
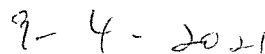


日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (6月7日)	雪菜肉絲湯烏冬	洋蔥豬扒 紹菜/時蔬 海底椰瘦肉湯	鹵水雞中翼 白菜仔/時蔬 黃豆雞腳湯	
星期二 (6月8日)	餐肉包 好立克	咖喱雞 小棠菜/時蔬 南北杏雪耳甘荀湯	蓮藕肉片 椰菜/時蔬	
星期三 (6月9日)	時菜肉片麵	鮮茄魚塊 西蘭花/時蔬 無花果瘦肉湯	豆卜炆豬柳 唐生菜/時蔬 腰果瘦肉湯	
星期四 (6月10日)	雞尾包 利賓納	沙爹牛肉 椰菜/時蔬 粟米紅蘿蔔湯	瑤柱肉碎蒸水蛋 菜芯/時蔬	
星期五 (6月11日)	雜菜火腿通粉	楊州炒飯 節瓜粉絲蝦米/時蔬 合掌瓜瘦肉湯	咕嚕肉 西生菜/時蔬	茅根竹蔗馬蹄 (3PM 涼茶)
星期六 (6月12日)	瑤柱肉碎粥 撈麵	白切雞 菜芯/時蔬	梅菜蒸肉餅 紹菜/時蔬 節瓜鱈魚湯	烱粟米 (晚點)
星期日 (6月13日)	三文治 麥皮	鎮江骨 唐生菜/時蔬	冬菇蒸雞 椰菜花/時蔬 沙參玉竹瘦肉湯	


餐單設計:

 (范煥英)
註冊護士


日期:




廚師:

 (容文杰)

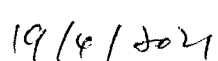
日期:



舍監批准:

 (梅達明)

日期:



署任校長副署:

 (林家華)

日期:

20 APR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (6月14日) 學校假期	時菜雙丸湯烏冬	豉汁豆卜蒸排骨 椰菜/時蔬	咖喱雙丸 小棠菜/時蔬 冬瓜瘦肉湯	
星期二 (6月15日)	菠蘿包 阿華田	蘿蔔炆豬柳 翠玉瓜火腿/時蔬 黑豆魚尾湯	金針雲耳蒸雞 菜芯/時蔬	
星期三 (6月16日)	時菜叉燒湯河粉	瑤柱肉碎蒸水蛋 椰菜花/時蔬 芥菜肉片湯	鮮茄豬扒 唐生菜/時蔬 蓮藕綠豆湯	
星期四 (6月17日)	午餐肉包 菜蜜	薯仔炆雞 菜芯/時蔬 木瓜瘦肉湯	土魷蒸肉餅 西蘭花/時蔬	
星期五 (6月18日)	擔擔麵	鮮茄雞絲燴意粉 南瓜肉碎/時蔬 蕃茄薯仔湯	西檸雞 白菜仔/時蔬	圓肉桑寄生茶 (3PM 涼茶)
星期六 (6月19日)	南瓜肉碎粥 燒賣	豉油雞 小棠菜/時蔬	鎮江骨 紹菜/時蔬 蘋果雪耳湯	腐竹雞蛋糖水 (晚點)
星期日 (6月20日)	麥包+火腿 檸檬水	洋蔥炒牛肉 西生菜/時蔬	香芋排骨 勝瓜雲耳/時蔬 南瓜瘦肉湯	

餐單設計:

 (范煥英)
 註冊護士

日期: 9-4-2021

廚師:

 (容文杰)

日期: 15-4-2021

舍監批准:

 (梅達明)

日期: 19/4/2021

署任校長副署:

 (林家華)

日期: 20 APR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (6月21日)	時菜紅腸湯烏冬	梅菜蒸肉餅 紹菜/時蔬 薏米瘦肉湯	洋蔥雞柳 白菜仔/時蔬 眉豆雞腳湯	
星期二 (6月22日)	火腿蛋包 好立克	豉油王雞槌 小棠菜/時蔬 海底椰甘荀瘦肉湯	牛仔骨 椰菜/時蔬	
星期三 (6月23日)	炸菜肉絲麵	京都豬扒 西蘭花/時蔬 雪梨百合瘦肉湯	燒味拼紅腸 唐生菜/時蔬 粉葛赤小豆湯	
星期四 (6月24日)	香腸包 利賓納	沙爹雞球 椰菜/時蔬 合掌瓜豬展湯	南瓜排骨 菜芯/時蔬	
星期五 (6月25日)	雜菜火腿通粉	菠蘿雞粒炒飯 節瓜粉絲蝦米/時蔬 雜菜湯	蠔汁豆卜炆豬柳 西生菜/時蔬	木瓜雪耳蓮子水 (3PM 涼茶)
星期六 (6月26日)	香菇雞蓉粥 撈麵	沙薑雞 菜芯/時蔬	鮮茄蛋煮肉片 紹菜/時蔬 清補涼湯	生菜魚肉 (晚點)
星期日 (6月27日)	甜餐包+腸仔 麥皮	粟米魚塊 唐生菜/時蔬	冬菇紅棗蒸雞 椰菜花/時蔬 紫菜肉碎湯	

餐單設計:



(范煥英)
註冊護士

日期:

9-4-2021

廚師:



(容文杰)

日期:

15-4-2021

舍監批准:



(梅達明)

日期:

19/4/2021

署任校長副署:



(林家華)

日期:

20 APR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (6月28日)	時菜魚片湯烏冬	蝦米肉碎蒸水蛋 椰菜/時蔬 節瓜瘦肉湯	梅子排骨 小棠菜/時蔬 木瓜雪耳湯	
星期二 (6月29日)	菠蘿包 阿華田	粟米肉粒 翠玉瓜魚片/時蔬 青紅蘿蔔湯	栗子炆雞 菜芯/時蔬	
星期三 (6月30日)	時菜叉燒天使 麵	鹵水雞中翼 椰菜花/時蔬 蕃茄肉片湯	洋蔥豬扒 西生菜/時蔬 霸王花瘦肉湯	
星期四 (7月1日) 學校假期	午餐肉包 菜蜜	豆卜炆豬柳 菜芯/時蔬	金針雲耳蒸雞 西蘭花/時蔬	
星期五 (7月2日) 學校假期	炸醬麵	銀芽肉絲炒麵 南瓜肉碎/時蔬	鮮茄魚塊 白菜仔/時蔬	夏枯草 (3PM 涼茶)
星期六 (7月3日)	粟米肉碎粥 腸粉	白切雞 小棠菜/時蔬	沙拉骨 紹菜/時蔬 羅漢果瘦肉湯	綠豆沙 (晚點)
星期日 (7月4日)	甜餐包+腸仔 檸檬水	清湯蘿蔔牛腩 唐生菜/時蔬	冬菇馬蹄蒸肉餅 大荳芽炒魚片/時蔬 菜乾豬骨湯	

餐單設計:



(范煥英)
註冊護士

日期:

9-4-2021

廚師:



(容文杰)

日期:

15-4-2021

舍監批准:



(梅達明)

日期:

19/4/2021

署任校長副署:




(林家華)

日期:

20 APR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (7月5日)	雪菜肉絲湯烏冬	豆卜炆豬柳 紹菜/時蔬 蘋果瘦肉湯	鹵水雞脾 白菜仔/時蔬 冬瓜瘦肉湯	
星期二 (7月6日)	香腸包 好立克	咖喱雞 小棠菜/時蔬 老黃瓜赤小豆湯	豉椒炒牛肉 椰菜/時蔬	
星期三 (7月7日)	時菜肉片麵	粟米魚塊 西蘭花/時蔬 南北杏雪耳甘荀湯	宮保雞丁 唐生菜/時蔬 南瓜瘦肉湯	
星期四 (7月8日)	雞尾包 利賓納	沙爹牛肉 椰菜/時蔬 海底椰瘦肉湯	洋蔥豬扒 菜芯/時蔬	
星期五 (7月9日)	雜菜火腿通粉	楊州炒飯 節瓜粉絲蝦米/時蔬 無花果瘦肉湯	梅子蒸排骨 西生菜/時蔬	薏米檸檬水 (3P 涼茶)
星期六 (7月10日)	瑤柱肉碎粥 燒賣	豉油雞 菜芯/時蔬	土魷蒸肉餅 紹菜/時蔬 黃豆雞腳湯	蕃薯糖水 (晚點)
星期日 (7月11日)	三文治 麥皮	肉碎蒸水蛋 唐生菜/時蔬	燒味拼紅腸 椰菜花/時蔬 腰果瘦肉湯	


餐單設計:

 (范煥英)
註冊護士

日期:

9-4-2021


廚師:

 (容文杰)

日期:

15-4-2021

舍監批准:

 (梅達明)

日期:

19/4/2021

署任校長副署:

 (林家華)

日期:

20 APR 2021

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節

