

115. 08月份餐點表

日期		8/03星期一	8/04星期二	8/05星期三	8/06星期四	8/07星期五
早點		預備週				
午餐	主食					
	主菜					
	副菜一					
	副菜二					
	湯					
水果						
下午點心						
日期		8/10星期一	8/11星期二	8/12星期三	8/13星期四	8/14星期五
早點		預備週				
午餐	主食					
	主菜					
	副菜一					
	副菜二					
	湯					
水果						
下午點心						
日期		8/17星期一	8/18星期二	8/19星期三	8/20星期四	8/21星期五
早點		菇菇蒸蛋+乳品	水煮玉米+乳品	銀絲卷+乳品	水煮蛋+乳品	小肉包+乳品
午餐	主食	白飯	藜麥飯	白飯	藜麥飯	白飯. 拉麵
	主菜	咖哩豬肉	糖醋豬肉塊	滷棒腿	紅燒五花肉	蘑菇醬肉片
	副菜一	蔥花煎蛋	豆干小魚	蝦仁燴蒸蛋	蕃茄炒蛋	炒土豆絲
	副菜二	季節時蔬	季節時蔬	有機蔬菜	季節時蔬	有機蔬菜
	湯	蘿蔔排骨湯	味噌豆腐湯	大黃瓜蛋湯	田園蔬菜湯	紫菜蛋花湯
水果	時令水果	時令水果	時令水果	時令水果	時令水果	
下午點心		肉燥麵	吐司煎蛋	海苔香鬆飯糰	麻油麵線	鮮奶仙草
日期		8/24星期一	8/25星期二	8/26星期三	8/27星期四	8/28星期五
早點		荷包蛋+乳品	蒸地瓜+乳品	饅頭夾蛋+乳品	煎蛋餅+乳品	水煮玉米+乳品
午餐	主食	白飯	藜麥飯	白飯	藜麥飯	白飯. 拉麵
	主菜	梅花豬肉片	馬鈴薯燉豬肉	回鍋肉片	薑汁五花片	紅燒五花塊
	副菜一	蒜味花菜	紅燒豆腐	芹菜炒豆包	菇菇炒蛋	塔香豆腐
	副菜二	季節時蔬	季節時蔬	有機蔬菜	有機蔬菜	有機蔬菜
	湯	羅宋湯	黃豆芽排骨湯	蘿蔔排骨湯	紫菜蛋花湯	酸辣湯
水果	時令水果	時令水果	時令水果	時令水果	時令水果	
下午點心		青菜瘦肉粥	煎蘿蔔糕	起司蛋三明治	什錦湯麵	水餃
日期		8/31星期一	9/01星期二	9/02星期三	9/03星期四	9/04星期五
早點		起司蛋三明治+乳品				
午餐	主食	白飯				
	主菜	豆干肉絲				
	副菜一	蝦仁炒蛋				
	副菜二	季節時蔬				
	湯	冬瓜排骨湯				
水果	時令水果					
下午點心		海苔香鬆飯糰				
☆每日餐點皆採購當季新鮮食材，如因應市場供需或特殊狀況而調整餐點，恕不再另行通知。						
☆本園肉類食材採用國產豬肉，未使用輻射污染食品，豆類製品選用非基因改造食品，有機蔬菜認證履歷。						
☆每日餐點皆有全穀根莖類、豆魚肉蛋類、蔬菜類、水果類的營養。						