

19-20年度1月份學生餐單

日	星期	早	午	湯	晚
1	三	聖誕假期			
2	四				
3	五				
6	一		番茄洋蔥豬肉碎	合掌瓜紅蘿蔔瘦肉湯	蔥花豬肉碎粉絲蒸蛋
7	二	南瓜淮山豬肉粥 (配中式包)	甘荀栗子炆雞肉	粟米紅蘿蔔瘦肉湯	翠玉瓜豆腐豬肉碎
8	三	椰菜甘荀雞肉碎上海 麵	洋蔥叉燒炒蛋	蕃茄薯仔甘荀瘦肉羅宋湯	咖喱甘荀洋蔥薯仔炆雞肉
9	四	牛奶蛋花甜麥皮 (配麵包)	老少平安(紅蘿蔔蓉豆腐豬肉碎)	粉葛赤小豆扁豆瘦肉湯	番茄洋蔥南瓜紅腰豆燴青衣柳
10	五	鮮茄豬肉碎通粉	杞子蟲草花雲耳南瓜蒸雞肉	合掌瓜清補涼瘦肉湯	健康素食：南乳煮齋<配料王芽白、甘荀、 粟米芯、雲耳、腐竹、冬菇、粉絲> <不設淨青菜>
13	一		雞腩菇甘荀鮮腐竹炆豬肉絲	紅菜頭雜菜瘦肉湯	番茄肉碎炒蛋
14	二	椰菜甘荀雞肉碎米線	自製白汁蘑菇甘荀紅腰豆燴雞柳	牛膀粟米甘荀瘦肉湯	豉汁青椒洋蔥炒雞絲
15	三	鮮茄豬肉碎貝殼粉	吞拿魚(罐頭礦泉水浸) 洋蔥南瓜炒蛋	南瓜紅蘿蔔瘦肉湯	什菇豬肉碎炆豆腐
16	四	南瓜豬肉碎咸麥皮 (配麵包)	賀年特色餐: 鹽焗雞下腿配黃薑飯 配家長愛心健康蘿蔔糕	賀年老火靚湯	冬菇馬蹄蒸肉餅
17	五	香菇雞肉碎天使麵	芋頭粒燴豬肉碎	老黃瓜赤小豆扁豆瘦肉湯	健康新菜式: 三絲(西芹、冬菇、甘荀)炒五香豆腐 <不設淨青菜>
20	一				

21	二
22	三
23	四
24	五
27	一
28	二
29	三
30	四
31	五

新年假期

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(配紅肉火龍果)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

雞柳：有皮的雞腿肉

雞肉：沒有皮雞胸肉

(早更) _____ (中更) _____ 護士簽名: _____ 言語治療簽名: _____

