	5F	主食 小米飯/煮 小米飯/煮 小米飯/煮 白飯/煮 白米120 糙米飯/煮 魕*10 白*110 白飯/煮 看*120 香鬆飯/煮	主菜(一) 香酥魚片/炸 魚片35 糖醋雞柳/煮 雞柳40 洋蔥20 紅燒咕咾肉/煮 蘿蔔20 咕咾肉30 沙茶豬排/煮	主菜(二) 玉米蒸蛋/蒸 玉米10 雞蛋30 冬瓜肉燥/煮 冬瓜30 飲肉30 三杯雞/炒 雞丁40 薑片1 九層塔1 翡翠蒸蛋/蒸	副菜(一) 宮保油腐/炒 豆腐40 乾辣椒適量 椒鹽豆腐/炸 豆腐50 椒鹽適量 焗烤地瓜/烤	副菜(二) 青菜/炒 青菜70 青菜/炒 青菜70	湯品 紫菜湯/煮 紫菜1 筍片龍骨湯/煮 <sup>筍片10 龍骨10</sup>	脂肪 115 112	蛋白質 26 25	<b>醣類</b> 26 27	<b>熱</b> 79 79
	5F	小米10 白米110 白飯/煮 白米120 糙米飯/煮  整米10 白米110 白飯/煮  白米120 香鬆飯/煮	魚片35 糖醋雞柳/煮 雞柳40 洋蔥20 紅燒咕咾肉/煮 蘿蔔20 咕咾肉30 沙茶豬排/煮	玉米10 離蛋30 冬瓜肉燥/煮 冬瓜30 絞肉30 三杯雞/炒 離丁40 薑月1 九層塔1	豆腐40 乾辣椒適量 椒鹽豆腐/炸 豆腐50 椒鹽適量 焗烤地瓜/烤	青菜70 青菜/炒 青菜70	<b>紫菜1 筍片龍骨湯/煮</b> 筍片10 龍骨10				
三 四	5F	白飯/煮 自米120 糙米飯/煮 糖米10 自米110 白飯/煮 自米120 香鬆飯/煮	糖醋雞柳/煮 雞柳40 洋蔥20 紅燒咕咾肉/煮 蘿蔔20 咕咾肉30 沙茶豬排/煮	冬瓜肉燥/煮 冬瓜30 紋肉30 三杯雞/炒 雞丁40 薑片1 九層塔1	椒鹽豆腐/炸 豆腐50椒鹽適量 焗烤地瓜/烤	青菜/炒	<b>筍片龍骨湯/煮</b> 筍片10 龍骨10	112	25	27	79
三 四	5F	自米120 糙米飯/煮 糙米10 白米110 白飯/煮 白米120 香鬆飯/煮	<b>雞柳40 洋蔥20</b> 紅燒咕咾肉/煮 蘿蔔20 咕咾肉30 沙茶豬排/煮	冬瓜30 紋肉30 三杯雞/炒 雞丁40 薑片1 九層塔1	豆腐50 椒鹽適量  焗烤地瓜/烤	青菜70	筍片10 龍骨10	112	25	27	7
三 四	5F	<ul><li>糙米飯/煮</li><li>糙米10 白米110</li><li>白飯/煮</li><li>白米120</li><li>香鬆飯/煮</li></ul>	紅燒咕咾肉/煮 蘿蔔20 咕咾肉30 沙茶豬排/煮	三杯雞/炒 雞丁40 薑月1 九曆塔1	焗烤地瓜/烤					l	1
三 四	5F	<ul><li>糖*10 自*110</li><li>白飯/煮</li><li>自*120</li><li>香鬆飯/煮</li></ul>	蘿蔔20 咕咾肉30 沙茶豬排/煮	雞丁40 <b>臺</b> 片1 九層塔1	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			1			
四	5F	白飯/煮 白米120 香鬆飯/煮	沙茶豬排/煮		地爪40 起十丝10	, , , , , ,	紫菜魚丸湯/煮	115	26	28	8
四	5F	白米120 香鬆飯/煮	27114471771	裴掇芨蛋/芨		青菜70	紫菜1 魚丸5			<b> </b>	
四	5F	香鬆飯/煮	沙茶適量 豬排50	**************************************	碳烤甜不辣/烤	青菜/炒	味噌豆腐湯/煮	116	27	28	8
				雞蛋30 翡翠適量	甜不辣30	青菜70	味噌適量 豆腐15			<u> </u>	
		香鬆適量 白米120	高麗炒雞/炒	港式燒賣/蒸	泡菜寬粉/炒	青菜/炒	綠豆湯/煮	117	26	27	8
五			雞丁40 高麗菜35	蟹黃燒賣+珍珠丸子	大白菜15 寬粉15	青菜70	緣豆10			<u></u>	
Д.		素刀削麵/煮	香酥魚排/炸	丁香花生豆干/炒	黑糖饅頭/蒸	青菜/炒	玉米濃湯/煮	112	27	28	8
		素肉燥 刀削麵150	魚排40 洋蔥15	丁香 花生適量 豆干30	黑糖饅頭30	青菜70	玉米10 雞蛋5 紅蘿蔔10				
		白飯/煮	宮保米血雞/炒	滷味什錦+肉片/煮	芋泥捲/炸	青菜/炒	古早味紅茶/煮	116	27	28	8
六		白米120	米血15 雞丁40 乾辣椒適量	肉片20 青花菜20 凍豆腐15	<b>芋泥捲30</b>	青菜70	紅茶50				
		白飯/煮	菲力雞排/炸	客家豆乾肉絲/炒	菜脯紅絲炒蛋/炒	青菜/炒	紅棗銀耳湯/煮	112	26	27	7
_		白米120	雞排50	豆干30 肉絲30 芹菜5	雞蛋30 紅蘿蔔10菜脯10	青菜70	紅棗2 銀耳5				
		小米飯/煮	滷豬排/煮	麻油雞/煮	咖哩白花/炒	青菜/炒	冬瓜大骨湯/煮	113	28	28	8
=		小米10 白米110	豬排50	雞丁40 薑片1 高麗菜20	咖哩適量 白花菜50	青菜70	冬瓜10大骨10				
	2F+ 行政	炒鍋燒意麵/炒	燒烤雞腿排/烤		牛奶小饅頭/蒸	青菜/炒	 玉米蛋花湯/煮	115	27	27	8
Ξ		鍋燒意麵150 高麗菜10	<b>雞腿排50</b>	豆干20米血15杏鮑菇20海帶根10	牛奶小饅頭30	青菜70	玉米10 雞蛋5				Ħ
			帶骨豬排/者	曹油雞肉絲/炒		青菜/炒	味噌豆腐湯/者	115	26	26	7
四						,,,,,,,,		110	20		Ť
			120.					116	27	27	8
五			VIII.7 CII.7 C 7111		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	7411 12		110	21		
			111111111111111111111111111111111111111					112	26	27	7
-		ガルイ <b>変</b> 胞/150		***************************************	(3), (2), (1)	,,,,,,,,		112	20	21	_
		茄汁麵醬適量				7.0.1		110	00	00	_
=								113	28	28	8
			72.01				***				L
Ξ	3F							115	27	27	8
					紅蘿蔔15					<del>                                     </del>	
四		白飯/煮	韓式炒雞/炒	買丸肉燥/煮	·	青菜/炒		115	26	26	7
		白米120	雞丁40 高麗菜25	<b>貢</b> 丸15 絞肉30	豆芽10	青菜70	<b>榨菜5 肉絲10</b>			<u> </u>	L
五		香鬆飯/煮	糖醋虱目魚柳/煮	玉米炒蛋/炒	三杯百頁/炒	青菜/炒	冬至紅豆湯圓/煮	116	27	27	8
		香鬆適量 白米120	洋蔥15 虱目魚柳40	玉米15 雞蛋30	百頁35 薑片1 九層塔1	青菜70	紅豆10 湯圓10				
_		聖誕節不供餐									
		 白飯/煮	燒烤雞腿排/烤	翡翠蒸蛋/蒸	沙茶寬粉/炒	青菜/炒	冬瓜山粉圓/煮	115	27	27	8
=		白米120	雞腿排50	翡翠適量 雞蛋30	沙茶適量 寬粉15 豆芽10	青菜70	冬瓜茶50 山粉圓10				t
		小米飯/者	野菇奶香豬/者	椒鹽翅腺/炸	青花木耳/炒	青菜/炒	紫菜湯/者	115	26	26	1
三	4F				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,					 	Ť
$\dashv$								112	28	26	8
四						7411 12		113	20	20	ť
								110	07	07	-
五						,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		116	27	21	8
		三 2F+ 〒 3F	自飯/煮 自来120 小米飯/煮 小米10 自来110 上 2F+ 行政	白飯/煮   菲力雞排/炸   白飯/煮   海排50   小米飯/煮   海豬排/煮   小米飯/煮   海豬排/煮   小米飯/煮   小米飯/煮   海烤雞腿排/烤   海焼雞類150 高麗菜10   木耳2肉燥10   白飯/煮   帶骨豬排/煮   白飯/煮   海燐鯛25   新沖50   胚芽飯   蒲燒鯛/蒸   海燐鯛25   新沖50   上 海條150   海塘50   上 海條150   海塘50   上 海條150   海埔90   海埔90   海洋90   上 海球50   上 海條150   上 海條150   上 海條150   上 海 東部50   上 海 東部50	白飯/煮   非力難排/炸   名家豆乾肉絲/炒   白米120   難排50   豆子30   南線30   芹菜5   小米飯/煮   小米飯/煮   小米飯/煮   小米飯/売   上下40   無計50   東子40   重月1   高麗菜20   上下40   無別   大下40   未別   未別   未別   未別   未別   未別   未別   未	白飯/煮   非力離排/作   名家豆乾肉絲/炒   菜鵬紅絲/炒蛋/炒   全米120   機排50   豆干50   内域30 芹菜5   機選30 紅霞質10菜페10   小米飯/煮   漁精排/煮   原排50   東丁40 萬月1 高麗菜20   咖哩園産自花菜50   小米飯/煮   漁精排/煮   原排50   東丁40 萬月1 高麗菜20   咖哩園産自花菜50   少鍋燒産麵150 高麗菜10   無難排50   豆干20米血15含酸起20海甲根10   牛奶小饅頭/蒸   中板小巷頭/蒸   一板/巷面/数   一板/砂   一板/巷面/数   一板/砂   一板/索   一板/砂   一板/砂   一板/砂   一板/砂   一板/砂   一板/砂   一板/砂   一板/砂   一板/砂   一板/粉   一板/粉   一板/砂   一板/砂	自然/素	日飯煮 非力難排作 名家豆乾肉絲炒 菜雞紅紅粉(水) 青菜炒 紅蛋銀目湯/煮 自米120 離線50 豆干30 肉絲50 芹菜	日飯/旅 非力能排作 名家豆乾肉絲炒 菜糖紅絲炒蛋炒 青菜炒 紅葉銀耳湯/煮 112 6 120	白部/液   野力麻排炉   客家豆吃肉除炒   菜糖紅味炒蛋炒   芳菜炒   紅雅銀耳湯/煮   112   26   27   28   28   28   28   28   28   28	自動療