



明愛樂群學校 (2019年11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 (至管推介)	D (健康素食)
1/11	粟米肉粒飯	蒜茸汁燒去皮雞扒飯	節瓜雞腩牛肉片三色飯	南瓜汁鮮菌脆肉瓜麵根長通粉
4/11	魚香汁鮮菌去皮雞球飯	低脂白汁雜菜肉絲扭扭粉	粟米汁魚柳燕麥飯	鮮雜菌麵根時瓜飯
5/11	京都汁菠蘿豬扒飯	葡汁薯仔牛肉飯	時菜珍珠筍去皮雞柳薏米飯	低脂白汁鮮雜菜麵根意粉
6/11	燕麥蒸肉餅飯	和風照燒去皮雞扒飯	燒汁蘑菇牛肉片薏米飯	意式紅腰豆雜菜螺絲粉
7/11	珍珠筍西芹去皮雞球飯	鮮蕃茄牛肉醬撈烏冬	鮮雜錦肉粒扒豆腐紅米飯	葡汁薯仔雜菜麵根飯
8/11	紅腰豆雜菜牛肉片飯	意式雜菜肉絲意粉	鮮菌西芹去皮雞柳糙米飯	蓮藕炆支竹飯
11/11	洋蔥薯仔去皮雞球飯	燒汁蘑菇肉絲意粉	時菜牛肉片紅米飯	素蠔油汁蘑菇素肉粒麵根飯
12/11	粟米魚柳飯	南瓜汁薯仔去皮雞球飯	津菜肉片五穀飯	低脂白汁雞心豆腐素菜長通粉
13/11	蘑菇免治牛肉飯	低脂白汁洋蔥豬柳片飯	珍珠筍秀珍菇去皮雞球薏米飯	台式素肉燥雜菜撈米線
14/11	南瓜汁雜菜燴去皮雞飯	鮮蘑菇牛肉片扭扭粉	粟米蒸肉餅紫米飯	紅燒雙菇炆素雞飯
15/11	鮮茄洋蔥燒去皮雞扒飯	麵醬汁薯仔肉片烏冬	節瓜雲耳牛肉薏米飯	葡汁薯仔麵根飯
18/11	冬菇馬蹄蒸肉餅飯	低脂白汁蘑菇去皮雞球意粉	鮮雜菌珍珠筍牛肉片五穀飯	南瓜汁薯仔菜花雞心豆飯
19/11	和風照燒芝麻去皮雞球飯	葡汁薯仔肉片飯	甜酸汁魚柳糙米飯	粟米紅腰豆甘筍雜菜螺絲粉
20/11	鮮蕃茄雜菜肉粒飯	燒汁蘑菇去皮雞扒飯	魚香汁牛肉鬆有機豆腐糙米飯	羅漢齋麵根烏冬
21/11	香菇雜錦肉片飯	甜酸汁雜菜去皮雞球米線	鮮菌雜菜牛肉薏米飯	粟米素肉鬆蒸水蛋飯
22/11	葡汁薯仔去皮雞球飯	鮮茄免治牛肉通粉	時菜肉片紅米飯	鮮雜菌豆乾雜菜飯
25/11	粟米蒸肉餅飯	鮮茄洋蔥牛肉飯	低脂白汁洋蔥燴去皮雞五穀飯	素蠔油汁蘑菇素肉粒烏冬
26/11	甜酸汁豚肉飯	低脂白汁洋蔥去皮雞飯	節瓜甘筍牛肉片紅米飯	甘筍汁薯仔麵根螺絲粉
27/11	鮮雜菌魚柳飯	南瓜汁豬柳片長通粉	西芹去皮雞柳三色飯	粟米紅腰豆雜菜飯(低脂)
28/11	蠔油汁時菜去皮雞球飯	甘筍汁蘑菇肉粒米線	時菜牛肉片糙米飯	低脂白汁雞心豆雜菜飯
29/11	鮮茄蘑菇豬扒飯	免治牛肉意粉	蠔油汁時菜雞球燕麥飯	素雜錦麵根有機豆腐飯

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：10/10/2019

★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)

付款方式：

- 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，請重新繳付

# 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
1/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
4/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
5/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
6/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
7/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
8/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
11/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
12/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
13/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
14/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
15/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
18/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
19/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
20/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
21/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
22/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
25/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
26/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
27/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
28/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)
29/11	(A)	(B)	(C)	(D)	(N)



(2019年11月)

校名：明愛樂群學校

姓名：\_\_\_\_\_

班別：\_\_\_\_\_

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

A B C D E F G H I J

學號：\_\_\_\_\_

例子：  
學號：1 →  1  0

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：
- 素丁=豆乾、甘筍粒、沙葛粒、粟米粒、冬菇粒、脆肉瓜粒
  - 填寫不清楚，該日之餐款會以A餐代替，不便之處，敬請原諒。
  - 本餐單由營養專家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，當中可能含有細菌，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蔬菜。
  - 汁醬經精心改良後，更少油及少鈉及加入大量蔬菜，以符合至善午餐指引。
  - 本廠房製作的所有醬汁，如白汁、芝士汁、咖喱汁、葡汁、沙茶汁等等的醬汁，均使用低脂奶及低脂芝士烹調，並且沒有添加牛油、豬油、忌廉、棕櫚油、椰子油、椰漿等飽和脂肪。所有肉類(雞、鴨、豬、牛、羊)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。黏質的穀類。
  - 本廠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。
  - 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(包括乳類)、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調製成湯濃縮成汁，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】