

2019年07月餐飲計劃表



日	W W	Ξ	≡ ₩ ₩	四	五
-	1 五穀營養早餐脆片、牛奶		No.	7	半命、洋黄粱柳、红菇菊丝州
	湯:玉米湯	米飯、糖醋雞柳、小黃瓜、清炒時 蔬、湯:竹筍排骨湯	干、清炒時蔬、湯:香菇雞湯	蔬、湯:貢丸黃瓜湯	蛋、清炒時蔬、湯:青菜豆腐 湯
4	牛角麵包	什錦玉米粥	A 4	肉燥米粉湯	A
7	8 玉米脆片、牛奶	蛋吐司、豆漿			The second secon
6	米飯、紅燒獅子頭、高麗菜、 清炒時蔬、湯:大黃瓜排骨湯	米飯、炸豬排、開陽白菜、青炒時 蔬,湯:冬瓜湯		糕米飯、玉米絞肉、青花炒肉 絲、清炒時蔬、湯:大白菜肉片 泡	
-	皮蛋瘦肉粥	波蘿麵包	起司三明治	<i>一</i> 翼茸玉米粥	香蔥花捲
14	15 玉米粥	16 法國吐司、豆漿	17 營養雞蛋湯麵	18 高纖五穀玉米脆片、牛奶	19 燒賣、豆漿
	米飯、茄汁里肌、韭黃炒豆 干、清炒時蔬、湯:鮮菇雞絲 湯	什錦炒烏龍麵、湯:關東煮 綜合關東煮	米飯、京醬肉絲、雙色花椰、 清炒時蔬、湯:紫菜蛋花湯 草莓三明治		米飯、玉米雞丁、醬燒百頁、 清炒時蔬、湯:油豆腐蘿蔔湯
	奶香包	1.1.000	,	<b>作性生主以及</b>	<b>上午角麵包</b>
21	22 華華光 4-77		24 D.E. (G.D.)	25	26 27 京傑工凯工以股份, 分加
	蘿蔔糕、 牛奶 米飯、紅糟肉片、豆干炒三色 蔬菜、清炒時蔬、湯:日式海 帶芽湯 豆沙包	蔥花麵包	十穀雜糧糙米飯、卡拉雞腿	米飯、龍鳳腿、油豆腐炒白菜、 清炒時蔬、湯:蘿蔔大骨湯 綠豆薏仁湯	高纖五穀玉米脆片、牛奶 義大利麵 湯:蔬菜濃湯 奶皇包
28	29	30	31	■ 每日飯後均有時令水果,補充	充健康天然維生素並幫助幼生消化。
100	玉兔包、 牛奶 滷肉飯、豆干炒肉絲、清炒時	燒賣、豆 <mark>漿</mark> 米飯、京醬肉絲、炒甜不辣、青炒	土司夾蛋・豆漿 什錦肉絲蛋炒飯	■ 以上餐點如有異動,請以當日	日實際提供為主。
	蔬、湯:日式海帶芽湯 豆沙包	時蔬、三絲湯蔥花麵包	湯:百菇湯	0	
1	±/9 <sup>1</sup> €	思10200	黑糖饅頭	V249 - K2	