



Colégio de Santa Rosa de Lima - Secção Chinesa
Rua de Santa Clara, N.º 21, Macau
聖羅撒女子中學中文部
校址：澳門南灣家辣堂街 21 號 電話：28713702

2025/2026

2026/2027 學年午膳服務

敬啟者：學校應家教會建議，將於2026/2027學年起，正式引入第三方膳食服務機構，為小四至小六年級學生提供午膳服務。相關推行日程如下：

日期	安排
2026年6月24日至27日	報名意向徵集 ➤ 透過午膳服務通告收集報名意向
2026年6月28日至29日	進行抽籤 ➤ 報名人數逾120人者，將採取抽籤方式決定
2026年6月30日至7月7日	正式報名及繳費 ➤ 午膳服務之細則及繳費方式，將連同正式報名表發放予有意參加者 ➤ 每日午膳餐費為澳門幣 32 元正
2026年9月	執行午膳服務 ➤ 由膳食服務機構提供 ➤ 每餐含兩葷一菜、主食及水果（附件-參考餐單）

✧ 學生參加午膳服務守則

為保障學生安全，學生於午膳時間一律不得離校外出。如有特殊或合理原因需外出者，必須由家長提前遞交申請信，經校方批准後方可離校。

敬請 貴家長於 **2026年6月27日(星期六)或之前**填妥覆函。

此致

貴家長先生

覆函(剪下交回)

✂

聖羅撒女子中學中文部謹啟



敬覆者：貴校有關「2026/2027 學年午膳服務」通告已知悉。

敝子弟【 】有意參加 / 【 】無意參加午膳服務。（請用√號表示）

此覆

聖羅撒女子中學中文部

家長簽名：_____

學生姓名：_____ 班級：_____ 學號：_____

2026 年 6 月 ____ 日

二零二六年五月份餐單（聖羅撒中文部）

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
日期	5月4日	5月5日	5月6日	5月7日	5月8日
午餐 餐單	紅棗雲耳冬菇蒸肉片 涼瓜炒魚柳 清補涼	節瓜粉絲豆卜魚條 炆肉碎 洋葱豬扒 竹蔗水	日式咖喱薯仔炆雞球 吉列魚柳 紅青蘿白蘋果粟米湯	蕃茄叉燒炒蛋 味菜牛肉 冬瓜瑤柱肉片湯	肉片蛋炒麵 金菇肥牛卷 節瓜螺片湯
素材	豬肉、雲耳、涼瓜、 魚柳	節瓜、粉絲、魚 條、洋葱、豬肉	魚肉、雞肉、薯仔、 粟米	牛肉、瑤柱、豬肉、 番茄	豬肉、牛肉、螺片、 節瓜
日期	5月11日	5月12日	5月13日	5月14日	5月15日
午餐 餐單	豉油王雞下腩 回鍋肉 霸王花紅蘿白雪梨干 湯	肉醬意粉 香茅雞翼 土茯苓粉葛粟米湯	燒汁洋葱炒肉片 日式咖喱薯仔雞球 節瓜螺片湯	台式滷肉配魚片 豉汁排骨 薯仔淡菜湯	葡汁雞 涼瓜炒肥牛 紫菜肉碎湯
素材	雞肉、豬肉、霸王花	豬肉、雞肉、土茯 苓、粟米	洋葱、豬肉、雞肉、 薯仔、螺片	豬肉、魚肉、薯仔、 淡菜	雞肉、牛肉
日期	5月18日	5月19日	5月20日	5月21日	5月22日
午餐 餐單	白汁火腿蘑菇雞球通 粉 煙燻鴨胸 什菜湯	叉燒蝦仁炒飯 手撕雞 芥菜蕃薯雪梨干湯	甜酸菠蘿炒雞球 香茅排骨 冬菇栗子粟米湯	瑞士汁雞翼 海鮮炒什菜 無花果海底椰雪耳蘋 果湯	薯仔粒蒸梅肉粒 味菜牛肉 清補涼
素材	雞肉、鴨肉、蘑菇	蝦仁、豬肉、雞 肉、芥菜、番薯	雞肉、菠蘿、豬肉、 粟米、栗子	雞肉、無花果、海 鮮、雪耳	薯仔、豬肉、牛肉
日期	5月25日	5月26日	5月27日	5月28日	5月29日
午餐 餐單	肉醬意粉 蔥油雞 節瓜螺片豬骨湯	鮮茄薯仔燴雞球 吉列豬扒 薯仔淡菜湯	燒汁豆卜炒肉片 吉列魚柳 土茯苓粉葛紅蘿白湯	紅棗雲耳淮山蒸肉片 涼瓜炒魚柳 冬瓜瑤柱肉片湯	節瓜粉絲肉碎炆魚條 焗青花魚 瑤柱粟米羹
素材	豬肉、雞肉、螺片	薯仔、雞肉、豬肉	豬肉、魚柳、土茯 苓、粉葛	雲耳、淮山、豬肉、 魚肉、瑤柱	節瓜、豬肉、魚肉、 粟米



二零二六年六月份餐單（聖羅撒中文部）

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
日期	6月1日	6月2日	6月3日	6月4日	6月5日
午餐 餐單	蕃茄叉燒炒蛋 萵筍炒牛肉 霸王花雪梨干紅蘿蔔湯	薯仔粒燴梅肉粒 涼瓜炒蛋 番茄洋葱椰菜薯仔湯	香茅雞中翼 吉列魚柳 竹蔗水	肉醬意粉 洋葱雞扒 瑤柱粟米羹	日式咖喱薯仔炆雞 海鮮炒雜菜 紫菜肉碎湯
素材	蕃茄、豬肉、雞蛋、萵筍、牛肉、霸王花、雪梨干、紅蘿蔔	薯仔、豬肉、涼瓜、雞蛋、番茄、洋葱、椰菜	魚肉、雞肉、竹蔗	雞肉、洋葱、豬肉、番茄、瑤柱、粟米	雞肉、蝦仁、薯仔、紫菜、豬肉
日期	6月8日	6月9日	6月10日	6月11日	6月12日
午餐 餐單	台式滷肉配魚片 香草龍利柳 合掌瓜螺片湯	豉油皇雞下脾 雲耳炒翠玉瓜 清補涼	梅肉片蛋炒麵 鹽酥雞粒 劍花蘋果紅蘿蔔湯	鮮茄薯仔燴雞球 味菜萵筍炒肥牛 薯仔淡菜湯	節瓜粉絲肉碎枝竹炆魚條 豉汁南瓜蒸排骨 淮山豬骨湯
素材	冬菇、豬肉、魚肉、合掌瓜、螺片	雞肉、雲耳、翠玉瓜、淮山、薏米	豬肉、麵、雞肉、雞肉、劍花、蘋果、紅蘿蔔	蕃茄、雞肉、薯仔、味菜、萵筍、牛肉、薯仔、淡菜	節瓜、粉絲、豬肉、枝竹、魚肉、南瓜、淮山
日期	6月15日	6月16日	6月17日	6月18日	6月19日
午餐 餐單	豉油皇雞下脾 雜菇豆腐上素 粉葛粟米紅蘿蔔湯	蕃茄叉燒炒蛋 洋葱豬扒 合掌瓜螺片肉片湯	梅肉魚粒炒粟米 雜菇炒絲瓜 清補涼	紅棗淮山雲耳蒸肉片 金菇肥牛卷 冬菇栗子紅蘿蔔湯	端午節放假
素材	雞肉、雜菇、豆腐、粉葛、粟米、紅蘿蔔	蕃茄、豬肉、雞蛋、合掌瓜、螺片	豬肉、魚肉、粟米、雜菇、絲瓜、淮山、薏米	紅棗、淮山、雲耳、豬肉、金菇、牛肉、冬菇、栗子、紅蘿蔔	
日期	6月22日	6月23日	6月24日	6月25日	6月26日
午餐 餐單	肉片菜絲蛋炒烏冬 手撕雞 瑤柱粟米羹	豉油皇雞翼 蒜香排骨 無花果雪耳海底椰蘋果湯	葡汁雞 香酥梅肉粒 竹蔗水	燒汁豆卜炒肉片 粉絲節瓜蝦米魚條 紅青蘿蔔雪梨干湯	薯仔粒燴梅肉粒 金針雲耳蒸牛肉 紫菜肉片湯
素材	豬肉、雞肉、雞肉、烏冬、瑤柱、粟米	雞肉、豬肉、無花果、雪耳、海底椰、蘋果	雞肉、薯仔、豬肉、竹蔗	豆卜、豬肉、魚肉、粉絲、節瓜、蝦米、紅青蘿蔔、雪梨干	薯仔、豬肉、金針、雲耳、牛肉、紫菜
日期	6月29日	6月30日			
午餐 餐單	台式滷肉配魚片 蔥油雞翼 冬菇栗子紅蘿蔔湯	蕃茄叉燒炒蛋 蒜蓉蒸排骨 冬瓜肉片瑤柱湯			
素材	冬菇、豬肉、魚肉、雞肉、栗子、紅蘿蔔	蕃茄、豬肉、雞蛋、冬瓜、瑤柱			
午膳餐均配有健康時菜及新鮮水果1份，飯為紅米飯/糙米飯+白米。					
所有食物均以 飯：菜：肉=3:2:1 比例進行編制。					

