



裘錦秋中學(屯門)

(2025年12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)
1/12	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	韓式燒雞脾飯(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	和風燒雞脾飯#★	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	黑椒蘑菇雞脾飯 (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	是日不用訂餐			
至					
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：

- 填寫不清晰，該日之餐款會以A餐代替，不便之處，敬請原諒。
- 本餐單由營匯專業營養顧問中心有限公司之營養師檢核。
- 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。
- 每日提供之餐款均配備新鮮配菜。
- 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。如有對食物敏感者，必須小心選擇，建議家長自備午膳。
- #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餡製成湯濃縮成汁，以提高營養價值及更容易吸收。