

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (4月12日)	雪菜肉絲湯米粉	豉汁蒸排骨 紹菜/時蔬 無花果瘦肉湯	冬菇蒸雞 白菜仔/時蔬 黃豆雞腳湯	
星期二 (4月13日)	菠蘿包 好立克	蠔汁豆卜炆豬柳 小棠菜/時蔬 腰果瘦肉湯	土魷蒸肉餅 椰菜/時蔬	
星期三 (4月14日)	時菜肉片麵	瑤柱肉碎蒸水蛋 西蘭花/時蔬 粟米紅蘿蔔湯	咕嚕肉 唐生菜/時蔬 合掌瓜瘦肉湯	
星期四 (4月15日)	午餐肉包 阿華田	薯仔炆雞 椰菜/時蔬 節瓜鱈魚湯	沙爹雙丸 菜芯/時蔬	
星期五 (4月16日)	雜菜火腿通粉	楊州炒飯 節瓜粉絲蝦米/時蔬 冬瓜瘦肉湯	蕃茄蛋肉片 西生菜/時蔬	南北杏雪梨蓮 子水 (3PM 涼茶)
星期六 (4月17日)	粟米肉碎粥 腸粉	豉油雞 菜芯/時蔬	洋蔥豬扒 紹菜/時蔬 沙參玉竹瘦肉湯	燉蛋 (晚點)
星期日 (4月18日)	麥包+火腿 利賓納	豉椒牛肉 唐生菜/時蔬	鎮江骨 椰菜花/時蔬 黑豆魚尾湯	

餐單設計: J- (范煥英)
註冊護士

日期: 16-2-2021

廚師: 董 (容文杰)

日期: 2-3-2021

舍監批准: 梅 (梅達明)

日期: 2/3/2021

署任校長副署: L (林家華)

日期: 03 MAR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (4月19日)	時菜雙丸烏冬	梅菜蒸肉餅 椰菜/時蔬 芥菜肉片湯	洋蔥雞柳 小棠菜/時蔬 蓮藕綠豆湯	
星期二 (4月20日)	火腿蛋包 好立克	豉油王雞槌 翠玉瓜火腿/時蔬 木瓜瘦肉湯	牛仔骨 菜芯/時蔬	
星期三 (4月21日)	時菜叉燒河粉	京都豬扒 椰菜花/時蔬 蘋果雪耳湯	燒味拼紅腸 唐生菜/時蔬 南瓜瘦肉湯	
星期四 (4月22日)	香腸包 阿華田	咖喱雞 菜芯/時蔬 蕃茄薯仔湯	香芋排骨 西蘭花/時蔬	
星期五 (4月23日)	擔擔麵	銀芽肉絲炒麵 南瓜肉碎/時蔬 海底椰甘荀瘦肉湯	蠔汁豆卜炆豬柳 白菜仔/時蔬	羅漢果 (3PM 涼茶)
星期六 (4月24日)	香菇雞蓉粥 撈米	沙薑雞 小棠菜/時蔬	沙拉骨 紹菜/時蔬 薏米瘦肉湯	腐竹雞蛋糖水 (晚點)
星期日 (4月25日)	豬仔包+腸仔 菜蜜	粟米魚塊 西生菜/時蔬	金針雲耳蒸雞 翠玉瓜魚片/時蔬 眉豆雞腳湯	

餐單設計:

 (范煥英)
註冊護士

日期:

16-2-2021

廚師:

 (容文杰)

日期:

2-3-2021

舍監批准:

 (梅達明)

日期:

2/3/2021

署任校長副署:

 (林家華)

日期:

03 MAR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (4月26日)	時菜雞粒湯米	瑤柱肉碎蒸水蛋 紹菜/時蔬 雪梨百合瘦肉湯	南瓜排骨 白菜仔/時蔬 粉葛赤小豆湯	
星期二 (4月27日)	菠蘿包 好立克	粟米肉粒 小棠菜/時蔬 合掌瓜豬展湯	栗子炆雞 椰菜/時蔬	
星期三 (4月28日)	炸菜肉絲湯麵	鹵水雞中翼 西蘭花/時蔬 雜菜湯	洋蔥豬扒 唐生菜/時蔬 清補涼湯	
星期四 (4月29日)	午餐肉包 阿華田	豆卜炆豬柳 椰菜/時蔬 紫菜肉碎湯	冬菇紅棗蒸雞 菜芯/時蔬	
星期五 (4月30日) 學校假期	雜菜火腿通粉	菠蘿雞粒炒飯 西生菜/時蔬	鮮茄魚塊 椰菜花/時蔬	茅根竹蔗馬蹄 (3PM 涼茶)
星期六 (5月1日) 學校假期	南瓜肉碎粥 撈麵	白切雞 菜芯/時蔬	鎮江骨 紹菜/時蔬 青紅蘿蔔湯	綠豆沙 (晚點)
星期日 (5月2日)	甜餐包+腸仔 檸檬水	柱侯牛腩 唐生菜/時蔬	梅菜蒸肉餅 小棠菜/時蔬 節瓜瘦肉湯	

餐單設計:



(范煥英)
註冊護士

日期:

16 - 2 - 2021

廚師:



(容文杰)

日期:

2 - 3 - 2021

舍監批准:



(梅達明)

日期:

2/3/2021

署任校長副署:



(林家華)

日期:

03 MAR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (5月3日)	時菜魚片烏冬	鮮茄豬扒 椰菜/時蔬 木瓜雪耳湯	咖喱雞 小棠菜/時蔬 霸王花瘦肉湯	
星期二 (5月4日)	香腸包 好立克	冬菇豆卜蒸雞 翠玉瓜/時蔬 蕃茄肉片湯	味菜牛肉 菜芯/時蔬	
星期三 (5月5日)	時菜叉燒天使麵	粟米魚塊 椰菜花/時蔬 羅漢果瘦肉湯	香芋排骨 唐生菜/時蔬 菜乾豬骨湯	
星期四 (5月6日)	雞尾包 阿華田	沙爹牛柳 菜芯/時蔬 蘋果瘦肉湯	蕃茄蛋肉片 西蘭花/時蔬	
星期五 (5月7日)	炸醬麵	雪菜肉絲炆米 南瓜肉碎/時蔬 冬瓜瘦肉湯	土魷蒸肉餅 白菜仔/時蔬	圓肉桑寄生 (3PM 涼茶)
星期六 (5月8日)	粟米肉碎粥 燒賣	豉油雞 小棠菜/時蔬	豆卜炆豬柳 紹菜/時蔬 老黃瓜赤小豆湯	生菜魚肉 (晚點)
星期日 (5月9日)	三文治 利賓納	蝦米肉碎蒸水蛋 西生菜/時蔬	鹵水雞脾 雲耳炒勝瓜/時蔬 海底椰瘦肉湯	

餐單設計:



(范煥英)
註冊護士

日期:

16 - 2 - 2021

廚師:



(容文杰)

日期:

2 - 3 - 2021

舍監批准:



(梅達明)

日期:

2 / 3 / 2021

署任校長副署:



(林家華)

日期:

03 MAR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (5月10日)	雪菜肉絲湯米	梅子蒸排骨 紹菜/時蔬 南北杏雪耳甘荀湯	冬菇蒸雞 白菜仔/時蔬 黃豆雞腳湯	
星期二 (5月11日)	菠蘿包 好立克	蘿蔔炆豬柳 小棠菜/時蔬 無花果瘦肉湯	沙爹雙丸 椰菜/時蔬	
星期三 (5月12日)	時菜紅腸湯麵	瑤柱肉碎蒸水蛋 西蘭花/時蔬 腰果瘦肉湯	西檸雞 唐生菜/時蔬 粟米紅蘿蔔湯	
星期四 (5月13日)	午餐肉包 阿華田	薯仔炆雞 椰菜/時蔬 合掌瓜瘦肉湯	蓮藕肉片 菜芯/時蔬	
星期五 (5月14日)	雜菜火腿通粉	菠蘿雞粒炒飯 節瓜粉絲蝦米/時蔬 蓮藕綠豆湯	土魷蒸肉餅 西生菜/時蔬	夏枯草 (3PM 涼茶)
星期六 (5月15日)	香菇雞蓉粥 撈麵	沙薑雞 菜芯/時蔬	沙拉骨 紹菜/時蔬 節瓜鯿魚湯	蕃薯糖水 (晚點)
星期日 (5月16日)	麥包+火腿 菜蜜	牛仔骨 唐生菜/時蔬	豉汁蒸排骨 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:

16 - 2 - 2021

廚師:



(容文杰)

日期:

2 - 3 - 2021

舍監批准:



(梅達明)

日期:

2/3/2021

署任校長副署:




(林家華)

日期:

03 MAR 2021


日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (5月17日)	時菜雙丸烏冬	土魷冬菇蒸肉餅 椰菜/時蔬 冬瓜瘦肉湯	洋蔥雞柳 小棠菜/時蔬 黑豆魚尾湯	
星期二 (5月18日)	火腿蛋包 好立克	豉油王雞槌 翠玉瓜魚片/時蔬 芥菜肉片湯	蕃茄蛋牛肉 菜芯/時蔬	
星期三 (5月19日) 學校假期	時菜叉燒河粉	洋蔥豬扒 椰菜花/時蔬	冬菇蒸雞 唐生菜/時蔬 木瓜瘦肉湯	
星期四 (5月20日)	香腸包 阿華田	咖喱雞 菜芯/時蔬 蘋果雪耳湯	燒味拼紅腸 西蘭花/時蔬	
星期五 (5月21日)	擔擔麵	上海粗炒 南瓜肉碎/時蔬 蕃茄薯仔湯	瑤柱肉碎蒸水蛋 白菜仔/時蔬	薏米檸檬水 (3PM 涼茶)
星期六 (5月22日)	南瓜肉碎粥 撈米	白切雞 小棠菜/時蔬	鎮江骨 紹菜/時蔬 南瓜瘦肉湯	香芋西米露 (晚點)
星期日 (5月23日)	豬仔包+腸仔 檸檬水	南瓜排骨 西生菜/時蔬	滷水雞脾 大豆芽炒魚片/時蔬 海底椰甘荀瘦肉湯	

餐單設計:

 (范煥英)
註冊護士


日期: 16-2-2021

廚師:

 (容文杰)

日期: 2-3-2021

舍監批准:

 (梅達明)

日期: 2/3/2021

署任校長副署:

 (林家華)

日期: 03 MAR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (5月24日)	時菜雞粒湯米	蝦米肉碎蒸水蛋 紹菜/時蔬 薏米瘦肉湯	香芋排骨 白菜仔/時蔬 眉豆雞腳湯	
星期二 (5月25日)	菠蘿包 好立克	粟米肉粒 小棠菜/時蔬 粉葛赤小豆湯	薯仔炆雞 椰菜/時蔬	
星期三 (5月26日)	炸菜肉絲湯麵	鹵水雞中翼 西蘭花/時蔬 雪梨百合瘦肉湯	梅菜蒸肉餅 唐生菜/時蔬 合掌瓜豬展湯	
星期四 (5月27日)	午餐肉包 阿華田	豆卜炆豬柳 椰菜/時蔬 清補涼湯	紅棗冬菇蒸雞 菜芯/時蔬	
星期五 (5月28日)	雜菜火腿通粉	肉醬意粉 椰菜花/時蔬 雜菜湯	鮮茄魚塊 西生菜/時蔬	南北杏雪梨蓮子 (3PM 涼茶)
星期六 (5月29日)	粟米肉碎粥 腸粉	豉油雞 菜芯/時蔬	沙拉骨 紹菜/時蔬 紫菜肉碎湯	紅豆沙 (晚點)
星期日 (5月30日)	甜餐包+腸仔 利賓納	味菜牛肉 唐生菜/時蔬	肉碎玉子豆腐 翠玉瓜豸燒/時蔬 青紅蘿蔔湯	

餐單設計:



(范煥英)
註冊護士

日期:

16 - 2 - 2021

廚師:



(容文杰)

日期:

2-3-2021

舍監批准:



(梅達明)

日期:

2/3/2021

署任校長副署:



(林家華)

日期:

03 MAR 2021

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (5月31日)	時菜魚片烏冬	梅菜蒸肉餅 椰菜/時蔬 節瓜瘦肉湯	鹵水雞槌 小棠菜/時蔬 木瓜雪耳湯	
星期二 (6月1日)	火腿蛋包 好立克	薯仔炆雞 翠玉瓜火腿/時蔬 霸王花瘦肉湯	牛仔骨 菜芯/時蔬	
星期三 (6月2日)	時菜叉燒天使 麵	粟米魚塊 椰菜花/時蔬 蕃茄肉片湯	蕃茄蛋肉片 唐生菜/時蔬 羅漢果瘦肉湯	
星期四 (6月3日)	香腸包 阿華田	沙爹牛肉 菜芯/時蔬 菜乾豬骨湯	冬菇蒸肉餅 西蘭花/時蔬	
星期五 (6月4日)	炸醬麵	星州炒米 南瓜玉碎/時蔬 蘋果瘦肉湯	梅子排骨 白菜仔/時蔬	羅漢果 (3P 涼茶)
星期六 (6月5日)	香菇雞蓉粥 撈米	沙薑雞 小棠菜/時蔬	豆卜炆豬柳 紹菜/時蔬 冬瓜瘦肉湯	燉蛋 (晚點)
星期日 (6月6日)	豬仔包+腸仔 菜蜜	蝦米肉碎蒸水蛋 西生菜/時蔬	燒味拼紅腸 肉碎茄子/時蔬 老黃瓜赤小豆湯	

餐單設計: (范煥英) 日期: 16-2-2021
註冊護士

廚師: (容文杰) 日期: 2-3-2021

舍監批准: (梅達明) 日期: 2/3/2021

署任校長副署: (林家華) 日期: 03 MAR 2021

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節