

19-20年度12月份學生餐單

日	星期	早	午	湯	晚
2	一		洋蔥叉燒炒蛋	合掌瓜紅蘿蔔瘦肉湯	什菇豬肉碎炆豆腐
3	二	椰菜甘筍雞肉碎米線	鮮淮山蒸肉餅	青紅蘿蔔羅漢果瘦肉湯	番茄豬肉碎炒蛋
4	三	番茄豬肉碎上海麵	甘筍薯仔洋蔥炆雞	粉葛赤小豆扁豆瘦肉湯	白蘿蔔什菌炆豬肉碎
5	四	南瓜肉碎咸麥皮 (配麵包)	番茄洋蔥南瓜紅腰豆燴 青衣柳	木瓜雪耳蜜棗南北杏瘦肉 湯	荷葉蟲草花冬菇雲耳 紅棗蒸雞肉
6	五	薯仔雞肉貝殼粉	自製咖喱洋蔥肉碎豆腐	老黃瓜赤小豆瘦肉湯	健康素食: 雲耳甘筍鮮腐竹鮮淮山 雞脾菇
9	一		節瓜香菇豬肉碎炒粉絲	紅菜頭雜菜瘦肉湯	豉汁青椒洋蔥炒雞柳
10	二	南瓜淮山豬肉粥 (配中式包)	吞拿魚(罐頭礦泉水浸) 洋蔥南瓜炒蛋	木瓜花生淡菜玉竹瘦肉湯	番茄薯仔洋蔥煮豬肉碎
11	三	椰菜甘筍雞肉碎米線 (配低糖豆漿)	南瓜豆腐炆豬肉碎	青紅蘿蔔羅漢果瘦肉湯	栗子甘筍炆雞肉
12	四	牛奶南瓜蛋花甜麥皮 (配麵包)	特色餐: 菠菜汁煙肉意粉 (配氣炸雞鎚 / 雞腿肉)	羅宋湯	節瓜鮮菇甘筍炆豬肉碎
13	五	南瓜西芹豬肉天使麵	杞子蟲草花雲耳蒸滑雞	蓮藕綠豆瘦肉湯	健康素食: 香菇雜菜燴玉子豆腐
16	一		什菇豬肉碎炆豆腐	合掌瓜紅蘿蔔瘦肉湯	魚肉豬肉碎蒸蛋
17	二	番茄豬肉碎通粉	甜酸菠蘿三色椒雞肉	紅菜頭紅腰豆甘筍瘦肉湯	老少平安 (紅蘿蔔蓉豆腐豬肉碎)
18	三	薯仔雞肉貝殼粉	甘筍雲耳荷蘭豆炒豬肉片	粉葛赤小豆扁豆瘦肉湯	自製白汁紅腰豆蘑菇 甘筍燴雞絲
19	四	蕃薯豬肉碎香菇咸麥皮 (配麵包)	健康新菜色: 番茄秋葵豬肉碎炒蛋	節瓜花生眉豆瘦肉湯	茄子雞脾菇炆豬肉碎

20	五	番茄豬肉碎上海麵	沙嗲薯仔雞肉配黃薑飯	木瓜雪耳南北杏玉竹瘦肉湯	健康素食: 雞脾菇甘荀鮮腐竹燴節
23	一	聖誕假期			
24	二				
25	三				
26	四				
27	五				
30	一				
31	二				

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: _____