

		09 月 16 日	09 月 17 日	09 月 18 日	09 月 19 日	09 月 20 日	09 月 21 日
早餐	主食	打拋豬炒飯	中 秋 佳 節	鮭魚手卷	炒粿條	雞蛋牛奶捲	
	副菜	黃金起司球*2 鮮美時蔬		鮮美時蔬	腐皮花枝 鮮美時蔬	什錦沙拉	
	湯品	紫菜菇湯		關東煮	大滷湯	可可亞	
	預估人數	250		430	250	430	
午餐	主食	白飯		白飯	白飯	白飯	
	主菜	卡啦雞		咕咾燒肉	香料滷雞	洋芋燉肉	
	副菜	青椒豆干肉絲		鹹蛋茄中卷	麻婆豆腐	蝦皮蒲瓜	
		西芹碧綠		海根白菇	蒙苦烤肉	海鮮炒蛋	
		有機時蔬		鮮美時蔬	有機時蔬	鮮美時蔬	
	中學副菜	珍珠丸*2		香脆烤餅	韭菜甜條	章魚燒*2	
	湯品	玉米塊湯		大紅豆麥片湯	群菜蛋花湯	香菇冬瓜湯	
	水果	當季水果		當季水果	當季水果	當季水果	
	預估人數	中學 1300 小學 1030		中學 1300 小學 1030	中學 1300 小學 1030	中學 1300 小學 1030	—
晚餐	主食	白飯		白飯	炒烏龍麵	白飯	
	主菜	京都排骨		焗烤魚排	藍帶豬排	泰式燒雞	
	副菜	蝦排 小瓜鮮菇 鐵板豆芽 鮮美時蔬		鹹冬瓜肉 金菇絲瓜 榨菜炒豆干 鮮美時蔬	碎米雞丁 紹子烘蛋 油燜桂筍 鮮美時蔬	芹香中卷 辣炒年糕 培根高麗 鮮美時蔬	—
		綜合豆花		竹筍雞湯	金針湯	紫菜魚丸湯	
	預估人數	600		400	600	300	

※當季蔬菜:油菜、青江菜、莪白菜、莧菜...等時令蔬菜；當季水果:香蕉、西瓜、木瓜、芭樂...等時令水果。若因天氣或食材因素須更改菜單，敬請師生見諒。