

		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	鮪魚手卷	炒板條	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	秋	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 西芹碧綠 有機時蔬		鹹蛋茄中卷 海根白菇 鮮美時蔬	麻婆豆腐 蒙古烤肉 有機時蔬	蝦皮蒲瓜 海鮮炒蛋 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	—
	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	
晚餐	湯品	綜合豆花	節	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、蕪菁...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。