

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (3月2日)	紫菜雙丸烏冬	洋蔥豬扒 椰菜	栗子炆雞 唐生菜 無花果瘦肉雞湯	
星期二 (3月3日)	麵包 阿華田	金針雲耳蒸雞 瑤柱扒瓜脯 生果	蓮藕炆排骨 XO醬炒椰菜花 沙參玉竹瘦肉湯	
星期三 (3月4日)	雪菜雞絲湯河粉	粟米雞丁 菜心	咕嚕肉 粉絲肉碎蒸茄子 木瓜雪耳豬骨湯 生果	
星期四 (3月5日)	麵包 豆漿	豉椒炒牛肉 旺菜 生果	鹵水雞中翼 蒜蓉炒白菜仔 蕃茄薯仔豬骨湯	
星期五 (3月6日)	餐肉時菜通粉	菠蘿雞粒炒飯 西蘭花	蝦仁炒蛋 瑤柱扒西生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期六 (3月7日)	三絲炒麵 腸粉	豉油雞 唐生菜	土魷蒸肉餅 椰菜	鮮奶燉蛋
星期日 (3月8日)	麵包 利賓納	鎮江骨 清炒小棠菜	柱侯牛腩 菜心	

餐單設計: _____ (鄭艷春)
護士長

日期: _____

廚師: _____ (容文杰)

日期: _____

舍監批准: _____ (黃文輝)

日期: _____

校長簽署: _____ (成英愉)

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 (3月9日)	時菜雞粒米粉	瑤柱肉碎蒸水蛋 旺菜	沙嗲雞柳 西生菜 海底椰甘荀雞湯	
星期二 (3月10日)	麵包 好立克	梅子蒸排骨 翠玉瓜魚片	牛仔骨 西蘭花炒蝦仁 節瓜鱈魚豬骨湯	
星期三 (3月11日)	時菜紅腸天使麵	薯仔炆雞 菜心	沙拉骨 勝瓜炒雲耳 粟米紅蘿蔔豬骨湯	
星期四 (3月12日)	麵包 麥皮	蘿蔔炆豬柳 椰菜	西檸雞 蒜蓉炒白菜仔 菜乾豬骨湯	
星期五 (3月13日) (聯校教職員發展日) (學生放假一天)	炸醬麵	蕃茄雞絲燴意粉 椰菜花	彩椒魚柳 清炒小棠菜 西洋菜豬骨湯	
星期六 (3月14日)	肉絲炒米粉 燒賣	沙薑雞 唐生菜	鮮茄豬扒 旺菜	牛油粟米
星期日 (3月15日)	三文治 牛奶	餐肉炒蛋 菜心	鹵水雞脾 西蘭花	

餐單設計:

(鄭艷春)
護士長

日期:

廚師:

(容文杰)

日期:

舍監批准:

(黃文輝)

日期:

校長簽署:

(成英愉)

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 (3月16日)	時菜魚片烏冬	梅菜蒸肉餅 椰菜	冬瓜炆排骨 魚片炒椰菜花 花生黃豆雞腳湯	
星期二 (3月17日)	麵包 阿華田	豉油皇雞槌 粉絲蝦米煮節瓜	沙嗲雙丸 唐生菜 清補涼瘦肉湯	
星期三 (3月18日)	時菜雞絲河粉	京都豬扒 菜心	蝦仁炒蛋 粉絲肉碎蒸茄子 老黃瓜赤小豆豬骨湯	
星期四 (3月19日)	麵包 豆漿	咖哩雞 旺菜	鎮江骨 蒜蓉炒白菜仔 霸王花瘦肉湯	
星期五 (3月20日)	火腿雜菜通粉	瑤柱肉碎炒飯 西蘭花	吉列魚柳 西生菜 蓮藕綠豆豬骨湯	
星期六 (3月21日)	雞絲炒烏冬 腸粉	白切雞 椰菜	清湯蘿蔔牛腩 唐生菜	腐竹雞蛋糖水
星期日 (3月22日)	麵包 菜蜜	豆卜炆豬柳 小棠菜	牛油蒜香雞翼 菜心	

餐單設計:

(鄭艷春)
護士長

日期:

廚師:

(容文杰)

日期:

舍監批准:

(黃文輝)

日期:

校長簽署:

(成英愉)

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 (3月23日)	雪菜肉絲湯米粉	瑤柱肉碎蒸水蛋 旺菜	香芋排骨 雙菇扒西生菜 合掌瓜豬骨湯	
星期二 (3月24日)	麵包 好立克	粟米魚柳 翠肉瓜炒煙肉	豉椒炒牛肉 清炒白菜仔 紫菜肉碎湯	
星期三 (3月25日)	時菜豬柳漢堡天使麵	鹵水雞中翼 清炒菜心	椒鹽豬扒 蒜蓉粉絲蒸勝瓜 羅宋湯	
星期四 (3月26日)	麵包 麥皮	蓮藕炆豬柳 椰菜	菠蘿彩椒雞球 唐生菜 冬瓜去濕豬骨湯	
星期五 (3月27日)	擔擔麵	卡邦尼螺絲粉 魚片炒椰菜花	沙拉骨 小棠菜 南瓜腰果紅蘿蔔湯	
星期六 (3月28日)	三絲炒米粉 燒賣	豉油雞 旺菜	冬菇蒸肉餅 西生菜	綠豆沙
星期日 (3月29日)	三文治 牛奶	金針雲耳蒸雞 菜心	餐肉炒蛋 西蘭花	

餐單設計:

(鄭艷春)
護士長

日期:

廚師:

(容文杰)

日期:

舍監批准:

(黃文輝)

日期:

校長簽署:

(成英愉)

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 (3月30日)	時菜雞粒烏冬	鮮茄豬扒 椰菜	咖哩雞 唐生菜 海底椰甘筍雞湯	
星期二 (3月31日)	麵包 阿華田	粟米肉丁 瑤柱扒瓜脯	腰果雞丁 XO醬炒椰菜花 沙參玉竹瘦肉湯	
星期三 (4月1日)	炸菜肉片河粉	冬菇蒸雞 菜心	蝦仁炒蛋 粉絲肉碎蒸茄子 木瓜雪耳豬骨湯	
星期四 (4月2日) (清明節及復活節假期)	麵包 豆漿	柱侯牛腩 旺菜	鹵水雞中翼 清炒白菜仔 青紅蘿蔔豬骨湯	
星期五 (4月3日) (清明節及復活節假期)	餐肉雜菜通粉	梅菜肉碎炒飯 西蘭花	咕嚕肉 西生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期六 (4月4日) (清明節及復活節假期)	肉絲炒麵 腸粉	沙薑雞 唐生菜	蕃茄蛋肉片 椰菜	
星期日 (4月5日) (清明節及復活節假期)	麵包 檸檬水	鎮江骨 清炒小棠菜	蘿蔔炆豬柳 菜心	

餐單設計:

(鄭艷春)
護士長

日期:

廚師:

(容文杰)

日期:

舍監批准:

(黃文輝)

日期:

校長簽署:

(成英倫)

日期:

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節