



裘錦秋中學(屯門)

(2025年9月)

[只適用於舊生]

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)
1/9	一	是日不用訂餐		
2/9	二	是日不用訂餐		
3/9	三	羅宋雜菜豬肉飯#★	健怡咖喱雞扒扭扭粉(小辣)#★	粟米牛肉醬紅米飯#★
4/9	四	鮮茄燴雞飯#★	洋蔥汁豬柳意粉#★	鮮菌牛肉甘筍飯#★◆■
5/9	五	蘑菇汁雞腩飯#★■	甘筍汁豬肉扭扭粉#★◆	和風牛肉糙米飯#★
8/9	一	鮮茄豬扒飯#★	飯糰+日式雞扒#★	粟米牛肉燕麥飯#★
9/9	二	和風雞扒飯#★	意式雜菜豬肉長通粉#★	鮮菌牛肉紅米飯#★◆■
10/9	三	台式肉燥飯#★■	芝士雞球意粉#★◆	南瓜汁魚柳粟米飯#★◆▲
11/9	四	豉油雞腩飯#★	豆乳汁牛肉意粉(低脂)#★◆	粟米豬肉燕麥飯#★◆
12/9	五	粟米豬扒飯#★◆	韓式雞翼脆通粉(小辣)#★	甘筍牛肉糙米飯#★
15/9	一	廣東雜菜雞肉飯#★	洋蔥汁豬扒意粉#★	鮮茄牛肉藜麥飯#★
16/9	二	洋蔥汁雞腩飯#★	豆乳汁牛肉螺絲粉(低脂)#★◆	薯仔豬扒紅米飯#★◆
17/9	三	蒸水蛋配粟米豬肉碎飯#★●	黑椒雞扒扭扭粉(小辣)#★	洋蔥牛肉粟米飯#★
18/9	四	粟米豬肉飯#★◆	蘑菇雞扒包+蒜蓉汁意粉#★■	甘筍牛肉紅米飯#★
19/9	五	洋蔥汁豬肉飯#★	鮮茄牛肉醬意粉#★	野菜雞球甘筍飯#★
22/9	一	蟲草花杞子蒸雞飯#	鮮菌牛肉扭扭粉#★■	豆乳汁豬肉藜麥飯(低脂)#★◆
23/9	二	鮮菌魚柳飯#★◆▲	黑椒雞球意粉(小辣)#★	鮮茄豬柳粟米飯#★
24/9	三	和風燒雞腩飯#★	和風牛肉長通粉#★	節瓜豬肉藜麥飯#★
25/9	四	冬菇蘿蔔豬肉飯#★	飯糰+日式雞扒#★	健怡咖喱牛肉糙米飯(小辣)#★
26/9	五	蒸雞肉餅飯#★	健怡咖喱豬肉意粉(小辣)#★	焗甘筍牛肉藜麥飯#★
29/9	一	豆乳汁豬柳飯(低脂)#★◆	薯粒免治牛肉長通粉#★	蕃茄雞球紅米飯#★
30/9	二	洋蔥薯仔雞球飯#	美式烤豬肉玉米包配洋蔥汁意粉#	香芋牛肉燕麥飯#★◆

本月午膳飯盒費用為：HK\$30.00 X 20 天 = HK\$600.00

退回 0 天費用，實繳 HK\$600.00

付款方法：

A. 銀行人數 ~ 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

#請於銀行入數存根 背後寫上學生姓名、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 交回維他天地食物部

請假手續：請在退飯當天上午 9:00 前以訊息 whatsapp 至電話：67901871

(訊息內容請註明：學校名稱、學生姓名、班別、學號及退飯日期)

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
1/9	一	○	○	○	○
2/9	二	○	○	○	○
3/9	三	○	○	○	○
4/9	四	○	○	○	○
5/9	五	○	○	○	○
8/9	一	○	○	○	○
9/9	二	○	○	○	○
10/9	三	○	○	○	○
11/9	四	○	○	○	○
12/9	五	○	○	○	○
15/9	一	○	○	○	○
16/9	二	○	○	○	○
17/9	三	○	○	○	○
18/9	四	○	○	○	○
19/9	五	○	○	○	○
22/9	一	○	○	○	○
23/9	二	○	○	○	○
24/9	三	○	○	○	○
25/9	四	○	○	○	○
26/9	五	○	○	○	○
29/9	一	○	○	○	○
30/9	二	○	○	○	○



(2025年9月)

校名：裘錦秋中學(屯門)

[只適用於舊生]

姓名：

班別：

學號：

本月飯盒費用：
(HK\$30.00 X 20天) = HK\$600.00
退回0天費用，實繳HK\$600.00

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

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。
- 本餐單由管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(雞腩、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，建議家長自備午餐。
- #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；■新鮮薯結及菇類；●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(包括乳脂)；♡以上餐款均以新鮮蔬菜及肉類成份餡製成湯濃細汁，以提高營養價值及更容易吸收。

【請將訂購表交回維他天地職員，待蓋印後以作收據憑證】