

2020年9月餐飲計畫表

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
		1 早餐: 起酥蛋糕.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 起司豬排 配菜: 雪菜豆乾丁 鮮炒時蔬 湯: 大黃瓜貢丸湯 點心: 肉燥粿仔條	2 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 銀芽雞絲 配菜: 玉米蒸蛋 鮮炒時蔬 湯: 蓮藕排骨湯 點心: 翡翠燒賣	3 早餐: 芋泥包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 香菇肉燥 配菜: 洋蔥炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 薑絲海帶湯 點心: 香菇竹筍粥	4 早餐: 銀絲卷.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 玉米雞丁 配菜: 韭菜花炒豆干 鮮炒時蔬 湯: 紫菜蛋花湯 點心: 肉鬆麵包	5 
6	7 早餐: 蔥抓餅.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 三杯杏鮑雞 配菜: 滷豆包 鮮炒時蔬 湯: 玉米湯 點心: 法式乳酪薄餅	8 早餐: 豆沙包.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 瓜子肉 配菜: 大黃瓜燴魚板 鮮炒時蔬 湯: 番茄蛋花湯 點心: 蘿蔔糕湯	9 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 糖醋雞肉 配菜: 家常豆腐 鮮炒時蔬 湯: 竹筍排骨湯 點心: 小籠包	10 早餐: 牛角麵包.牛奶 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 木須肉 配菜: 毛豆豆乾丁 鮮炒時蔬 湯: 金針湯 點心: 玉米濃湯	11 早餐: 黑糖饅頭.豆漿 午餐: 飯: 香甜咖哩飯 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 湯: 鱈魚丸湯 點心: 蜂蜜蛋糕	12 
13	14 早餐: 奶皇包.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 螞蟻上樹 配菜: 玉米炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 山藥排骨湯 點心: 雞蛋饅頭	15 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 叉燒肉 配菜: 紅蘿蔔炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 肉羹湯 點心: 雞絲麵	16 早餐: 鍋貼 午餐: 飯: 白飯 主菜: 歡樂炸雞塊 配菜: 紅燒油豆腐 鮮炒時蔬 湯: 冬瓜蛤蜊湯 點心: 玉兔包	17 早餐: 高麗菜包.豆漿 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 玉米炒肉末 配菜: 沙茶素腰花 鮮炒時蔬 湯: 紫菜餛飩湯 點心: 小米粥	18 早餐: 楓糖可頌.牛奶 午餐: 飯: 什錦炒烏龍麵 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 湯: 蘿蔔貢丸湯 點心: 菠蘿麵包	19 
20	21 早餐: 芝麻包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 起司雞排 配菜: 三杯杏鮑菇 鮮炒時蔬 湯: 玉米湯 點心: 筍香包	22 早餐: 蘿蔔糕.豆漿 午餐: 飯: 高纖雜糧糙米飯 主菜: 紅燒獅子頭 配菜: 蜜汁甜不辣 鮮炒時蔬 湯: 香菇雞湯 點心: 果醬吐司	23 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 雞絲飯 配菜: 芙蓉豆腐 鮮炒時蔬 湯: 味噌豆腐湯 點心: 馬拉糕	24 早餐: 水餃 午餐: 飯: 白飯 主菜: 台式打拋豬 配菜: 三色豆炒玉米 鮮炒時蔬 湯: 白蘿蔔油豆腐湯 點心: 麵線羹	25 早餐: 叉燒包.豆漿 午餐: 飯: 白飯 主菜: 茄汁鳳梨雞丁 配菜: 紅燒油豆腐 鮮炒時蔬 湯: 紫菜蛋花湯 點心: 南瓜乳酪小餐包	26 早餐: 蜂蜜蛋糕.牛奶 午餐: 飯: 培根玉米蛋炒飯 主菜: 配菜: 鮮炒時蔬 湯: 鱈魚丸湯 點心: 軟式香蒜麵包
27	28 早餐: 大餛飩湯 午餐: 飯: 白飯 主菜: 糖醋排骨 配菜: 番茄炒蛋 鮮炒時蔬 湯: 薑絲海帶湯 點心: 薯餅	29 早餐: 玉米片.牛奶 午餐: 飯: 白飯 主菜: 培根起司蛋捲 配菜: 醬燒甜不辣 鮮炒時蔬 湯: 番茄蛋花湯 點心: 瑪芬蛋糕	30 早餐: 奶油餐包 午餐: 飯: 地瓜飯 主菜: 香腸 配菜: 蔥蛋 鮮炒時蔬 湯: 柴魚豆腐湯 點心: 紅豆紫米粥	<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> <p style="text-align: right;"><b>CKids Educational Organization</b></p> 		