

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (6月1日)	雪菜肉絲湯米粉	鮮茄豬扒 旺菜	牛油雞翼 清炒菜心 木瓜花生雞腳湯	
星期二 (6月2日)	麵包 好立克	冬菇蒸雞 翠玉瓜炒魚片	腰果肉丁 西蘭花炒雞柳 霸王花瘦肉湯	
星期三 (6月3日)	時菜豬柳漢堡天使麵	豆卜炆豬柳 菜心	鹵水雞槌 蒜蓉粉絲蒸勝瓜 清補涼瘦肉湯	
星期四 (6月4日)	麵包 利賓納	燒汁牛肉 椰菜	蝦仁炒蛋 雙菇扒西生菜 合掌瓜豬骨湯	
星期五 (6月5日)	火腿雜菜通粉	梅菜肉碎炒飯 椰菜花	咕嚕肉 蒜蓉炒白菜仔 蓮藕三色豆豬骨湯	
星期六 (6月6日)	肉絲炒米粉 燒賣	沙薑雞 旺菜	梅菜蒸肉餅 唐生菜	芋頭西米露
星期日 (6月7日)	三文治 牛奶	柱侯牛腩 菜心	鎮江骨 白菜仔	

餐單設計:


(鄭艷春)
護士長

日期:

6/5/26

廚師:


(容文杰)

日期:

7/5/26

舍監批准:


(黃文輝)

日期:

7/5/26

校長簽署:


(成英倫)

日期:

12.5.26

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 (6月8日)	紫菜魚片烏冬	瑤柱肉碎蒸水蛋 椰菜	沙嗲雞柳 清炒小棠菜 無花果甘筍雞湯	
星期二 (6月9日)	麵包 阿華田	蘿蔔炆豬排 瑤柱扒瓜脯	牛仔骨 煙肉炒椰菜花 粟米紅蘿蔔豬骨湯	
星期三 (6月10日)	時菜雞絲河粉	豉汁蒸排骨 菜心	彩椒魚柳 粉絲肉碎蒸茄子 沙參玉竹瘦肉湯	
星期四 (6月11日)	麵包 麥皮	白汁燴鷄球 旺菜	土魷蒸肉餅 蒜蓉炒白菜仔 老黃瓜赤小豆豬骨湯	
星期五 (6月12日)	炸醬麵	肉醬意粉 西蘭花	西檸雞 瑤柱扒西生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期六 (6月13日)	雞絲炒烏冬 腸粉	豉油雞 清炒小棠菜	沙拉骨 菜心	鮮奶燉蛋
星期日 (6月14日)	麵包 檸檬水	蝦仁炒蛋 椰菜	蓮藕炆豬柳 唐生菜	

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:

6/5/26

日期:

7/5/26

日期:

7/5/2026


日期:

12.5.26

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 (6月15日)	炸菜雞絲湯米粉	土魷蒸肉餅 旺菜	沙嗲雙丸 蒜蓉炒菜心 海底椰甘筍雞湯	
星期二 (6月16日)	麵包 好立克	豉油皇雞槌 翠玉瓜炒煙肉	燒汁牛肉 雙菇扒西生菜 菜乾豬骨湯	
星期三 (6月17日)	鮮冬菇紅腸天使麵	京都豬扒 菜心	西芹雞丁 雲耳勝瓜炒魚片 清補涼瘦肉湯	
星期四 (6月18日)	麵包 菜蜜	薯仔炆雞 椰菜	蝦仁炒蛋 蒜蓉炒白菜仔 蕃茄薯仔豬骨湯	
星期五 (6月19日) (端午節)	餐肉雜菜通粉	鎮江骨 XO醬炒椰菜花	吉列魚柳 小棠菜 蓮藕鯿魚豬骨湯	
星期六 (6月20日)	肉絲炒麵 燒賣	白切雞 唐生菜	蝦米蒸水蛋 旺菜	紅豆沙
星期日 (6月21日)	三文治 牛奶	蕃茄炆豬柳 菜心	清湯蘿蔔牛腩 西生菜	

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:

6/15/26

日期:

7/5/26

日期:

7/8/2026


日期:

12.5.26

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 (6月22日)	時菜雙丸烏冬	瑤柱肉碎蒸水蛋 椰菜	香芋排骨 唐生菜 花生黃豆雞腳湯	
星期二 (6月23日)	麵包 阿華田	鹵水雞中翼 粉絲蝦米煮節瓜	沙拉骨 煙肉炒椰菜花 冬瓜去濕豬骨湯	
星期三 (6月24日)	時菜肉絲河粉	鮮茄魚塊 菜心	午餐肉炒蛋 粉絲肉碎蒸茄子 沙參玉竹瘦肉湯	
星期四 (6月25日)	麵包 豆漿	豆卜炆豬柳 旺菜	菠蘿彩椒雞球 蒜蓉炒白菜仔 西洋菜豬骨湯	
星期五 (6月26日)	擔擔麵	卡邦尼螺絲粉 西蘭花	椒鹽豬扒 雙菇扒西生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期六 (6月27日)	雞絲炒烏冬 腸粉	沙薑雞 菜心	梅菜蒸肉餅 小棠菜	牛油粟米
星期日 (6月28日)	麵包 檸檬水	蕃茄蛋肉片 椰菜	牛仔骨 唐生菜	

餐單設計:

 (鄭艷春)
護士長

日期:

6/21/2016

廚師:

 (容文杰)

日期:

7/15/16

舍監批准:

 (黃文輝)

日期:

7/15/2016

校長簽署:

 (成英愉)

日期:

12.5.16

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 (6月29日)	時菜雞粒米粉	洋蔥豬扒 旺菜	薯仔炆雞 菜心 花生木瓜雞腳湯	
星期二 (6月30日)	麵包 好立克	金針雲耳蒸雞 翠玉瓜炒魚片	腰果雞丁 清炒小棠菜 霸王花瘦肉湯	
星期三 (7月1日) (特別行政區成立 紀念日)	時菜餐肉天使麵	粟米肉粒 菜心	蓮藕炆排骨 蒜蓉粉絲蒸勝瓜 清補涼瘦肉湯	
星期四 (7月2日)	麵包 利賓納	燒汁牛仔骨 椰菜	鹵水雞中翼 雙菇扒唐生菜 南瓜腰果紅蘿蔔湯	
星期五 (7月3日)	火腿雜菜通粉	蕃茄雞絲燴意粉 椰菜花	咕嚕肉 瑤柱扒西生菜 蓮藕綠豆豬骨湯	
星期六 (7月4日)	肉絲炒麵 燒賣	豉油雞 旺菜	柱侯牛腩 小棠菜	腐竹雞蛋糖水
星期日 (7月5日)	三文治 牛奶	蝦仁炒蛋 菜心	鎮江骨 西蘭花	

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:

6/5/26

日期:

7/5/26

日期:

7/5/2026.

日期:

12.5.26

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節