

18-19年度5月份學生餐單

	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31
	三	四	五	一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	一	二	三	四	五	一	二	三	四	五
早餐	南瓜雞肉碎天使麵	香菇豬肉碎麥皮 (配麵包)	椰菜豬肉碎上海麵	/	南瓜淮山豬肉碎粥 (配麵包)	薯仔雞肉碎貝殼粉	牛奶蛋花甜麥皮 (配麵包)	椰菜甘筍雞肉碎米線	/	/	鮮茄雞肉碎通粉	香菇豬肉碎麥皮 (配麵包)	椰子米線 (配黑豆漿) ^健康新食材v	/	鮮茄豬肉碎通粉	薯仔雞肉碎貝殼粉	牛奶蛋花甜麥皮 (配麵包)	南瓜雞肉碎天使麵	/	薯仔豬肉碎燕麥粥 (配麵包)	薯仔雞肉碎貝殼粉	南瓜豬肉碎咸麥皮 (配麵包)	椰菜甘筍雞肉碎米線
午餐	自製咖喱洋蔥豬肉碎豆腐	吞拿魚(罐頭礦泉水浸) 洋蔥南瓜炒蛋	番茄薯仔洋蔥煮豬肉碎	芋頭雞脾菇炆豬肉碎	自製白汁粟米薯仔甘筍雞粒	洋蔥叉燒炒蛋	什菇雞肉炆豆腐	翠玉瓜鮮百合甘筍炒肉片	佛 誕 翌 日	南瓜蟲草花雲耳杞子蒸雞肉	老少平安(紅蘿蔔蓉豆腐碎)	番茄南瓜洋蔥紅腰豆燴青衣柳	蔥花豬肉碎粉絲蒸蛋	什菇豬肉碎炆豆腐	翠玉瓜雲耳甘筍炒雞柳	特色餐：番茄洋蔥雜豆燴豬扒意粉 ^配自製麵包v	番茄豬肉碎炒蛋	甘筍薯仔炆雞肉	鮮淮山蒸肉餅	吞拿魚(罐頭礦泉水浸) 洋蔥南瓜炒蛋	甜酸菠蘿三色椒雞肉	茄子蘑菇炆豬肉碎	沙嗲薯仔雞肉配黃薑飯 ^不含椰漿v
	冬瓜薏米紅豆瘦肉湯	合掌瓜紅蘿蔔瘦肉湯	湯 番茄豆腐大豆芽瘦肉	湯 紅菜頭粟米雜菜瘦肉	節瓜花生眉豆淡菜瘦肉湯	南瓜粟米紅蘿蔔雪耳瘦肉湯	蓮藕黑豆章魚瘦肉湯 ^健康新食材v	合無花果湯 雪耳蘋果雪梨蜜棗百		老黃瓜赤小豆瘦肉湯	湯 青紅蘿蔔南北杏瘦肉	湯 木瓜雪耳南北杏瘦肉	合掌瓜紅蘿蔔瘦肉湯	湯 粉葛赤小豆扁豆瘦肉	南瓜粟米雪耳瘦肉湯	肉 番茄薯仔甘筍西芹瘦肉	肉 節瓜花生眉豆淡菜瘦肉湯	素湯 紅菜頭番茄蘋果粟米	湯 木瓜雪耳南北杏瘦肉	冬瓜薏米瘦肉湯	老黃瓜赤小豆瘦肉湯	湯 番茄豆腐大豆芽瘦肉	湯 青紅蘿蔔南北杏瘦肉
晚餐	節瓜香菇豬肉碎煮粉絲	雞 南瓜蟲草花雲耳杞子蒸滑	健康素食：雲耳甘筍鮮腐 ^不設淨青菜v	猪肉碎) 老少平安(紅蘿蔔蓉豆腐	台式滷肉+滷水蛋	甜酸菠蘿三色椒雞肉	吞拿魚(罐頭礦泉水浸) 洋蔥磨菇炒蛋	鮮腐竹鮮菇甘筍炆節瓜 ^不設淨青菜v	番茄洋蔥豬肉碎炒蛋	梅菜蒸肉餅	甘筍薯仔炆雞肉	健康素食：自製咖喱素菜 (薯仔、椰菜花、紅蘿蔔、洋蔥、素雞) ^不設淨青菜v	番茄薯仔洋蔥煮豬肉碎	青衣柳豬肉碎蒸蛋	肉 自製白汁磨菇紅蘿蔔燴雞	蓮藕片香菇甘筍炒豬肉碎	子豆腐 ^不設淨青菜v	青瓜木耳炒雞柳	自製咖喱洋蔥豬肉碎豆腐	洋蔥叉燒炒蛋	鮮淮山甘筍炆雞肉	鮮腐竹鮮菇甘筍炆節瓜 ^不設淨青菜v	

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

自製咖喱汁：不含椰漿