

日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (6月3日)	麵包 好立克	洋葱豬扒 西蘭花	鹵水雞中翼 白菜仔 沙蔘玉竹瘦肉湯	
星期二 (6月4日)	鮮冬菇魚片烏冬	粟米肉粒 瑤柱扒瓜脯	豉椒炒牛肉 唐生菜	南北杏雪梨蓮子水
星期三 (6月5日)	西式早餐	豆卜炆豬柳 菜心	蝦仁韭黃炒蛋 小棠菜 木瓜花生雞腳湯	
星期四 (6月6日)	麵包 利賓納	洋葱燒汁牛仔骨 椰菜花	白汁雞球 西生菜	
星期五 (6月7日) 學校自決假期	擔擔麵	土魷蒸肉餅 旺菜	梅子蒸排骨 西蘭花 無花果紅蘿蔔瘦肉湯	
星期六 (6月8日)	皮蛋瘦肉粥 燒賣	豉油雞 唐生菜	蕃茄蛋肉片 菜心	綠豆沙
星期日 (6月9日)	麵包 檸檬水	鎮江骨 白菜仔	栗子炆雞 西生菜 蕃茄薯仔豬骨湯	

餐單設計:

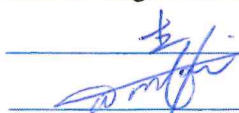


(鄭艷春)  
護士長

日期:

24/6/24

廚師:



(容文杰)

日期:

22/4/2024

舍監批准:



(黃文輝)

日期:

25/4/2024

校長副署:



(成英愉)

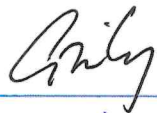
日期:

26.4.2024

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10日) (端午節假期)	三文治 阿華田	豉汁蒸排骨 椰菜	午餐肉炒蛋 小棠菜 菜乾豬骨湯	
星期二 (6月11日)	雞腩菇肉片河粉	蘿蔔炆豬柳 翠玉瓜魚片	牛仔骨 菜心	羅漢果水
星期三 (6月12日)	西式早餐	白汁煙肉漢堡 椰菜花	牛油雞翼 西生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期四 (6月13日)	麵包 麥皮	咖哩牛腩 菜心	腰果炒肉丁 白菜仔	
星期五 (6月14日)	雜菜火腿通粉	菠蘿雞粒炒飯 西蘭花	咕嚕肉 唐生菜 南瓜腰果紅蘿蔔瘦肉湯	
星期六 (6月15日)	南瓜肉碎粥 腸粉	白切雞 白菜仔	蕃茄蛋牛肉 椰菜花	南瓜西米露
星期日 (6月16日)	麵包 利賓納	沙拉骨 小棠菜	西檸雞 菜心 清補涼瘦肉湯	

餐單設計:



(鄭艷春)  
護士長

日期:

24/4/24

廚師:



(容文杰)

日期:

23/4/2024

舍監批准:



(黃文輝)

日期:

25/4/2024

校長副署:



(成英愉)

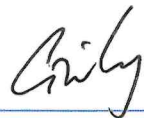
日期:

26.4.2024

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17日)	麵包 好立克	梅菜蒸肉餅 椰菜花	沙爹雞柳 菜心 合掌瓜豬骨湯	
星期二 (6月18日)	炸菜肉絲米粉	豉油皇雞腿 瑤柱扒瓜脯	味菜炒牛肉 白菜仔	茅根竹蔗馬蹄水
星期三 (6月19日)	西式早餐	鮮茄豬扒 菜心	菠蘿彩椒雞球 椰菜花 蓮藕綠豆豬骨湯	
星期四 (6月20日)	麵包 菜蜜	蒜蓉燒汁牛仔骨 椰菜	蝦仁韭黃炒蛋 唐生菜	
星期五 (6月21日)	炸醬麵	卡邦尼煙肉螺絲粉 西蘭花	吉列魚柳 西生菜 粟米紅蘿蔔豬骨湯	
星期六 (6月22日)	香菇雞蓉粥 燒賣	沙薑雞 菜心	蓮藕炒豬柳 椰菜	燉蛋
星期日 (6月23日)	麵包 檸檬水	咖哩雙丸 小棠菜	冬瓜支竹炆排骨 白菜仔 霸王花瘦肉湯	

餐單設計:



(鄭艷春)  
護士長

日期:

24/4/24

廚師:



(容文杰)

日期:

23/4/2024

舍監批准:

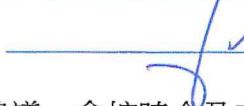


(黃文輝)

日期:

25/4/2024

校長副署:



(成英愉)

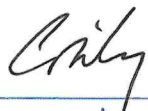
日期:

26.4.2024

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24日)	麵包 阿華田	鹵水雞中翼 西蘭花	牛仔骨 菜心 西洋菜豬骨湯	
星期二 (6月25日)	鮮冬菇紅腸天使麵	白汁煙肉漢堡 翠玉瓜魚片	沙拉骨 白菜仔	木瓜雪耳糖水
星期三 (6月26日)	西式早餐	蓮藕炆豬柳 菜心	彩椒魚柳 西蘭花 羅宋湯	
星期四 (6月27日)	麵包 麥皮	蘿蔔牛腩 旺菜	午餐肉炒蛋 西生菜	
星期五 (6月28日)	雜菜餐肉蜆殼粉	鮮茄雞絲炒意粉 椰菜花	椒鹽豬扒 菜心 老黃瓜赤小豆豬骨湯	
星期六 (6月29日)	咸蛋瘦肉粥 腸粉	豉油雞 唐生菜	冬菇土魷蒸肉餅 白菜仔	紅豆沙
星期日 (6月30日)	麵包 菜密	豆卜蒸排骨 小棠菜	蕃茄肉鬆炒蛋 椰菜 雪梨雪耳南北杏瘦肉湯	

餐單設計:




(鄭艷春)  
護士長

日期:

24/4/24

廚師:



(容文杰)

日期:

23/4/2024

舍監批准:



(黃文輝)

日期:

25/4/2024

校長副署:



(成英愉)

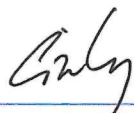
日期:

26.4.2024

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 (7月1日) (特別行政區 成立紀念日)	三文治 好立克	鮮茄豬排 旺菜	咖哩雞 小棠菜 青紅蘿蔔豬骨湯	
星期二 (7月2日)	紫菜墨丸烏冬	鎮江骨 菜心	柱侯牛腩 西蘭花	夏枯草
星期三 (7月3日)	西式早餐	梅菜肉餅 椰菜花魚片	蝦仁炒蛋 白菜仔 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期四 (7月4日)	麵包 利賓納	洋蔥燒汁牛仔骨 椰菜	沙爹雙丸 西生菜	
星期五 (7月5日)	擔擔麵	梅菜肉碎炒飯 菜心	咕嚕魚柳 唐生菜 芥菜肉片湯	
星期六 (7月6日)	瑤柱肉碎粥 燒賣	白切雞 西蘭花	蓮藕炒肉片 小棠菜	牛油粟米
星期日 (7月7日)	麵包 檸檬水	鹵水雞中翼 白菜仔	蕃茄蛋牛肉 菜心 海底椰紅蘿蔔雞湯	

餐單設計:

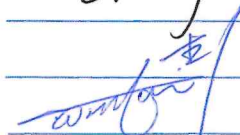


(鄭艷春)  
護士長

日期:

24/4/24

廚師:

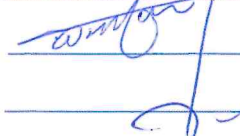


(容文杰)

日期:

23/4/2024

舍監批准:

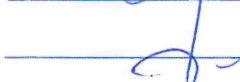


(黃文輝)

日期:

25/4/2024

校長副署:



(成英愉)

日期:

28/4/2024

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節