日期/星期	早餐	午餐	晚餐	備註
星期一 (11月2日)	雪米肉絲麵	土魷蒸肉餅 旺菜	薯仔炆雞 雙菇扒西生菜 花生黃豆雞腳湯	
星期二 (11月3日)	朱古力味忌廉賓 好立克	豉油皇雞槌 瑤柱扒瓜脯	清湯蘿蔔牛腩 西蘭花 霸王花瘦肉湯	
星期三 (11月4日)	紫菜雙丸烏冬	京都豬扒 菜心	瑤柱肉碎蒸水蛋 蒜蓉白菜仔 青紅蘿蔔豬骨湯	
星期四 (11月5日)	時菜紅腸天使麵	白汁雞球 椰菜	腰果肉丁 粉絲肉碎蒸勝瓜 清補涼瘦肉湯	
星期五 (11月6日)	餐肉蛋三文治 菜蜜	菠蘿雞粒炒飯 椰菜花	吉列魚柳 瑤柱扒唐生菜 蓮藕三色豆豬骨湯	
星期六 (11月7日)	皮蛋瘦肉粥 燒賣	白切雞 菜心	鎮江骨 小棠菜 水果	紅豆沙
星期日 (11月8日)	西式早餐	沙嗲雙丸 椰菜	蕃茄蛋肉片 西蘭花 水果	

餐單設計: (鄭艷春) 護士長 日期: 21/9/26

廚師: (容文杰) 日期: 21/9/26

舍監批准: (黃文輝) 日期: 22/9/26

校長簽署: (成英愉) 日期: 22/9/26

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 (11月9日)	時菜雞粒米粉	瑤柱肉碎蒸水蛋 旺菜	牛油雞翼 雙菇扒西生菜 海底椰甘筍雞湯	
星期二 (11月10日)	花生瑞士卷 阿華田	金針雲耳蒸雞 翠玉瓜炒煙肉	牛仔骨 魚片炒椰菜花 合掌瓜豬骨湯	
星期三 (11月11日)	時菜肉片河炒	蘿蔔炆豬柳 菜心	蝦仁炒蛋 蒜蓉白菜仔 蕃茄薯仔豬骨湯	
星期四 (11月12日)	鮮冬菇魚片烏冬	薯仔炆雞 椰菜	蓮藕肉片 粉絲肉碎蒸茄子 節瓜鱔魚豬骨湯	
星期五 (11月13日)	煙肉蛋三文治 利賓納	肉醬意粉 西蘭花	咕嚕肉 瑤柱扒唐生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期六 (11月14日)	瑤柱肉碎粥 腸粉	豉油雞 菜心	沙拉骨 小棠菜	腐竹雞蛋糖水
星期日 (11月15日)	西式早餐	香芋排骨 椰菜	彩椒魚柳 煙肉炒椰菜花	

餐單設計: (鄭艷春) 護士長 日期: 21/9/26

廚師: (容文杰) 日期: 21/9/26

舍監批准: (黃文輝) 日期: 22.9.2026

校長簽署: (成英愉) 日期: 21/9/26

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 (11月16日)	炸菜肉絲麵	鮮茄豬扒 旺菜	沙嗲雞柳 雙菇扒西生菜 木瓜花生雞腳湯	
星期二 (11月17日)	雲呢拿味忌廉賓 好立克	鹵水雞中翼 瑤柱扒瓜脯	柱侯牛腩 西蘭花 菜乾豬骨湯	
星期三 (11月18日)	時菜雙丸烏冬	粟米肉粒 菜心	宮保雞丁 蒜蓉白菜仔 粟米紅蘿蔔豬骨湯	
星期四 (11月19日)	時菜雞絲天使麵	燒汁牛肉 椰菜	西檸雞 粉絲肉碎蒸勝瓜 沙參玉竹瘦肉湯	
星期五 (11月20日)	火腿蛋三文治 檸檬水	瑤柱肉碎炒飯 椰菜花	冬瓜炆排骨 瑤柱扒唐生菜 蘋果雪梨豬骨湯	
星期六 (11月21日)	咸蛋瘦肉粥 燒賣	沙薑雞 菜心	梅菜蒸肉餅 小棠菜 水果	綠豆沙
星期日 (11月22日)	西式早餐	鎮江骨 椰菜	麻婆豆腐 西蘭花 水果	

餐單設計: (鄭艷春) 護士長 日期: 21/9/26

廚師: (容文杰) 日期: 21/9/26

舍監批准: (黃文輝) 日期: 22/9/2026

校長簽署: (成英愉) 日期: 22/9/26

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 (11月23日)	時菜雞絲米粉	瑤柱肉碎蒸水蛋 旺菜	牛油雞翼 雙菇扒西生菜 無花果甘筍雞湯	
星期二 (11月24日)	檸檬味瑞士卷 阿華田	冬菇蒸雞 翠玉瓜炒煙肉	豉椒牛肉 魚片炒椰菜花 西洋菜湯	
星期三 (11月25日)	雪菜肉絲河粉	梅子豆卜蒸排骨 菜心	蝦仁炒蛋 蒜蓉白菜仔 冬瓜去濕豬骨湯	
星期四 (11月26日)	鮮冬菇魚片烏冬	鮮茄魚柳 椰菜	椒鹽豬扒 粉絲肉碎蒸茄子 老黃瓜豬骨湯	
星期五 (11月27日)	餐肉蛋三文治 利賓納	卡邦尼螺絲粉 西蘭花	蓮藕炆豬柳 瑤柱扒唐生菜 粉葛赤小豆豬骨湯	
星期六 (11月28日)	粟米肉碎粥 腸粉	豉油雞 菜心	瑤柱肉碎蒸水蛋 小棠菜 水果	香芋西米露
星期日 (11月29日)	西式早餐	沙拉骨 椰菜	乾蔥豆豉雞 煙肉炒椰菜花	

餐單設計: (鄭艷春) 護士長 日期: 21/9/26

廚師: (容文杰) 日期: 21/9/26

舍監批准: (黃文輝) 日期: 22/9/2026

校長簽署: (成英愉) 日期: 22/9/26

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 (11月30日)	雪米肉絲麵	梅菜蒸肉餅 旺菜	薯仔炆雞 雙菇扒西生菜 花生黃豆雞腳湯	
星期二 (12月1日)	朱古力味忌廉賓 好立克	豉油皇雞槌 瑤柱扒瓜脯	清湯蘿蔔牛腩 西蘭花 霸王花瘦肉湯	
星期三 (12月2日)	紫菜雙丸烏冬	京都豬扒 菜心	瑤柱肉碎蒸水蛋 蒜蓉白菜仔 青紅蘿蔔豬骨湯	
星期四 (12月3日)	時菜紅腸天使麵	白汁雞球 椰菜	腰果肉丁 粉絲肉碎蒸勝瓜 清補涼瘦肉湯	
星期五 (12月4日)	餐肉蛋三文治 菜蜜	菠蘿雞粒炒飯 椰菜花	吉列魚柳 瑤柱扒唐生菜 蓮藕三色豆豬骨湯	
星期六 (12月5日)	皮蛋瘦肉粥 燒賣	白切雞 菜心	鎮江骨 小棠菜 水果	紅豆沙
星期日 (12月6日)	西式早餐	沙嗲雙丸 椰菜	蕃茄蛋肉片 西蘭花 水果	

餐單設計: (鄭艷春) 護士長 日期: 2019/12/6

廚師: (容文杰) 日期: 25/12/26

舍監批准: (黃文輝) 日期: 28/12/26

校長簽署: (成英愉) 日期: 5.10.26

上述食材只是建議，會按時令及來貨供應而有所調節