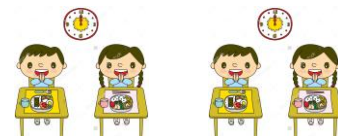




9 月份全日班膳食及下午茶點



日期	項目	一	二	三	四	五
1/9 / 4/9	午 膳		開學日	適應日	適應日	適應日
	下午茶點					
7/9 / 11/9	午 膳	1.炒時菜 2.鮮茄燴魚柳 3.南瓜豬骨湯 4.水果	1.上湯菠菜苗 2.洋蔥豬扒 3.海底椰鮮百合紅蘿蔔合掌瓜湯 4.水果	1.灼西蘭花 2.粟米肉碎炒蛋 3.合掌瓜茨實瘦肉湯 4.水果	1.炒菜心 2.冬菇蒸雞 3.粉葛甘筍赤小豆陳皮煲 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/高鈣低脂牛奶	腐竹薏米糖水/餅乾	粟米/清水	蕃茄肉碎通粉	蒸燒賣/高鈣低糖豆漿
14/9 / 18/9	午 膳	1.上湯西蘭花 2.翠玉瓜炒魚塊 3.粟米無花果栗子瘦肉湯 4.水果	1.炒時菜 2.翠玉瓜煮牛肉 3.番茄薯仔雜菜湯 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.上湯娃娃菜 2.鮮菌煮雞柳 3.哈蜜瓜瘦肉湯 4.水果	1.菠蘿甘筍雞粒炒飯配時菜 2.粉葛甘筍赤小豆陳皮煲 3.水果
	下午茶點	咸豬仔包/高鈣低脂牛奶	竹蔗馬蹄糖水/餅乾	牛奶麥皮/清水	粟米肉碎粥	蒸銀絲卷/高鈣低糖豆漿
21/9 / 25/9	午 膳	1.炒椰菜 2.煎魚手指條 3.白菜菜乾瘦肉湯 4.水果	1.上湯津白 2.鮮茄燴豬柳 3.合掌瓜茨實瘦肉湯 4.水果	1.鮮菌煮節瓜 2.碎肉蒸蛋 3.粟米無花果栗子瘦肉湯 4.水果	1.炒西蘭花 2.洋蔥炒雞粒 3.沙參玉竹雪梨瘦肉湯 4.水果	中秋節假期
	下午茶點	芝士包/高鈣低脂牛奶	蘋果雪梨糖水/餅乾	番薯/清水	白菜肉片菠菜麵	
28/9 / 30/9	午膳	1.菜苗扒鮮菇 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.炒菜心 2.豆角炒蛋 3.雪耳木瓜肉瘦肉湯 4.水果		
	下午茶點	果醬三文治/高鈣低脂牛奶	木瓜雪耳糖水/餅乾	蒸南瓜/清水		

