

2026年 1月 菜單

餐 點 日期	午 餐				
	主 食	配 菜 1	配 菜 2	配 菜 3	配 菜 4
/ (星期)					
1-一月					
2-一月					
5-一月	香米飯	馬鈴薯雞	炒花腩	銀魚炒元菜	葱油豆腐
6-一月	油米飯	蟲草花蒸鷄	酸甜魚片	肉碎豆腐	炒雜菜
7-一月	粗米綫	鹹菜豆附白湯	炸魚片	蠔油菜心	番茄炒蛋
8-一月	油米飯	肉骨茶	金針菇/豆付皮	油菜	油條
9-一月	香米飯	乾咖喱雞	潮州魚片	清炒油麥	蒸蛋
12-一月	意大利麵	番茄肉醬	西式炒菜	蔬菜沙拉	蘑菇湯
13-一月	粳米飯	排骨王	藥材湯	炒元菜	三黃蛋
14-一月	油米飯	日式雞肉 (teriyakki chicken)		日式包菜	海帶豆腐味增湯
15-一月	面粉糕	滷肉	銀魚湯	樹仔菜	紅豆水
16-一月	香米飯	香料炒鷄	蒸魚片	炒時蔬	煎蛋
19-一月	粳米飯	梅菜豬肉	媽密魚片	白蘿蔔湯	芽白炒菇
20-一月	香米飯	咕嚕肉	炸鷄丁	清炒地瓜葉	老黃瓜湯
21-一月	粳米飯	日式咖喱	時令蛋	香港芥蘭	子菜湯
22-一月	香米飯	韓式炒肉片	椰棗雞	炒空心菜	泰式豆付
23-一月	針管意大利麵	香料烤鷄扒	蘑菇醬	炒時蔬	番茄湯
26-一月	粳米飯	臺式滷肉	肉丸湯	港菜心	滷鷄蛋
27-一月	粳米飯	咖喱雞	肉碎扁豆	手撕包菜	子菜湯
28-一月	拉麵	肉醬	台灣香腸	時令菜	白菜湯
29-一月	香米飯	媽密雞	金香啦啦	時令菜	滷豆乾
30-一月	金瓜飯	三杯雞	炒菜豆	麻婆豆腐	時令菜