



5 月份全日班膳食及下午茶點



日期	項目	一	二	三	四	五
1/5 / 2/5	午膳				勞動節假期(1天) Labour Day (1 Day)	1.粟米雞粒炒飯配時菜 2.南瓜瘦肉湯 3.水果
	下午茶點					蒸燒賣/高鈣低糖豆漿
5/5 / 9/5	午膳	佛誕假期(1天) Buddha's Birthday (1 Day)	1.上湯菠菜苗 2.鮮茄洋葱燴豬扒 3.南瓜豬骨湯 4.水果	1.上湯津白 2.碎肉蒸蛋 3.粟米無花果栗子瘦肉湯 4.水果	1.上湯娃娃菜 2.鮮菌煮雞柳 3.哈密瓜瘦肉湯 4.水果	1.鮮茄肉醬螺絲粉配西蘭花 2.番茄薯仔牛肉碎雜菜湯 3.水果
	下午茶點		腐竹薏米糖水/餅乾	烩蛋	粟米肉碎粥	蒸馬拉盞/高鈣低糖豆漿
12/5 / 16/5	午膳	1.上湯西蘭花 2.煎魚手指條 3.粟米無花果栗子瘦肉湯 4.水果	1.炒白菜仔 2.鮮茄煮牛肉 3.海底椰鮮百合紅蘿蔔合掌瓜湯 4.水果	1.灼西蘭花 2.肉碎煎蛋角 3.合掌瓜茨實瘦肉湯 4.水果	1.粟米豆腐扒鮮菇 2.西蘭花炒雞柳 3.沙參玉竹雪梨瘦肉湯 4.水果	1.白汁碎肉磨菇意粉配時菜 2.粉葛甘筍赤小豆陳皮煲鯪魚湯 3.水果
	下午茶點	豬仔包/高鈣低脂牛奶	木瓜雪耳糖水/餅乾	烩蕃薯	番茄肉碎米粉	蒸菜肉包/高鈣低糖豆漿
19/5 / 23/5	午膳	1.鮮菌煮豆腐 2.翠玉瓜炒魚塊 3.白菜菜乾瘦肉湯 4.水果	1.炒時菜 2.薯仔煮牛肉 3.合掌瓜茨實瘦肉湯 4.水果	1.炒白菜仔 2.番茄肉碎炒蛋 3.青紅蘿蔔豬骨湯 4.水果	1.炒菜心 2.冬菇蒸雞 3.粉葛甘筍赤小豆陳皮煲鯪魚湯 4.水果	1.菠蘿甘筍雞粒炒飯配時菜 2.粟米無花果栗子瘦肉湯 3.水果
	下午茶點	芝士包/高鈣低脂牛奶	竹蔗馬蹄糖水/餅乾	烩粟米	生菜魚肉通粉	蒸腸粉/高鈣低糖豆漿
26/5 / 30/5	午膳	1.炒時菜 2.粟米燴魚塊 3.南瓜豬骨湯 4.水果	1.上湯津白 2.鮮茄洋葱燴豬扒 3.番茄薯仔雜菜湯 4.水果	1.灼生菜 2.豆角炒蛋 3.白菜菜乾瘦肉湯 4.水果	1.上湯西蘭花 2.薯仔煮雞柳 3.番茄牛肉雜菜湯 4.水果	1.鮮茄牛肉炒麵 2.合掌瓜茨實瘦肉湯 3.水果
	下午茶點	芝士條/高鈣低脂牛奶	紅豆糖水/餅乾	蒸南瓜	牛奶粟米片	蒸饅頭/高鈣低糖豆漿