



日期	A	B	C (至營推介)	D (健康素食)	
1/12	一		是日不用訂餐		
2/12	二	豆乳汁豬肉飯(低脂)#[★◆]	日式雞肉意粉#[★]	珍珠筍豬肉糙米飯#[★]	甘筍汁黃豆雜菜飯#[★◆]
3/12	三	韓式燒雞髀飯(小辣)#[★■]	蕃茄蘑菇豬柳長通粉#[★■]	蒸水蛋配日式雞肉燕麥飯#[★●]	薯仔炆豆腐飯#[★]
4/12	四	蘿蔔豬肉飯#[★]	洋蔥牛肉扭扭粉#[★]	豆乳汁雞球藜麥飯(低脂)#[★◆]	日式洋蔥豆乾飯#[★]
5/12	五		是日不用訂餐		
8/12	一		是日不用訂餐		
9/12	二	葡汁薯仔豬肉飯#[★◆]	日式雞肉長通粉#[★]	南瓜汁牛肉甘筍飯#[★◆]	翠玉瓜豆結飯#[★]
10/12	三	和風燒雞髀飯#[★]	南瓜汁豬柳長通粉#[★◆]	北菇蒸雞藜麥飯#[★■]	健怡咖喱豆腐飯(小辣)#[★]
11/12	四	台式肉燥雞扒飯#[★■]	熱狗併蕃茄牛肉醬意粉#[★◆■]	蒜蓉汁雞球糙米飯#[★]	意式紅腰豆薯仔意粉#[★]
12/12	五	蕃茄蘑菇豬柳飯#[★■]	燒雞翼粟米通粉#[★◆]	日式鰻魚蛋絲蓋紅米飯#[★▲●]	木耳炆麵根飯#[★]
15/12	一	葡國雞球飯#[★◆]	洋蔥汁豬扒意粉#[★]	南瓜汁雞肉粟米飯#[★◆]	豆乳汁甘筍雞心豆飯(低脂)#[★◆]
16/12	二	俄國洋蔥豬肉飯#[★]	星洲雞肉米粉(小辣)#[★]	豆乳鮮菌牛肉燕麥飯(低脂)#[★◆■]	甘筍汁雜菜豆結飯#[★◆]
17/12	三	黑椒蘑菇雞髀飯(小辣)#[★◆■]	意式雜菜豬肉長通粉#[★]	蒸水蛋配粟米豬肉碎藜麥飯#[★●]	粟米扒豆腐飯#[★]
18/12	四	羅宋雜菜豬肉飯#[★]	洋蔥雞扒包併粟米意粉#[★]	雜錦香菇雞粒紅米飯#[★■]	蒜蓉豆乾雜菜意粉#[★]
19/12	五		是日不用訂餐		
22/12	一				
	至		是日不用訂餐		
31/12	三				

本月午膳飯盒費用為：HK\$30.00 X 11 天 = HK\$330.00

退回 0 天費用，實繳 HK\$330.00

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. 本餐單由營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，更少油及少鈉及加入大量蔬菜，以符合至營午膳指引。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(雞髀、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，建議家長自備午膳。
8. #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；⊕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(包括乳糖)；♥以上餐款均以新鮮蔬菜及肉類成份餽製成湯濃縮成汁，以提高營養價值及更容易吸收。