

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (9月1日) (開學日)	雞脾菇肉片米粉	洋蔥豬扒 火腿杞子奶油浸旺菜	薯仔炆雞球 粉絲肉碎蒸茄子 海底椰甘笋雞湯	
星期二 (9月2日)	麵包 牛奶	金針雲耳蒸雞 翠玉瓜炒魚片	腰果肉丁 瑤柱扒西生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	羅漢果水
星期三 (9月3日)	鮮冬菇紅腸天使麵	粟米肉粒 紅腸炒菜心	蓮藕炆排骨 金銀蛋扒白菜仔 霸王花瘦肉湯	
星期四 (9月4日)	麵包 好立克	洋蔥燒汁牛仔骨 煙肉炒椰菜	鹵水雞槌 雞脾菇扒小棠菜 合掌瓜豬骨湯	
星期五 (9月5日)	餐肉雜菜通粉	瑤柱肉碎炒飯 魚片炒椰菜花	咕嚕肉 鮮冬菇扒唐生菜 羅宋湯	
星期六 (9月6日)	南瓜肉碎粥 腸粉	豉油雞 蒜蓉炒白菜仔	瑤柱肉碎蒸水蛋 雞柳炒西蘭花 生果	南瓜西米露
星期日 (9月7日)	麵包 檸檬水	柱侯牛腩 杞子豆腐浸唐生菜	鎮江骨 梅菜煮菜心 生果	

餐單設計:

Carol

(鄭艷春)
護士長

廚師:

容文杰

(容文杰)

舍監批准:

黃文輝

(黃文輝)

校長簽署:

成英愉

(成英愉)

日期:

17/7/25

日期:

17/7/25

日期:

17/7/2025

日期:

18.7.2025

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (9月8日)	鮮冬菇魚片烏冬	梅子豆卜蒸排骨 煙肉炒椰菜	西檸雞 蠔油唐生菜 南瓜腰果紅蘿蔔湯	
星期二 (9月9日)	麵包 阿華田	瑤柱肉碎蒸水蛋 梅菜煮菜心	牛仔骨 紅腸炒椰菜花 蓮藕鯿魚豬骨湯	竹蔗茅根馬蹄水
星期三 (9月10日)	炸菜肉絲河粉	蓮藕炆豬柳 金銀蛋浸白菜仔	彩椒魚柳 雲耳炒勝瓜 菜乾豬骨湯	
星期四 (9月11日)	麵包 麥皮	薯仔炆雞 杞子火腿煮旺菜	梅菜蒸肉餅 魚片炒菜心 老黃瓜赤小豆豬骨湯	
星期五 (9月12日)	擔擔麵	菠蘿雞粒炒飯 雞脾菇扒西蘭花	午餐肉炒蛋 瑤柱扒西生菜 冬瓜去濕豬骨湯	
星期六 (9月13日)	香菇雞蓉粥 燒賣	沙薑雞 豬柳漢堡炒小棠菜	沙拉骨 XO醬炒椰菜 生果	鮮奶燉蛋
星期日 (9月14日)	三文治 牛奶	鮮茄豬扒 梅菜煮菜心	牛油蒜香雞中翼 鮮冬菇扒唐生菜 生果	

餐單設計:



(鄭艷春)

護士長

廚師:



(容文杰)

舍監批准:



(黃文輝)

校長簽署:



(成英愉)

日期:



日期:



日期:



日期:



上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (9月15日)	雪菜雞絲湯米粉	土魷蒸肉餅 杞子豆腐浸旺菜	金針雲耳紅棗蒸雞 魚片炒勝瓜 無花果雞湯	
星期二 (9月16日)	麵包 牛奶	豉油皇雞槌 瑤柱扒瓜脯	清湯蘿蔔牛腩 雞柳炒西蘭花 粉葛赤小豆豬骨湯	夏枯草
星期三 (9月17日)	鮮冬菇紅腸天使麵	鎮江骨 梅菜煮菜心	午餐肉炒蛋 粉絲肉碎蒸茄子 西洋菜豬骨湯	
星期四 (9月18日)	麵包 利賓納	咖哩雞 煙肉炒椰菜	吉列魚柳 瑤柱扒西生菜 粟米紅蘿蔔豬骨湯	
星期五 (9月19日)	火腿雜菜通粉	肉醬意粉 豬柳漢堡炒椰菜花	冬瓜支竹炆排骨 金銀蛋扒白菜仔 什菜湯	
星期六 (9月20日)	咸蛋瘦肉粥 腸粉	白切雞 腐乳唐生菜	沙嗲雙丸 魚片炒椰菜 生果	紅豆沙
星期日 (9月21日)	麵包 好立克	京都豬扒 紅腸炒小棠菜	麻婆豆腐 清炒菜心 生果	

餐單設計:



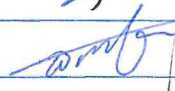
(鄭艷春)
護士長

廚師:



(容文杰)

舍監批准:



(黃文輝)

校長簽署:



(成英愉)

日期:

17/7/25

日期:

17/7/25

日期:

17/7/2025

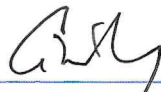
日期:

18.7.2015

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (9月22日)	時菜雙丸烏冬	瑤柱肉碎蒸水蛋 豬柳漢堡炒椰菜	芋頭炆排骨 雞脾菇扒西生菜 花生黃豆雞腳湯	
星期二 (9月23日)	麵包 阿華田	鹵水雞中翼 翠肉瓜炒紅腸	柱侯牛腩 XO醬炒椰菜花 蓮藕綠豆豬骨湯	檸檬薏米水
星期三 (9月24日)	鮮冬菇肉片河粉	白汁雞球 甜梅菜蒸菜心	菠蘿彩椒雞球 雲耳腐竹炒勝瓜 菜乾豬骨湯	
星期四 (9月25日)	麵包 麥皮	豆卜梅子蒸排骨 火腿杞子浸旺菜	蕃茄蛋肉片 雞脾菇扒小棠菜 清補涼瘦肉湯	
星期五 (9月26日)	炸醬麵	梅菜肉碎炒飯 紅腸炒西蘭花	椒鹽豬扒 金銀蛋浸白菜仔 紫菜肉碎湯	
星期六 (9月27日)	粟米肉碎粥 燒賣	豉油雞 瑤柱西生菜	梅菜肉餅 魚片炒椰菜花 生果	牛油粟米
星期日 (9月28日)	三文治 牛奶	午餐肉炒蛋 粉絲蝦米煮椰菜	沙拉骨 鮮冬菇扒菜心 生果	

餐單設計:

 (鄭艷春)
 (容文杰)
 (黃文輝)
 (成英愉)

廚師:

舍監批准:

校長簽署:

日期:

日期:

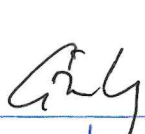
日期:

日期:

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (9月29日)	紫菜魚片米粉	鮮茄豬扒 煙肉炒旺菜	牛油蒜香雞中翼 蝦米煮白菜仔 海底椰甘筍雞湯	
星期二 (9月30日)	麵包 牛奶	豉油皇雞槌 瑤柱扒瓜脯	腰果肉丁 蝦仁炒西蘭花 沙參玉竹瘦肉湯	羅漢果水
星期三 (10月1日) (國慶日)	雞髀菇紅腸天使麵	蝦仁炒蛋 清炒菜心	咖喱雙丸 粉絲肉碎蒸茄子 粟米紅蘿蔔豬骨湯	
星期四 (10月2日)	麵包 好立克	沙嗲牛肉 魚片炒椰菜	鹵水雞槌 鮮冬菇扒小棠菜 木瓜雪耳瘦肉湯	
星期五 (10月3日)	餐肉雜菜通粉	卡邦尼螺絲粉 紅腸炒椰菜花	咕嚕肉 瑤柱扒西生菜 蕃茄薯仔豬骨湯	
星期六 (10月4日)	瑤柱肉碎粥 腸粉	白切雞 金銀蛋浸白菜仔	鎮江骨 甜梅菜煮菜心 生果	腐竹雞蛋糖水
星期日 (10月5日)	三文治 菜蜜	蕃茄蛋牛肉 鮮冬菇扒小棠菜	蘿蔔炆豬柳 杞子豆腐浸旺菜 生果	

餐單設計:

 (鄭艷春)
護士長

廚師:

 (容文杰)

舍監批准:

 (黃文輝)

校長簽署:

 (成英愉)

日期:

17/7/25

日期:

17/7/25

日期:

17/7/2025

日期:

18.7.2026

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節