



明愛樂群學校 (2019年1月)

飯盒供應商：香港美食有限公司

學生姓名：

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) |
|------|----------|---------------|------------------|--------------|
| 1/1 | 是日不用訂餐 | | | |
| 2/1 | 雞牌菇時菜肉片飯 | 白汁雞皇燴意粉 | 甘筍汁燴肉粒三色飯 | 雲耳豆乾扒時瓜飯 |
| 3/1 | 粟米肉粒飯 | 薯仔洋蔥雞球飯 | 燒汁牛肉片紫米飯 | 羅漢齋素肉粒米線 |
| 4/1 | 是日不用訂餐 | | | |
| 7/1 | 冬菇馬蹄蒸肉餅飯 | 粟米洋蔥雞絲意粉 | 秀珍菇時菜雞球燕麥飯 | 咖喱薯仔麵根飯(小辣) |
| 8/1 | 鮮雜菌魚柳飯 | 黃波椒汁洋蔥肉粒扭扭粉 | 白汁雞皇惹米飯 | 珍珠筍素雞節瓜飯 |
| 9/1 | 魚香肉絲飯 | 健怡咖喱雞球飯(小辣) | 時菜牛肉糙米飯 | 鮮茄素肉醬烏冬 |
| 10/1 | 時菜回鍋肉片飯 | 日式照燒雞扒飯 | 葡汁薯仔肉粒三色飯 | 甘筍汁雞心豆薯仔雜菜意粉 |
| 11/1 | 南瓜汁雜菜雞球飯 | 鮮茄牛肉醬通粉 | 珍珠筍鮮菌肉片紅米飯 | 冬菇蘿蔔炆鮮腐竹飯 |
| 14/1 | 洋蔥薯仔雞球飯 | 紅甜椒汁蘑菇肉絲意粉 | 五香蘿蔔肉片糙米飯 | 葡汁薯仔素雞飯 |
| 15/1 | 粟米雞球飯 | 健怡咖喱薯仔肉片飯(小辣) | 津菜雞柳粟米飯 | 鮮茄雞心豆蘑菇素菜長通粉 |
| 16/1 | 俄國洋蔥雞絲飯 | 白汁洋蔥豬柳片扁意粉 | 珍珠筍秀珍菇雞球惹米飯 | 紅燒雙菇素雞飯 |
| 17/1 | 鮮菌免治牛肉飯 | 黃波椒雜菜雞柳螺絲粉 | 粟米蒸肉餅紫米飯 | 白汁蘑菇雜菜麵根飯 |
| 18/1 | 鮮茄蘑菇燒豬扒飯 | 麵醬汁薯仔雞球米線 | 節瓜雲耳牛肉惹米飯 | 葡汁薯仔麵根飯 |
| 21/1 | 燕麥馬蹄蒸肉餅飯 | 白汁蘑菇雞球意粉 | 鮮雜菌珍珠筍肉片五穀飯 | 南瓜汁薯仔菜花雞心豆飯 |
| 22/1 | 珍珠筍雜菜雞球飯 | 健怡薯仔咖喱肉片飯(小辣) | 甜酸汁魚柳糙米飯 | 羅漢齋麵根非油炸伊麵 |
| 23/1 | 燒汁蘑菇雞扒飯 | 和風照燒豚肉烏冬 | 麻婆牛肉鬆有機豆腐紫米飯(小辣) | 甘筍汁薯仔麵根飯 |
| 24/1 | 鮮菌雜菜雞柳飯 | 洋蔥雞球扁意粉 | 菠蘿沙爹牛肉片惹米飯(小辣) | 粟米素肉鬆蒸水蛋飯 |
| 25/1 | 葡汁薯仔雞球飯 | 鮮茄白汁雞絲意粉 | 時菜回鍋肉片紅米飯(小辣) | 鮮雜菌豆乾娃娃菜飯 |
| 28/1 | 燕麥蒸肉餅飯 | 鮮茄洋蔥雞球飯 | 西芹雞柳燕飯 | 黃甜椒汁蘑菇素肉粒通粉 |
| 29/1 | 甜酸汁豚肉飯 | 日式薯粒豚肉醬撈烏冬 | 節瓜甘筍雞球紅米飯 | 粟米紅腰豆雜菜飯 |
| 30/1 | 紅椒汁雞球飯 | 健怡薯仔咖喱雞飯(小辣) | 雞牌節瓜肉片惹米飯(小辣) | 南瓜汁雞心豆雜菜螺絲粉 |
| 31/1 | 五香蘿蔔雞球飯 | 鮮茄洋蔥肉粒意粉 | 時菜牛肉片糙米飯 | 粟米鮮菌麵根雜菜飯 |

本月份午膳飯盒費用為：HK\$21.00 X 21 天 = HK\$441.00

截止繳交日期：12/12/2018

★退回 0 天午膳費用，實繳 HK\$441.00

(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\$441.00

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款空格

| 日期 | A | B | C | D | NIL |
|------|---|---|---|---|-----|
| 1/1 | A | B | C | D | ● |
| 2/1 | A | B | C | D | N |
| 3/1 | A | B | C | D | N |
| 4/1 | A | B | C | D | ● |
| 7/1 | A | B | C | D | N |
| 8/1 | A | B | C | D | N |
| 9/1 | A | B | C | D | N |
| 10/1 | A | B | C | D | N |
| 11/1 | A | B | C | D | N |
| 14/1 | A | B | C | D | N |
| 15/1 | A | B | C | D | N |
| 16/1 | A | B | C | D | N |
| 17/1 | A | B | C | D | N |
| 18/1 | A | B | C | D | N |
| 21/1 | A | B | C | D | N |
| 22/1 | A | B | C | D | N |
| 23/1 | A | B | C | D | N |
| 24/1 | A | B | C | D | N |
| 25/1 | A | B | C | D | N |
| 28/1 | A | B | C | D | N |
| 29/1 | A | B | C | D | N |
| 30/1 | A | B | C | D | N |
| 31/1 | A | B | C | D | N |



(2019年1月)

校名：明愛樂群學校

姓名：_____

班別：_____

學號：_____

例子：
學號：1 →

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

飯盒費用：
(HK\$21.00 X 21天) = HK\$441.00
退回 0 天，實繳 HK\$441.00

請選擇付款方式：
 支票(期票恕不接受)
抬頭請寫「維他天地服務有限公司」
 中國銀行(香港)
戶口號碼：012-875-0-024073-4
戶口名稱：維他天地服務有限公司
 東亞銀行
戶口號碼：514-40-33204-6
戶口名稱：維他天地服務有限公司
 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
 7-11 付款

備註：
1. 燕丁、豆乾、甘筍粒、沙葛粒、粟米粒、冬菇粒、脆肉瓜粒
2. 填寫不清晰，該日之餐款會以 A 餐代替，不便之處，敬請原諒。
3. 本餐單由營養專業營養顧問中心有限公司之營養師核校。
4. 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。
5. 每日提供之餐款均配備新鮮配菜。
6. 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。
本廚房製作的所有醬汁，如白汁、芝士汁、咖喱汁、葡汁、沙爹汁等等的醬汁，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、棕櫚油、椰子油、椰菜等飽和脂肪。
7. 所有飯、米粉及米線均含有極微量致敏源，黏質的穀類。
8. 本廚房亦會處理含有黏質的穀類、魚類、甲殼類動物、木本堅果、蛋類、大豆、花生及奶類的製品。
9. 含有黏質的穀類(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(包括乳精)、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或汁，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】