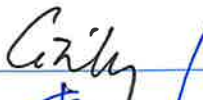


日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (9月7日)	雪菜肉絲麵	梅菜蒸肉餅 椰菜	鎮江骨 雙菇扒西生菜 花生黃豆雞腳湯	
星期二 (9月8日)	時菜雞丁河粉	豉油皇雞槌 瑤柱扒瓜脯	冬瓜炆排骨 魚片炒椰菜花 菜乾豬骨湯	
星期三 (9月9日)	時菜雙丸烏冬	鮮茄豬扒 菜心	午餐肉炒蛋 粉絲肉碎蒸勝瓜 清補涼瘦肉湯	
星期四 (9月10日)	時菜紅腸天使麵	白汁雞球 旺菜	吉列魚柳 蒜蓉炒小棠菜 南瓜腰果紅蘿蔔湯	
星期五 (9月11日)	餐肉雜菜通粉	肉醬意粉 西蘭花	清湯蘿蔔牛腩 瑤柱扒西生菜 蓮藕鯮魚豬骨湯	
星期六 (9月12日)	皮蛋瘦肉粥 燒賣	白切雞 菜心	蓮藕炆豬柳 小棠菜	紅豆沙
星期日 (9月13日)	西式早餐	沙爹雙丸 唐生菜	麻婆豆腐 紅腸炒椰菜花	

餐單設計:


 (鄭艷春)
 護士長

 (容文杰)

 (黃文輝)

 (成英愉)

廚師:

舍監批准:

校長簽署:

日期:

3/7/26

日期:

3/7/26

日期:

3 JUL 2025

日期:

6-7-26

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 (9月14日)	炸菜肉絲米粉	瑤柱肉碎蒸水蛋 旺菜	芋頭炆排骨 西蘭花 海底椰甘筍雞湯	
星期二 (9月15日)	豬柳漢堡天使麵	金針雲耳蒸雞 翠肉瓜炒煙肉	蝦仁炒蛋 XO醬炒椰菜花 冬瓜去濕豬骨湯	
星期三 (9月16日)	時菜肉片河粉	粟米魚柳 菜心	粟子炆雞 粉絲肉碎蒸茄子 沙參玉竹瘦肉湯	
星期四 (9月17日)	時菜魚片烏冬	蓮藕炆豬柳 椰菜	菠蘿彩椒雞球 蒜蓉炒白菜仔 蕃茄薯仔豬骨湯	
星期五 (9月18日)	擔擔麵	梅菜肉碎炒飯 煙肉炒椰菜花	椒鹽豬扒 雙菇扒西生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期六 (9月19日)	香菇雞蓉粥 腸粉	沙薑雞 旺菜	土魷蒸肉餅 唐生菜	牛油粟米
星期日 (9月20日)	西式早餐	沙拉骨 菜心	豉椒炒牛肉 蒜蓉炒白菜仔	

餐單設計:


 (鄭艷春)
 護士長

 (容文杰)

 (黃文輝)

 (成英倫)

廚師:

舍監批准:

校長簽署:

日期:

日期:

日期:

日期:

3/7/26

3/7/26

3 JUL 2026

6-7-26

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 (9月21日)	雪菜雞絲湯米粉	蕃茄豬扒 椰菜	薯仔炆雞 蒜蓉炒小棠菜 木瓜花生雞腳豬骨湯	
星期二 (9月22日)	時菜肉片麵	鹵水雞中翼 瑤柱扒瓜脯	腰果肉丁 煙肉炒椰菜花 霸王花瘦肉湯	
星期三 (9月23日)	炸菜肉絲河粉	粟米肉丁 菜心	蝦仁炒蛋 粉絲肉碎蒸勝瓜 清補涼瘦肉湯	
星期四 (9月24日)	時菜豬柳漢堡天使麵	沙嗲牛肉 旺菜	牛油雞翼 瑤柱扒西生菜 青紅蘿蔔豬骨湯	
星期五 (9月25日)	火腿雜菜通粉	卡邦尼螺絲粉 西蘭花	咕嚕肉 蒜蓉白菜仔 蓮藕三色豆豬骨湯	
星期六 (9月26日)	瑤柱肉碎粥 燒賣	豉油雞 菜心	柱候牛腩 清炒小棠菜	腐竹雞蛋糖水
星期日 (9月27日)	西式早餐	豆卜炆豬柳 椰菜	蕃茄蛋肉片 雞脾菇扒唐生菜	

餐單設計:

 (鄭艷春)
護士長

廚師:

 (容文杰)

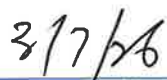
舍監批准:

 (黃文輝)

校長簽署:

 (成英愉)

日期:

 3/7/26

日期:

 3/7/26

日期:

3 JUL 2026

日期:

 6-7-26

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 (9月28日)	紫菜雙丸烏冬	豉汁豆卜蒸排骨 旺菜	沙嗲雞柳 蒜蓉炒菜心 無花果甘筍雞湯	
星期二 (9月29日)	時菜肉片天使麵	蘿蔔炆豬柳 翠肉瓜炒煙肉	牛仔骨 雙冬菇扒西生菜 合掌瓜豬骨湯	
星期三 (9月30日)	炸菜肉絲河粉	瑤柱肉碎蒸水蛋 菜心	椒鹽豬扒 粉絲肉碎蒸茄子 沙參玉竹瘦肉湯	
星期四 (10月1日) (國慶日)	時菜雞粒米粉	薯仔炆雞 椰菜	彩椒魚柳 蒜蓉白菜仔 節瓜鱈魚豬骨湯	
星期五 (10月2日)	炸醬麵	菠蘿雞粒炒飯 XO醬炒椰菜花	西檸雞 小棠菜 老黃瓜赤小豆豬骨湯	
星期六 (10月3日)	咸蛋瘦肉粥 腸粉	白切雞 唐生菜	蓮藕炆豬柳 旺菜	綠豆沙
星期日 (10月4日)	西式早餐	沙拉骨 菜心	蝦仁炒蛋 西生菜	

餐單設計:


 (鄭艷春)
 護士長

 (容文杰)

 (黃文輝)

 (成英倫)

廚師:

舍監批准:

校長簽署:

日期:

日期:

日期:

日期:

3/7/26

3/7/26

3 JUL 2026

6.7.26

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節