

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (6月6日)	雪菜肉絲湯烏冬	土魷蒸肉餅 旺菜	紅棗雲耳蒸雞 唐生菜 木瓜雪耳豬骨湯	
星期二 (6月7日)	菠蘿包 好立克	豉油王雞槌 翠玉瓜	沙爹雙丸 白菜仔	
星期三 (6月8日)	時菜肉片湯麵	京都豬扒 菜心	瑤柱肉碎蒸水蛋 西蘭花 沙蔘玉竹瘦肉湯	
星期四 (6月9日)	雞尾包 利賓納	咖哩雞 椰菜	香芋排骨 小棠菜	
星期五 (6月10日)	雜菜火腿通粉	鮮茄雞絲燴意粉 椰菜花	粟米魚塊 西生菜	木瓜雪耳蓮子
星期六 (6月11日)	粟米玉碎粥 燒賣	白切雞 白菜仔	冬瓜支竹炆火腩 菜心 蕃茄薯仔湯	蕃薯糖水
星期日 (6月12日)	三文治 檸檬水	柱候牛腩 小棠菜	土魷蒸肉餅 大豆芽魚片 無花果瘦肉湯	

餐單設計:

 (黃諾然)
註冊護士

日期:

27/4/2022

廚師:

 (容文杰)

日期:

27/4/2022

副舍監批准:

 (袁鳳雯)

日期:

27/4/2022

校長副署:

 (成英倫)

日期:

28.4.2022

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13日)	時菜雙丸湯烏冬	蝦米肉碎蒸水蛋 旺菜	南瓜排骨 唐生菜 清補涼瘦肉湯	
星期二 (6月14日)	吞拿魚包 阿華田	粟米玉粒 節瓜粉絲蝦米	栗子炆雞 菜心	
星期三 (6月15日)	時菜叉燒湯河粉	鹵水雞中翼 小棠菜	味菜牛肉 椰菜花 萍果雪梨百合湯	
星期四 (6月16日)	香腸包 麥皮	豆卜炆豬柳 椰菜	金針雲耳蒸雞 西生菜	
星期五 (6月17日)	担担麵	菠蘿雞粒炒飯 西蘭花	椒鹽豬扒 白菜仔	夏枯草
星期六 (6月18日)	南瓜肉碎粥 撈米	豉油雞 唐生菜	冬菇蒸肉餅 小棠菜 粉葛赤小豆湯	南瓜西米露
星期日 (6月19日)	甜餐包+腸仔 菜蜜	餐肉炒蛋 菜心	鎮江骨 茄子肉碎 菜乾豬骨湯	

餐單設計:

(黃諾然)

註冊護士

廚師:

(容文杰)

副舍監批准:

(袁鳳雯)

校長副署:

(成英愉)

日期:

27/4/2022

日期:

27/4/2022

日期:

27/4/2022

日期:

28.4.2022

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20日)	時菜午餐肉湯烏冬	鮮茄豬扒 旺菜	薯仔炆雞 唐生菜 紫菜肉碎湯	
星期二 (6月21日)	午餐肉包 好立克	冬菇蒸雞 南瓜	燒味拼盤 白菜仔	
星期三 (6月22日)	炸菜肉絲湯麵	粟米魚塊 菜心	蝦米肉碎蒸水蛋 西蘭花 冬瓜薏米湯	
星期四 (6月23日)	菠蘿包 檸檬水	沙爹牛扒 椰菜	滷水雞髀 小棠菜	
星期五 (6月24日)	雜菜火腿通粉	上海粗炒 椰菜花	咕嚕肉 西生菜	薏米檸檬水
星期六 (6月25日)	瑤柱肉碎粥 腸粉	沙薑雞 白菜仔	梅子蒸排骨 菜心 粟米紅蘿蔔湯	紅豆沙
星期日 (6月26日)	麥包+火腿 利賓納	清湯蘿蔔牛腩 小棠菜	蕃茄蛋肉片 勝瓜雲耳 合掌瓜豬骨湯	

餐單設計:

(黃諾然)
註冊護士

日期:

27/4/2022

廚師:

(容文杰)

日期:

27/4/2022

副舍監批准:

(袁鳳雯)

日期:

27/4/2022

校長副署:

(成英愉)

日期:

28.4.2022

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27日)	時菜魚片湯烏冬	豉汁蒸排骨 旺菜	鹵水雞髀 唐生菜 霸王花瘦肉湯	
星期二 (6月28日)	雞尾包 阿華田	蘿蔔炆豬柳 翠玉瓜	牛仔骨 菜心	
星期三 (6月29日)	時菜叉燒天使麵	瑤柱肉碎蒸水蛋 小棠菜	洋蔥豬扒 椰菜花 老黃瓜赤小豆湯	
星期四 (6月30日)	吞拿魚包 麥皮	薯仔炆雞 椰菜	豉汁蒸魚柳 西生菜	
星期五 (7月1日) 學校假期	炸醬麵	肉醬意粉 西蘭花	西檸雞 白菜仔	南北杏雪梨蓮子
星期六 (7月2日)	香菇雞蓉粥 燒賣	白切雞 唐生菜	蓮藕炆肉片 小棠菜 花生黃豆雞腳湯	燉蛋
星期日 (7月3日)	豬仔包+腸仔 菜蜜	蝦仁炒蛋 菜心	沙拉骨 大豆芽魚片 蕃茄薯仔湯	

餐單設計:

(黃諾然)

註冊護士

廚師:

(容文杰)

舍監批准:

(袁鳳) 雯

副舍監副署:

(成英愉)

日期:

27/4/2022

日期:

27/4/2022

日期:

27/4/2022

日期:

28.4.2022

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節