

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (10月3日) (學校假期)	時菜雙丸湯烏冬	蝦米肉碎蒸水蛋 旺菜	香芋排骨 唐生菜 節瓜鱈魚湯	
星期二 (10月4日) (學校假期)	麥包+火腿 阿華田	粟米肉粒 節瓜粉絲蝦米	栗子炆雞 白菜仔	夏枯草
星期三 (10月5日)	時菜叉燒湯河粉	鹵水雞中翼 菜心	味菜牛肉 西蘭花 西洋菜湯	
星期四 (10月6日)	雞尾包 麥皮	豆卜炆豬柳 椰菜	金針雲耳蒸雞 小棠菜	
星期五 (10月7日)	担担麵	楊洲炒飯 椰菜花	椒鹽豬扒 西生菜 南瓜腰果紅蘿蔔湯	
星期六 (10月8日)	粟米肉碎粥 腸粉	沙薑雞 白菜仔	蓮藕肉片 菜心	香芋西米露
星期日 (10月9日)	甜餐包+腸仔 菜蜜	餐肉炒蛋 小棠菜	鎮江骨 茄子肉碎 花生黃豆雞腳湯	


餐單設計:

 (黃諾然)
註冊護士

日期:

2/9/2022

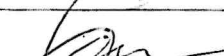
廚師:

 (容文杰)

日期:

1/9/2022

舍監批准:

 (袁鳳雯)

日期:

5/9/2022

校長副署:

 (成英愉)

日期:

6/9/2022

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 (10月10日)	時菜餐肉湯米粉	鮮茄豬扒 旺菜	咖喱雞 唐生菜 沙參玉竹瘦肉湯	
星期二 (10月11日)	午餐肉包 好立克	冬菇蒸雞 翠玉瓜	燒味拼盤 菜心	茅根竹蔗馬蹄水
星期三 (10月12日)	炸菜肉絲湯麵	粟米魚塊 小棠菜	肉碎蝦米蒸水蛋 椰菜花 無花果紅蘿蔔湯	
星期四 (10月13日)	菠蘿包 利賓納	沙嗲牛扒 椰菜	鹵水雞髀 西生菜	
星期五 (10月14日)	雜菜火腿通粉	鮮茄雞絲燴意粉 西蘭花	咕嚕肉 白菜仔 蕃茄薯仔湯	
星期六 (10月15日)	瑤柱肉碎粥 燒賣	白切雞 唐生菜	冬菇蒸肉餅 小棠菜	紅豆沙
星期日 (10月16日)	麥包+火腿 檸檬水	柱侯牛腩 菜心	蕃茄蛋肉片 大豆芽魚片 木瓜雪耳瘦肉湯	

餐單設計:



(黃諾然)
註冊護士

日期:

2/9/2022

廚師:

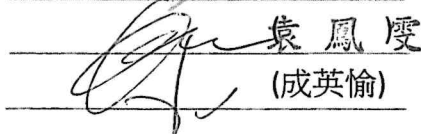


(容文杰)

日期:

1/9/2022

副舍監批准:



袁鳳霞

日期:

5/9/2022

校長副署:



(成英愉)

日期:

6/9/2022

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 (10月17日)	時菜魚片湯烏冬	豉汁蒸排骨 旺菜	沙爹雞柳 唐生菜 合掌瓜豬骨湯	
星期二 (10月18日)	香腸包 阿華田	蘿蔔炆豬柳 節瓜粉絲蝦米	牛仔骨 白菜仔	木瓜雪耳糖水
星期三 (10月19日)	時菜叉燒天使麵	瑤柱肉碎蒸水蛋 菜心	洋蔥豬扒 西蘭花 菜乾豬骨湯	
星期四 (10月20日)	吞拿魚包 麥皮	薯仔炆雞 椰菜	豉汁蒸魚柳 小棠菜	
星期五 (10月21日)	炸醬麵	菠蘿雞粒炒飯 椰菜花	西檸雞 西生菜 粉葛赤小豆湯	
星期六 (10月22日)	南瓜肉碎粥 撈米	豉油雞 白菜仔	蓮藕肉片 菜心	燉蛋
星期日 (10月23日)	豬仔包+火腿 菜蜜	蝦仁炒蛋 小棠菜	沙拉骨 勝瓜雲耳 蘋果雪梨南北杏湯	

餐單設計:

(黃諾然)

註冊護士

日期:

21/9/2022

廚師:

(容文杰)

日期:

11/9/2022

副舍監批准:

袁鳳霞

日期:

5/9/2022

校長副署:

(成英愉)

日期:

6/9/2022

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 (10月24日)	雪菜肉絲湯烏冬	梅菜蒸肉片 旺菜	冬菇蒸雞 唐生菜 粟米紅蘿蔔湯	
星期二 (10月25日)	午餐肉包 好立克	豉油皇雞槌 翠玉瓜	沙爹雙丸 菜心	南北杏雪梨蓮子水
星期三 (10月26日)	時菜肉片湯麵	京都豬扒 小棠菜	瑤柱肉碎蒸水蛋 椰菜花 紫菜肉碎湯	
星期四 (10月27日)	菠蘿包 利賓納	咖哩雞 椰菜	南瓜蒸排骨 西生菜	
星期五 (10月28日)	雜菜火腿通粉	上海粗炒 西蘭花	鮮茄魚柳 白菜仔 冬瓜薏米去濕湯	
星期六 (10月29日)	香菇雞蓉粥 腸粉	沙薑雞 唐生菜	冬瓜支竹炆火腩 小棠菜	烩粟米
星期日 (10月30日)	甜餐包+腸仔 檸檬水	清湯蘿蔔牛腩 菜心	豆卜炆豬柳 茄子肉碎 清補涼瘦肉湯	

餐單設計:

(黃諾然)
註冊護士

日期:

2/9/2022

廚師:

(容文杰)

日期:

11/9/2022

副舍監批准:

(袁鳳雲)

日期:

5/9/2022

校長副署:

(成英愉)

日期:

6/9/2022

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 (10月31日)	時菜雙丸湯烏冬	蝦米肉碎蒸水蛋 旺菜	香芋排骨 唐生菜 蕃茄薯仔湯	
星期二 (11月1日)	香腸包 阿華田	粟米肉粒 節瓜粉絲蝦米	栗子炆雞 白菜仔	薏米檸檬水
星期三 (11月2日)	時菜叉燒湯河粉	鹵水雞中翼 菜心	豉椒牛肉 西生菜 花生黃豆雞腳湯	
星期四 (11月3日)	雞尾包 麥皮	冬菇炆豬柳 椰菜	紅棗雲耳蒸雞 小棠菜	
星期五 (11月4日)	担担麵	肉醬意粉 椰菜花	椒鹽豬扒 西生菜 蓮藕綠豆湯	
星期六 (11月5日)	咸蛋瘦肉粥 燒賣	白切雞 白菜仔	蓮藕肉片 菜心	腐竹雞蛋糖水
星期日 (11月6日)	三文治 菜蜜	餐肉炒蛋 小棠菜	鎮江骨 大豆芽魚片 粉葛赤小豆湯	

餐單設計:

(黃諾然)

註冊護士

日期:

21/9/2022

廚師:

(容文杰)

日期:

11/9/2022

副舍監批准:

袁鳳雯

日期:

5/9/2022

校長副署:

(成英愉)

日期:

6/9/2022

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節