

2020年7月餐飲計畫表



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。 •以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。</p>  		<p>1 早餐：起酥蛋糕.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：沙茶豬肉 配菜：醬燒甜不辣 湯：鮮炒時蔬 點心：玉兔包</p>		<p>2 早餐：瑪芬蛋糕.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：玉米雞丁 配菜：芹香干絲 湯：鮮炒時蔬 點心：台式鹹粥</p>		<p>3 早餐：菠蘿麵包.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：香菇肉燥 配菜：芙蓉豆腐 湯：鮮炒時蔬 點心：薑絲海帶湯</p>		4	
5	6	<p>早餐：蘿蔔糕.豆漿 午餐：飯：白飯 主菜：日式豬排 配菜：蔥蛋 鮮炒時蔬 湯：肉羹湯 點心：雞絲麵</p>	7	<p>早餐：玉米片.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：雞絲飯 配菜：紅燒油豆腐 鮮炒時蔬 湯：紫菜蛋花湯 點心：芋泥包</p>	8	<p>早餐：黑糖饅頭.豆漿 午餐：飯：高纖雜糧糙米飯 主菜：高麗菜捲 配菜：糖醋豆包 鮮炒時蔬 湯：蘿蔔貢丸湯 點心：蜂蜜蛋糕</p>	9	<p>早餐：牛角麵包.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：滷小棒腿 配菜：韭菜花炒豆干 鮮炒時蔬 湯：番茄蛋花湯 點心：米苔目湯</p>	10	<p>早餐：鍋貼 午餐：飯：白飯 主菜：螞蟻上樹 配菜：玉米蒸蛋 鮮炒時蔬 湯：蓮藕排骨湯 點心：銀絲卷</p>	11
12	13	<p>早餐：叉燒包.豆漿 午餐：飯：地瓜飯 主菜：茄汁鳳梨雞丁 配菜：菜圃蛋 鮮炒時蔬 湯：大黃瓜貢丸湯 點心：麵線羹</p>	14	<p>早餐：奶油餐包.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：醬爆肉絲 配菜：滷豆包 鮮炒時蔬 湯：山藥排骨湯 點心：小籠包</p>	15	<p>早餐：玉米片.牛奶 午餐：飯：什錦炒烏龍麵 配菜：鮮炒時蔬 湯：鱈魚丸湯 點心：奶皇包</p>	16	<p>早餐：馬拉糕.豆漿 午餐：飯：白飯 主菜：三杯杏鮑雞 配菜：蜜汁甜不辣 鮮炒時蔬 湯：玉米湯 點心：肉燥粿仔條</p>	17	<p>早餐：紅豆麵包.牛奶 午餐：飯：高纖雜糧糙米飯 主菜：歡樂炸雞塊 配菜：洋蔥炒蛋 鮮炒時蔬 湯：冬瓜蛤蜊湯 點心：高麗菜包</p>	18
19	20	<p>早餐：蔥抓餅.豆漿 午餐：飯：白飯 主菜：香腸 配菜：番茄炒蛋 鮮炒時蔬 湯：竹筍排骨湯 點心：小米粥</p>	21	<p>早餐：楓糖可頌.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：銀芽雞絲 配菜：家常豆腐 鮮炒時蔬 湯：金針湯 點心：豆沙包</p>	22	<p>早餐：水餃 午餐：飯：地瓜飯 主菜：雙菇肉片 配菜：玉米炒蛋 鮮炒時蔬 湯：味增豆腐湯 點心：果醬吐司</p>	23	<p>早餐：雙色饅頭.豆漿 午餐：飯：白飯 主菜：台式打拋豬 配菜：黃瓜燴烏蛋 鮮炒時蔬 湯：黑輪湯 點心：麻醬麵</p>	24	<p>早餐：玉米片.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：培根玉米蛋炒飯 配菜：鮮炒時蔬 湯：香菇雞湯 點心：芝麻包</p>	25
26	27	<p>早餐：翡翠燒賣.豆漿 午餐：飯：白飯 主菜：紅燒獅子頭 配菜：毛豆豆乾丁 鮮炒時蔬 湯：柴魚豆腐湯 點心：香菇竹筍粥</p>	28	<p>早餐：起酥蛋糕.牛奶 午餐：飯：高纖雜糧糙米飯 主菜：木須肉 配菜：咖哩豆腐煲 鮮炒時蔬 湯：紫菜餛飩湯 點心：菜包</p>	29	<p>早餐：玉米片.牛奶 午餐：飯：香甜咖哩飯 配菜：鮮炒時蔬 湯：冬瓜蛤蜊湯 點心：奶酥麵包</p>	30	<p>早餐：筍香包.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：番茄蛋花湯 點心：雞肉玉米粥</p>	31	<p>早餐：蜂蜜蛋糕.牛奶 午餐：飯：白飯 主菜：鳳梨雞球 配菜：玉米起司蛋捲 鮮炒時蔬 湯：薑絲海帶湯 點心：玉兔包</p>	