

19-20年度2月份學生餐單

日	星期	早	午	湯	晚
3	一		冬菇馬蹄蒸肉餅	老黃瓜赤小豆瘦肉湯	鮮淮山翠玉瓜炒雞柳
4	二	牛奶蛋花甜麥皮 (配自製麵包)	什菇豬肉碎炆豆腐	木瓜雪耳南北杏玉竹瘦肉湯	蓮藕甘荀炒豬肉片
5	三	南瓜豬肉碎上海麵	雞脾菇芋頭炆雞肉	粟米南瓜紅蘿蔔瘦肉湯	吞拿魚(罐頭礦泉水浸)洋蔥磨菇炒蛋
6	四	蕃薯豬肉碎粥 (配中式包)	番茄豬肉碎炒蛋	粉葛赤小豆扁豆瘦肉湯	栗子南瓜炆雞肉
7	五	鮮茄豬肉碎通粉	沙嗲翠玉瓜甘荀豬肉碎煮粉絲	雪耳蘋果雪梨無花果瘦肉湯	健康素食: 雞脾菇甘荀鮮腐竹燴節瓜
10	一		洋蔥叉燒炒蛋	合掌瓜紅蘿蔔牛膀瘦肉湯	西檸雞扒
11	二	椰菜甘荀雞肉碎米線	健康新菜色(前菜): 涼拌秋葵(日式芝麻醬、芥末豉油) 蓮藕冬菇蒸肉餅	紅菜頭番茄粟米西芹素湯	番茄豬肉碎炒蛋
12	三	鮮茄豬肉碎貝殼粉	甜酸菠蘿三色椒雞肉	黑豆鱒魚蓮藕瘦肉湯	什菌白蘿蔔炆豬肉碎
13	四	南瓜肉碎咸麥皮 (配自製麵包)	番茄洋蔥南瓜紅腰豆燴青衣柳	木瓜雪耳南北杏瘦肉湯	老少平安(紅蘿蔔蓉豆腐豬肉碎)
14	五	香菇豬肉碎天使麵	荷葉蟲草花冬菇雲耳 紅棗蒸雞肉	青紅蘿蔔南北杏瘦肉湯	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>
17	一		台式肉燥配滷水豆腐	酸菜黃豆苦瓜瘦肉湯	番茄秋葵豬肉碎炒蛋
18	二	南瓜淮山豬肉粥 (配中式包)	自製白汁磨菇甘荀紅腰豆燴雞柳	合掌瓜紅蘿蔔牛膀瘦肉湯	芋頭粒蒸豬肉餅
19	三	鮮茄豬肉碎天使麵	白蘿蔔什菌炆豬肉片	粟米南瓜紅蘿蔔瘦肉湯	豉汁青椒洋蔥炒雞肉
20	四	香菇豬肉碎麥皮 (配麵包)	吞拿魚(罐頭礦泉水浸)洋蔥磨菇炒 蛋	粉葛赤小豆扁豆瘦肉湯	翠玉瓜豆腐豬肉碎

21	五	椰菜甘筍米線餃子 配芝麻豆漿	番茄薯仔紅腰豆洋蔥豬肉碎	老黃瓜赤小豆瘦肉湯	健康素食：洋蔥甘筍雲耳炒鮮腐竹 <不設淨青菜>
24	一		咖喱薯仔甘筍洋蔥焗雞肉 配黃薑飯	青紅蘿蔔南北杏瘦肉湯	茄子蘑菇焗豬肉碎
25	二	鮮茄豬肉碎貝殼粉	雞脾菇甘筍鮮腐竹焗豬肉片	黑豆鱈魚蓮藕瘦肉湯	番茄洋蔥南瓜紅腰豆燴青衣柳
26	三	時菜豬肉碎上海麵	鮮百合甘筍翠玉瓜炒雞柳	節瓜眉豆花生淡菜瘦肉湯	洋蔥叉燒炒蛋
27	四	牛奶蛋花甜麥皮 (配麵包)	特色餐: 菠蘿青椒咕嚕肉	紅菜頭番茄粟米西芹素湯	杞子蟲草花雲耳南瓜蒸雞肉
28	五	薯仔雞肉碎貝殼粉	蔥花豬肉碎粉絲蒸蛋	雪耳蘋果雪梨無花果瘦肉湯	三絲(西芹、冬菇、甘筍)炒五香豆腐 <不設淨青菜>

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: \_\_\_\_\_



