

2020年 5月餐飲計畫表

CKids American Preschool



星期一		星期二		星期三		星期四		星期五			
<p>•每日飯後均有時令水果，補充健康天然維生素。</p> <p>•以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。</p>											
3	4	早餐: 蔥抓餅.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 起司豬排 配菜: 滷豆包 鮮炒時蔬 湯: 紫菜蛋花湯 點心: 蘿蔔糕湯	早餐: 奶油餐包.牛奶 午餐: 飯: 培根玉米蛋炒飯 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 湯: 蘿蔔貢丸湯 點心: 果醬吐司	6	早餐: 雞蛋雙色饅頭.豆漿 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 玉米雞丁 配菜: 毛豆豆乾丁 鮮炒時蔬 湯: 蓮藕排骨湯 點心: 楓糖可頌	7	早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 雞肉飯 配菜: 菜圃蛋 鮮炒時蔬 湯: 番茄蛋花湯 點心: 小米粥	8	早餐: 台式鹹粥 午餐: 飯: 白飯 主菜: 雙菇肉片 配菜: 玉米蒸蛋 鮮炒時蔬 湯: 竹筍排骨湯 點心: 芋泥包	9	
10	11	早餐: 銀絲卷.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 滷肉飯 配菜: 蜜汁甜不辣 鮮炒時蔬 湯: 山藥排骨湯 點心: 紅豆紫米粥	12	早餐: 起酥蛋糕.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 滷小棒腿 配菜: 玉米炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 大黃瓜貢丸湯 點心: 玉兔包	13	早餐: 黑糖饅頭.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 台式打拋豬 配菜: 紅蘿蔔炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 紫菜餛飩湯 點心: 蜂蜜蛋糕	14	早餐: 菠蘿麵包.牛奶 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 銀芽雞絲 配菜: 三杯杏鮑菇 鮮炒時蔬 湯: 金針湯 點心: 肉燥粿仔條	15	早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 什錦肉絲蛋炒飯 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 湯: 肉羹湯 點心: 紅豆麵包	16
17	18	早餐: 奶皇包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 紅燒獅子頭 配菜: 韭菜花炒豆干 鮮炒時蔬 湯: 鱈魚丸湯 點心: 玉米濃湯	19	早餐: 牛角麵包.牛奶 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 乳酪雞排 配菜: 大黃瓜燴魚板 鮮炒時蔬 湯: 薑絲海帶湯 點心: 瑪芬蛋糕	20	早餐: 煎餃 午餐: 飯: 香甜咖哩飯 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 湯: 味噌豆腐湯 點心: 菜包	21	早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 培根起司厚蛋捲 配菜: 芹香干絲 鮮炒時蔬 湯: 冬瓜蛤蜊湯 點心: 綠豆麥角湯	22	早餐: 馬拉糕.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 鳳梨雞球 配菜: 糖醋豆包 鮮炒時蔬 湯: 番茄蛋花湯 點心: 乳酪軟法麵包	23
24	25	早餐: 叉燒包.豆漿 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 洋蔥豬肉 配菜: 蒸蛋 鮮炒時蔬 湯: 白蘿蔔油豆腐湯 點心: 肉燥乾麵	26	早餐: 雞肉玉米粥 午餐: 飯: 白飯 主菜: 歡樂炸雞塊 配菜: 紅燒油豆腐 鮮炒時蔬 湯: 大黃瓜貢丸湯 點心: 豆沙包	27	早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 什錦炒烏龍麵 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 湯: 柴魚豆腐湯 點心: 翡翠燒賣	28	早餐: 高麗菜包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 瓜子肉 配菜: 韭菜花炒甜不辣 鮮炒時蔬 湯: 玉米湯 點心: 蔬菜粥	29	早餐: 菠蘿麵包.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 醬爆肉絲 配菜: 玉米起司蛋捲 鮮炒時蔬 湯: 黑輪湯 點心: 筍香包	30