



明愛樂群學校 (2019年2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)
1/2	冬菇馬蹄蒸肉餅飯	黃椒汁雜菜燴雞球意粉	雞脾菇雲耳牛肉糙米飯	粟米素肉粒飯
4/2	是日不用訂餐			
5/2	是日不用訂餐			
6/2	是日不用訂餐			
7/2	是日不用訂餐			
8/2	是日不用訂餐			
11/2	是日不用訂餐			
12/2	是日不用訂餐			
13/2	是日不用訂餐			
14/2	是日不用訂餐			
15/2	是日不用訂餐			
18/2	照燒洋蔥芝麻豚肉飯	黃甜椒汁菇雞皇意粉	粟米肉粒紅米飯	薯仔雜菜麵根飯
19/2	燒汁洋蔥豬柳片飯	南瓜汁蘑菇燴雞通粉	娃娃菜牛肉五穀飯	鮮雜菌豆乾時菜飯
20/2	鮮雜菌燴雞飯	健怡咖喱雞球飯(小辣)	脆肉瓜珍珠筍肉片糙米飯	粟米汁雞心豆蘑菇雜菜長通粉
21/2	葡汁雜菜雞球飯	薯粒免治牛肉意粉	冬菇馬蹄蒸肉餅紫米飯	福建香菇雜錦麵根飯
22/2	時菜鮮菌雞飯	燒汁蘑菇雞扒飯	粟米肉粒紅米飯	羅漢齋麵根非油炸伊麵
25/2	五香蘿蔔肉片飯	意式蘑菇肉絲意粉	雜椒汁雞球燕麥飯(小辣)	葡汁薯仔麵根飯
26/2	甘筍汁燴雞球飯	薯粒免治牛肉扭扭粉	粟米蒸肉餅紅米飯	鮮菌素雞脆肉瓜飯
27/2	菠蘿甜酸魚柳飯	健怡咖喱肉片飯(小辣)	麻婆雞粒有機豆腐蒸米飯(小辣)	白汁雜菜素肉粒螺絲粉
28/2	葡汁燒雞扒飯	日式照燒肉片烏冬	鮮蕃茄燴雞紅米飯	雞脾菇珍珠筍時菜飯

本月份午膳飯盒費用為：HK\$21.00 X 10 天 = HK\$210.00

★退回 0 天午膳費用，實繳 HK\$210.00

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

截止繳交日期：19/1/2019

(請同學依時繳交，逾期恕不受理，敬請原諒)

應繳付 7-11 便利店金額：HK\$210.00

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
1/2	○	○	○	○	○
4/2	○	○	○	○	●
5/2	○	○	○	○	●
6/2	○	○	○	○	●
7/2	○	○	○	○	●
8/2	○	○	○	○	●
11/2	○	○	○	○	●
12/2	○	○	○	○	●
13/2	○	○	○	○	●
14/2	○	○	○	○	●
15/2	○	○	○	○	●
18/2	○	○	○	○	○
19/2	○	○	○	○	○
20/2	○	○	○	○	○
21/2	○	○	○	○	○
22/2	○	○	○	○	○
25/2	○	○	○	○	○
26/2	○	○	○	○	○
27/2	○	○	○	○	○
28/2	○	○	○	○	○



(2019年2月)

校名：明愛樂群學校

姓名：\_\_\_\_\_

班別：\_\_\_\_\_

學號：1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

A B C D E F G H I J

例子：學號：1 → 011

學號：\_\_\_\_\_

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

飯盒費用：

(HK\$21.00 X 10天) = HK\$210.00

退回0天，實繳HK\$210.00

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：
- 素丁=豆乾、甘筍粒、沙葛粒、粟米粒、冬菇粒、脆肉瓜粒
  - 填寫不清晰，該日之餐款會以 A 餐代替，不便之處，敬請原諒。
  - 本餐單由營養專業顧問中心有限公司之營養師檢核。
  - 本公司所供應之魚類產品，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，更減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、椰油等飽和脂肪，所有肉類(雞脾、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 - 麩質的穀類。
  - 本廠房亦會處理含有麩質的穀類、魚類、甲殼類動物、木本堅果、蛋類、大豆、花生及奶類的製品。
  - 含有麩質的穀類(即小麥、黑麥、大麥、燕麥、裂穀小麥、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】