炒時蔬、湯：海帶 芽湯 肉鬆麵包	8 鮮奶小饅頭、豆漿 米飯、糖醋里肌、五香沙茶 豆干、清炒時蔬、湯：紫菜 蛋花湯 香酥鍋貼	9 蛋餅、豆漿 高纖五穀糙米飯、糖醋里 肌、蔥燒豆腐、清炒時 蔬、湯：大黃瓜湯 油豆腐米粉湯	10 法國土司、牛奶 米飯、紅燒獅子頭、香魚烘 蛋、清炒時蔬、湯：冬瓜排 骨湯 蔥花麵包	11 狀元及第粥 香甜黃金咖哩雞肉飯、清 炒時蔬、湯：蛤仔湯 叉燒包	12
13	14 蜂蜜蛋糕、牛奶 米飯、蘑菇西洋芹豬柳、 百頁燒肉、青炒時蔬、酸 辣湯 黑糖饅頭	15 蘿蔔糕 鳳梨肉絲蛋炒飯、清炒時 蔬、湯：柴魚紫菜湯 起司三明治	16 鮭魚芹菜粥 高纖五穀糙米飯、香燻冬 瓜肉、涼伴干絲、清炒時 蔬、湯：蘿蔔排骨湯 紅豆薏仁	17 珍珠丸子、豆漿 米飯、酥脆雞塊、脆白雙燴、 清炒時蔬、湯：洋芋濃湯 玉米粥	18 玉米蛋餅、豆漿 家常什錦炒麵、清炒時 蔬、湯：大黃瓜湯 雙色饅頭	19 燒賣、豆漿 造型義大利肉醬麵、清 炒時蔬、湯：玉米湯 牛角可頌
20	21 活力燕麥粥 米飯、橙汁排骨、瓜子肉 蒸蛋、青炒時蔬、髮菜豆 腐湯 肉燥乾拌麵	22 奶油小餐包、牛奶 高纖五穀糙米飯、蔥燒雞 柳、玉米炒蛋、青炒時蔬、 肉羹湯 青蔥麵包	23 珍珠丸子、豆漿 米飯、三色雞丁、蒜茸海 帶根、清炒時蔬、湯：番 茄蛋花湯 什錦蔬菜麵	24 肉鬆稀飯 米飯、橙汁燒雞排、肉絲炒 脆筍、青炒時蔬、湯：絲瓜 湯 鮮肉包	25 蜂蜜蛋糕、牛奶 香甜咖哩雞肉飯、青炒時 蔬、湯：洋蔥蔬菜濃湯 綜合關東煮	26
27	28 小饅頭夾蛋、牛奶 米飯、磨菇豬排、開陽白 菜、青炒時蔬、湯：海帶 排骨湯 紅豆薏仁湯	29 小籠包、豆漿 綜合什錦蔬菜炒麵、清炒時 蔬、湯：香芹丸子湯 雞茸玉米粥	30 玉米片、牛奶 米飯、馬鈴薯蒸肉末、彩 椒干絲、清炒時蔬、湯： 紫菜蛋花湯 芝麻包	31 法式吐司、豆漿 鳳梨火腿蛋炒飯、青炒時 蔬、湯：芹菜貢丸湯 榨菜肉絲湯麵	<p>■ 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。</p> <p>■ 以上餐點如有異 動，將以當日實際 提供為主。</p>	