



明愛樂群學校 (2018年12月)

飯盒供應商：香港美食有限公司 學生姓名：吳煥敏 班別： 學號()

日期	A (家常風味)	B (特式風味)	C (至營推介)	D (健康素食)
3/12	冬菇馬蹄蒸肉餅飯	黃椒汁雜菜燴雞球飯	節瓜雞柳糙米飯	粟米素肉粒意粉
4/12	白汁蘑菇豬柳片飯(低脂)	燒汁洋蔥雞球飯	津菜牛肉片燕麥飯	台式素肉燥雜菜撈米線
5/12	照燒洋蔥芝麻豚肉飯	健怡咖喱雞球飯(小辣)	粟米汁魚柳紅米飯	鮮茄蘑菇麵根撈意粉
6/12	葡汁薯仔肉片飯	日式雞肉醬撈烏冬	菠蘿甜酸肉片薏米飯	粟米素肉鬆蒸水蛋飯
7/12	南瓜汁燴雞扒飯	鮮茄薯粒免治牛肉意粉	鮮雜菌時菜肉片紫米飯	素雜錦麵根扒有機豆腐飯
10/12	魚香汁雞柳飯	粟米雜菜肉粒螺絲粉	節瓜雲耳雞球紅米飯	甘筍汁薯仔麵根飯
11/12	俄國豬柳片飯	沙薑汁雞球飯	健怡咖喱薯仔肉片燕麥飯(小辣)	白汁雜菜紅腰豆長通粉(低脂)
12/12	燕麥蒸肉餅飯	葡汁薯仔雞球飯	珍珠筍節瓜雞柳糙米飯	紅燒雙菇素雞米線
13/12	粟米汁豬扒飯	鮮茄洋蔥雞球班尼粉	魚香汁牛肉鬆有機豆腐五穀飯	健怡咖喱麵根飯(小辣)
14/12	薯仔洋蔥牛肉飯	白汁蘑菇肉片意粉	紅甜椒汁燴雞薏米飯	木耳節瓜炆支竹飯
17/12	紅腰豆雜菜牛肉粒飯	日式洋蔥照燒雞扒飯	秀珍菇時菜肉片燕麥飯	鮮茄素肉醬意粉
18/12	五香蘿蔔肉片飯	甘筍汁燴雞球飯	粟米肉粒紅米飯	意式紅腰豆雜菜螺絲粉
19/12	是日不用訂餐			
20/12	夏威夷汁雞柳飯	意式蘑菇肉絲意粉	雜椒汁雞球燕麥飯(小辣)	鮮雜菌豆乾時菜飯
21/12	是日不用訂餐			
24/12	是日不用訂餐			
25/12	是日不用訂餐			
26/12	是日不用訂餐			
27/12	是日不用訂餐			
28/12	是日不用訂餐			
31/12	是日不用訂餐			

本月份午膳飯盒費用為：HK\$21.00 X 13 天 = HK\$273.00

截止繳交日期：16/11/2018

★退回 0 天午膳費用，實繳 HK\$273.00

(請同學依時繳交，逾期恕不受理，敬請原諒)

付款方法：

- A. 支票(期票恕不接受) ~ 抬頭請寫「維他天地服務有限公司」
- B. 銀行入數 ~ 請到以下任何一間銀行分行繳款：
中國銀行(香港)：戶口號碼：012-875-0-024073-4
東亞銀行：戶口號碼：514-40-33204-6
匯豐銀行：戶口號碼：511-143281-001
戶口名稱：維他天地服務有限公司
- C. 7-11 付款 ~ 請小心保存機印收據，如有遺失，將無從核對

請於支票 / 銀行入數存根 / 7-11 機印收據背後寫上校名、學生姓名、班別及聯絡電話

遞交方法：同學請把右方之訂購表連同支票 / 銀行入數存根 / 7-11 機印收據交回維他天地職員

請假手續：同學們如因病假缺席，請在該天早上 9:00 前致電本公司取消訂飯。電話：6796 7183

應繳付 7-11 便利店金額：HK\$273.00
7-11(MCS) 001512423

(7-11 店員請將整份訂購表交回顧客)

填寫方法：○→● 必須整月訂購

請以原子筆填滿所選擇之餐空格式

日期	A	B	C	D	NIL
3/12	○	○	○	○	○
4/12	○	○	○	○	○
5/12	○	○	○	○	○
6/12	○	○	○	○	○
7/12	○	○	○	○	○
10/12	○	○	○	○	○
11/12	○	○	○	○	○
12/12	○	○	○	○	○
13/12	○	○	○	○	○
14/12	○	○	○	○	○
17/12	○	○	○	○	○
18/12	○	○	○	○	○
19/12	○	○	○	○	●
20/12	○	○	○	○	○
21/12	○	○	○	○	○
24/12	○	○	○	○	○
25/12	○	○	○	○	○
26/12	○	○	○	○	○
27/12	○	○	○	○	○
28/12	○	○	○	○	○
31/12	○	○	○	○	○



(2018年12月) 校名：明愛樂群學校

姓名：_____

班別：_____

學號：1 → 011

學號：_____

例子：學號：1 → 011

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

學號：_____

- 備註：
- 凍丁=豆乾、甘筍粒、沙薑粒、粟米粒、冬菇粒、脆肉粒
 - 填寫不清晰，該日之餐款會以 A 餐代替，不便之處，敬請原諒。
 - 本餐單由營運專業營養顧問中心有限公司之營養師檢核。
 - 本公司所供應的魚類產品，當中可能含有細骨，請家長及學生選擇時多加留意。
 - 每日提供之餐款均配備新鮮配菜。
 - 汁醬經精心改良後，更少油及少鈉及加入大量蔬菜，以符合至營午餐指引。
 - 本廠房製作的所有醬汁，如白汁、芝士汁、咖喱汁、葡汁、沙薑汁等等的醬汁，均使用低脂肪及低脂芝士烹調，並且沒有添加牛油、豬油、忌廉、橄欖油、椰子油、椰漿等飽和脂肪。所有肉類(雞牌、雞翼、雞腿除外)在烹調前已去除皮層及多餘脂肪。
 - 所有飯、米粉及米線均含有極微量致敏源，致質的穀類。
 - 本廠房亦會處理含有致質的穀類、魚類、甲殼類動物、木本堅果、蛋類、大豆、花生及奶類的製品。
 - 含有致質的穀類(即小麥、黑麥、大麥、燕麥、裂殼小麥、它們的混合變種及它們的製品)、甲殼類動物及其製品、魚類及其製品、奶類及其製品(包括乳糖)、新鮮蘑菇、大豆及其製品、蛋類及其製品、花生及其製品、木本堅果及堅果製品。
 - 以上餐款均以新鮮蔬菜及肉類成份釀製成湯濃縮成汁，以提高營養價值及更容易吸收。

【請保留整張訂購表交回維他天地職員，待蓋印後以作收據憑證】