



4 月份全日班膳食及下午茶點



日期	項目	一	二	三	四	五
1/4 / 3/4	午 膳			1. 灼西蘭花 2. 番茄肉碎炒蛋 3. 粟米無花果栗子瘦肉湯 4. 水果	教師發展日 Teacher Development Day	
	下午茶點			粟米/清水		
6/4 / 10/4	午 膳	3/4-12/4 復活節及清明節假期 (10 天) Easter & Ching Ming Festival Holidays (10 Days)				
	下午茶點					
13/4 / 17/4	午 膳	1. 鮮菌煮節瓜 2. 煎魚手指條 3. 白菜菜乾瘦肉湯 4. 水果	1. 上湯菠菜苗 2. 洋蔥豬扒 3. 合掌瓜茨實瘦肉湯 4. 水果	1. 炒白菜仔 2. 肉碎煎蛋角 3. 青紅蘿蔔豬骨湯 4. 水果	1. 西蘭花炒雞柳 2. 粟米豆腐扒鮮菇 3. 雪耳木瓜瘦肉湯 4. 水果	1. 白汁碎肉磨菇意粉配時菜 2. 薯仔牛肉碎雜菜湯 3. 水果
	下午茶點	提子包/高鈣全脂牛奶	竹蔗馬蹄糖水/餅乾	栗子/清水	娃娃菜碎絲通粉	腸粉/高鈣低糖豆漿
20/4 / 24/4	午 膳	1. 上湯西蘭花 2. 白汁魚塊 3. 節瓜瘦肉湯 4. 水果	1. 炒白菜仔 2. 鮮茄煮牛肉 3. 南瓜豬骨湯 4. 水果	1. 菜心煮肉碎 2. 鮮菌炒蛋 3. 雪耳木瓜瘦肉湯 4. 水果	1. 炒菜心 2. 冬菇蒸雞 3. 粟米無花果栗子瘦肉湯 4. 水果	1. 鮮茄肉醬螺絲粉配西蘭花 2. 豆腐番茄瘦肉湯 3. 水果
	下午茶點	蛋撻/高鈣全脂牛奶	腐竹蛋花糖水/餅乾	番薯/清水	南瓜肉碎粥	蒸菜肉包/高鈣低糖豆漿
27/4 / 30/4	午膳	1. 炒時菜 2. 粟米燴魚塊 3. 海底椰鮮百合紅蘿蔔合掌瓜湯 4. 水果	1. 炒西蘭花 2. 薯仔煮牛肉 3. 豆腐番茄瘦肉湯 4. 水果	1. 上湯津白 2. 碎肉蒸蛋 3. 粉葛甘筍赤小豆陳皮煲 鮫魚湯 4. 水果	1. 炒白菜仔 2. 豆腐雞粒 3. 沙參玉竹雪梨瘦肉湯 4. 水果	
	下午茶點	芝士三文治/高鈣全脂牛奶	木瓜雪耳糖水/餅乾	烩蛋/清水	生菜肉絲米粉	