



明愛樂群學校 (2020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)
3/2	是日不用訂餐			
4/2	是日不用訂餐			
5/2	是日不用訂餐			
6/2	紅腰豆雜菜牛肉片飯	意式雜菜肉絲意粉	鮮菌西芹魚柳糙米飯	蓮藕炆枝竹豆乾飯
7/2	節瓜雲耳雞柳飯	粟米雜菜肉粒螺絲粉	魚香汁魚柳粟米飯	甘筍汁薯仔麵根飯
10/2	俄國牛肉絲飯	沙薑汁雞球飯	粟米白汁薯仔肉片燕麥飯	白汁雜菜紅腰豆長通粉
11/2	燕麥蒸肉餅飯	葡汁薯仔牛肉飯	珍珠筍節瓜雞柳糙米飯	紅燒雙菇素雞米線
12/2	鮮茄洋蔥豬扒飯	粟米牛肉絲意粉	魚香雞柳有機豆腐五穀飯	南瓜汁薯仔菜花雞心豆飯
13/2	薯仔洋蔥牛肉片飯	白汁蘑菇肉粒螺絲粉	鮮茄汁燴雞薏米飯	木耳節瓜炆枝竹飯
14/2	是日不用訂餐			
17/2	照燒洋蔥芝麻牛肉飯	白汁鮮菇雞皇意粉	粟米肉粒紅米飯	薯仔雜菜麵根飯
18/2	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
19/2	鮮雜菌燴雞飯	南瓜汁薯仔肉粒飯	脆肉瓜珍珠筍牛肉片糙米飯	粟米汁雞心豆腐菇雜菜長通粉
20/2	鮮茄雜菌魚柳飯	薯粒免治牛肉長通粉	冬菇馬蹄蒸肉餅紫米飯	福建香菇雞錦麵根飯
21/2	時菜鮮菌雞飯	燒汁蘑菇牛肉飯	粟米肉粒燕麥飯	羅漢齋麵根烏冬
24/2	麵醬汁蘿蔔肉片飯	意式蘑菇牛肉意粉	雜菜雞球粟米飯	葡汁薯仔麵根飯
25/2	甘筍汁雞球飯	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
26/2	菠蘿甜酸魚柳飯	香菇雜錦肉片飯	鮮雜菌雞粒有機豆腐薏米飯	白汁雜菜素肉粒螺絲粉
27/2	葡汁燒雞扒飯	日式照燒肉片烏冬	鮮蕃茄燴牛三色飯	雞脾菇珍珠筍時菜飯
28/2	冬菇馬蹄蒸肉餅飯	南瓜汁雜菜燴雞球意粉	雞脾菇雲耳牛肉糙米飯	粟米素肉粒飯

本月份午膳飯盒費用為：HK\$21.00 X 16 天 = HK\$336.00

★退回 0 天午膳費用，實繳 HK\$336.00

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，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

截止繳交日期：6/1/2020

(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\$336.00

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
3/2	○	○	○	○	●
4/2	○	○	○	○	●
5/2	○	○	○	○	●
6/2	○	○	○	○	○
7/2	○	○	○	○	○
10/2	○	○	○	○	○
11/2	○	○	○	○	○
12/2	○	○	○	○	○
13/2	○	○	○	○	○
14/2	○	○	○	○	●
17/2	○	○	○	○	○
18/2	○	○	○	○	○
19/2	○	○	○	○	○
20/2	○	○	○	○	○
21/2	○	○	○	○	○
24/2	○	○	○	○	○
25/2	○	○	○	○	○
26/2	○	○	○	○	○
27/2	○	○	○	○	○
28/2	○	○	○	○	○



(2020年2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

例子：
學號：1 →

學號：_____

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

飯盒費用：
(HK\$21.00 X 16天) = HK\$336.00
退回0天，實繳HK\$336.00

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. 素丁=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檢核。
4. 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。
5. 每日提供之餐款均配備新鮮蔬菜。
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。
7. 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、椰漿等飽和脂肪。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。
8. 所有飯、米粉及米線均含有極微量致敏源。疑質的穀類。
9. 本廠房亦會處理含有致敏的穀類、魚類、甲殼類動物、木本堅果、蛋類、大豆、花生及奶類的製品。
10. 含有致敏的穀類(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】