



明愛樂群學校

(2026年4月)

飯盒供應商：香港美食有限公司

姓名：

班別：

學號：

日期	A	B	C (至營推介)	D (健康素食)
1/4	三	是日不用訂餐		
2/4	四	是日不用訂餐		
3/4	五	是日不用訂餐		
6/4	一	是日不用訂餐		
7/4	二	是日不用訂餐		
8/4	三	是日不用訂餐		
9/4	四	是日不用訂餐		
10/4	五	是日不用訂餐		
13/4	一	沙嗲豬扒飯(小辣)#★▲◆◎※⊕	焗豆乳雞球長通粉#★◆	蕃茄雞肉紅米飯#★
14/4	二	台式鮮菇肉燥雞扒飯#★■	甘筍汁牛肉扭扭粉#★◆	燕麥蒸豬肉餅粟米飯#●
15/4	三	蕃茄蘑菇豬柳飯#★■	洋蔥雞扒包 拼 粟米意粉#★	蒜蓉汁豬肉糙米飯#★
16/4	四	豉油雞腩飯#★	蒜蓉汁豬柳意粉#★	甘筍汁紅腰豆牛肉藜麥飯#★◆
17/4	五	美式烤雞雞腩飯#★	星洲雞肉撈米粉(小辣)#★	蕃茄豬柳粟米飯#★●
20/4	一	蒜蓉汁雞肉飯#★	蕃茄蘑菇豬柳長通粉#★■	豆乳雞球燕麥飯(低脂)#★◆
21/4	二	焗意式牛肉醬飯#★◆	燒雞粟米通粉#★◆	南瓜汁豬肉糙米飯#★◆
22/4	三	沙嗲雞腩飯(小辣)#★▲◆◎※⊕	豆乳豬肉螺絲粉(低脂)#★◆	蕃茄雞肉糙米飯#★
23/4	四	蕃茄豬扒飯#★	香菇雜菜牛肉烏冬#★■	蒸雞肉餅紅米飯#★
24/4	五	雜錦香菇豬肉飯#★■	飯糰+黑椒蘑菇雞扒(小辣)#★■	豆乳香芋豬肉燕麥飯(低脂)#★◆
27/4	一	北菇蒸雞飯#★	意式雜菜豬扒意粉#★	焗葡汁雞扒藜麥飯#★◆
28/4	二	南瓜汁粟米燴肉片飯#★◆	沙嗲雞扒烏冬(小辣)#★▲◆◎※⊕	甘筍牛肉紅米飯#★
29/4	三	是日不用訂餐		
30/4	四	是日不用訂餐		

本月午膳飯盒費用為：HK\$30.00 X 12 天 = HK\$360.00
退回 0 天費用，實繳 HK\$360.00

付款方法：

A. 銀行入數 ~ 請到任何一間分行繳款；

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

B. 7-11 付款 ~ 請小心保存機印收據，如有遺失，請重新繳付

請於銀行入數存根 / 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銀行入數存根 / 7-11 機印收據交回校務處

請假手續：請在退飯當天上午 9:00 前以訊息 whatsapp 至電話：6796 7182

(訊息內容請註明：學校名稱、學生姓名、班別、學號及退飯日期)

截止繳交日期：13/03/2026

(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\$360.00

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	
1/4	三	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
2/4	四	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
3/4	五	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
6/4	一	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
7/4	二	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
8/4	三	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
9/4	四	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
10/4	五	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
13/4	一	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
14/4	二	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
15/4	三	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
16/4	四	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
17/4	五	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
20/4	一	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
21/4	二	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
22/4	三	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
23/4	四	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
24/4	五	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
27/4	一	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
28/4	二	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ
29/4	三	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●
30/4	四	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	●



(2026年4月)

校名：明愛樂群學校

姓名：_____

班別：_____

學號：_____

飯盒費用：
(HK\$30.00 X 12 天) = HK\$360.00
退回 0 天費用，實繳 HK\$360.00

請選擇付款方式：

- 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(香港)
- ~ 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. 填寫不清晰，該日之餐款會以A餐代替，不便之處，敬請原諒。
2. 本餐單由管匯專業營養顧問中心有限公司之營養師檢核。
3. 本公司所提供的魚類產品，當中可能含有細骨，請家長及學生選擇時多加留意。
4. 每日提供之餐款均配備新鮮配菜。
5. 汁醬經精心改良後，更少油及少鈉，並加入大量蔬菜，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(雞脾、雞翼、雞腿除外)在烹調前已去除皮層及多餘脂肪。
6. 所有飯、米粉及米線均含有極微量致敏源-麩質的穀類。
7. 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。如有對食物敏感者，必須小心選擇，建議家長自備午餐。
8. #含有麩質的穀類(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；⊕木本堅果及其製品；■新鮮蘑菇及菇類；●蛋類及其製品；▲魚類及其製品；◎花生及其製品；★大豆及其製品；◆奶類及其製品(包括乳類)；♡以上餐款均以新鮮蔬菜及肉類成份釀製成湯濃縮汁，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】