

18-19年度6月份學生餐單

	3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28	
	一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	
早餐		香菇豬肉碎上海麵	鮮茄雞肉碎通粉	牛奶蛋花甜麥皮 (配自製麵包)	端午節		南瓜淮山豬肉碎粥 (配中式包)	鮮茄雞肉碎意粉	香菇豬肉碎麥皮 (配自製麵包)	椰菜甘筍雞肉碎米線		鮮茄豬肉碎通粉	薯仔雞肉碎貝殼粉	牛奶蛋花甜麥皮 (配自製麵包)	南瓜雞肉碎天使麵		蕃薯豬肉碎粥 (配中式包)	薯仔雞肉碎貝殼粉	南瓜豬肉碎咸麥皮 (配自製麵包)	椰菜甘筍餃子米線 (配黑芝麻豆漿)	
午餐	南瓜蟲草花雲耳蒸雞肉	番茄薯仔洋蔥煮豬肉碎	老少平安(紅蘿蔔蓉豆腐豬 肉碎) 端午節應節食品：健康粽子	吞拿魚(罐頭礦泉水浸) 洋蔥甘筍炒蛋		台式肉燥+鹵豆腐	番茄洋蔥南瓜紅腰豆燴青衣柳	什菇豬肉碎燴豆腐	沙嗲薯仔雞肉配黃薑飯 ^不含椰漿 v	蔥花豬肉碎粉絲蒸蛋	冬菇馬蹄蒸肉餅	勝瓜洋蔥雲耳炒雞柳 (健康新食材)	番茄豬肉碎炒蛋	豬肉碎粉絲煮節瓜	什菇雞肉燴玉子豆腐	甜酸菠蘿三色椒雞肉	茄子蘑菇燴豬肉碎	配鷹嘴豆、印度烤餅、印度拉茶	通識科仁愛丙班學生專題研習 印度菜：印度黃咖哩紅腰豆	吞拿魚(罐頭礦泉水浸) 洋蔥南瓜炒蛋	鮮淮山蒸肉餅
	肉湯	節瓜淡菜瘦肉湯	耳瘦肉湯	湯		湯	湯	肉湯	竹瘦肉湯	湯	耳瘦肉湯	肉湯	節瓜淡菜瘦肉湯	肉湯	芹素湯	肉湯	黑豆蓮藕瘦肉湯	羅宋湯	湯	冬瓜薏米瘦肉湯	
晚餐	蔥花豬肉碎粉絲蒸蛋	豉汁青椒洋蔥炒雞肉	茄子蘑菇燴豬肉碎		翠玉瓜雲耳甘筍炒雞肉	勝瓜甘筍洋蔥木耳炒肉片 (健康新食材)	洋蔥叉燒炒蛋	甘筍淮山煮肉碎	鮮腐竹鮮菇甘筍燴節瓜	蔥花豬肉碎粉絲蒸蛋	番茄雜豆南瓜燴青衣柳	咖哩洋蔥豬肉碎豆腐	雞肉	竹鮮淮山炒雞脾菇	蓮藕粒蒸豬肉餅	南瓜蟲草花雲耳蒸滑雞	番茄豬肉碎炒蛋	節瓜香菇豬肉碎炒粉絲	健康素食：草菇玉子豆腐 炆節瓜		

備註：午餐、晚餐包括湯、時令瓜菜及時令水果\*；逢周一: 燕麥飯、逢周二、四: 紅米飯，逢周三、五: 粟米飯。

\*水果 - 每天二款不同種類例如：木瓜、蘋果、雪梨、香蕉、火龍果或香橙。

自製白汁：用脫脂奶製，不含忌廉

自製咖哩汁：不含椰漿