



1 月份餐單 **聖公會阮鄭夢芹銀禧小學**

如學生對某些食物敏感，請在下方此填寫：

學生姓名：

班別：

個人餐單編號 (繳費靈專用)：

家長聯絡電話：

截止繳交日期:12月 日(星期)
交回學校

已獲校方批核在校免費午膳津貼

請致電“18033”或 互聯網(www.ppskh.com) 按指示付款後，記錄 6 位付款確認號碼在下方付款方式底線上，以便查核。繳費靈查詢熱線 2311-9876。
繳款日期: _____ 繳款編號: _____ 繳款金額: _____

請於本港任何一間“7-ELEVEN”、“OK 便利店”、“VanGO”或“華潤萬家超市”以現金繳款。繳款時請出示印有條碼之個人餐單。
為保障學生，便利店收據請儲存最少兩個月作為個人記錄，請勿與餐單一起交回，以免日後沒法跟進。

1. 由於本公司電腦系統為每月結算，本月退餐之退款，將在隔一個月餐單上自動扣除。
2. 如學生身體不適，家長可於當天早上 9:00 前致電本公司熱線 2662-2202，要求轉用「清宜餐」。
3. 逾期繳交餐單首星期將會被安排“A”餐

訂餐日數 天 X HK\$18 (最少訂 13 天) 散訂 HK\$

HK\$18 / 餐

本月訂餐共 19 天 全月餐費 HK\$ 342

退餐天數: 0 天 欠款:\$0
退款:\$0 (含多付費用) (截數日期 12 月 3 日)

11 月份退餐日期 + 欠款:\$0
- 退款:\$0

應付金額: HK\$342

日期	星期	A(飯餐)	B(粉麵餐)	C(營養餐)	D(什糧餐)份量較飯餐為少	E(素食餐)
2/1	三	焗低脂芝士汁雞柳飯	粟米牛肉配撈麵	肉碎豆腐魚腐配十穀飯	肉絲炒麵配粉菓,時蔬	什菜雙菇伊麵配豆干燴時菜
3/1	四	時菜原汁牛腩飯	焗美極豬扒螺絲粉	洋蔥焗雞球飯	什菜肉碎長通粉配蛋糕	時菜燴素肉配粟米飯
4/1	五	蒜茸牛扒飯	焗什菜豬柳漢堡意粉	珍珠筍燴肉粒飯	烤雞腿配白菌薯仔,什菜粒	蘿蔔香芹焗豆卷飯
7/1	一	焗鮮茄魚柳飯	菇絲牛肉燴意粉	粟米蒸蛋配豬柳赤米飯	雞粒陳村粉配水晶餅,時蔬	西芹炒雞脾菇焗豆干配赤米飯
8/1	二	芝麻雞扒飯	焗沙嗲牛柳扁意粉(微辣)	時菜冬菇肉片飯	香草肉粒燴意粉配牛角包	鮮茄菠蘿焗蛋飯
9/1	三	焗紅腰豆雞翼飯	金菇紅蘿蔔焗肉絲配撈米粉	薯仔焗雞球配麥米飯	七彩健康飯配豬肉球,時蔬	鮮竹豆腐煮娃娃菜配麥米飯
10/1	四	蒜汁蒸排骨飯	焗白汁雞球通心粉	時瓜牛肉飯	迷你熱狗配燴磨菇,粟米粒	咖喱腰豆茄子薯仔燴扁意粉(微辣)
15/1	二	田園咖喱豬扒飯(微辣)	焗肉醬意粉	瓜粒冬筍雞絲飯	超軟蛋糕配什豆肉粒燴意粉	香菇粉絲豆干飯
16/1	三	焗鮮菌豬柳漢堡飯	蘿蔔焗牛腩配撈麵	時菜滑雞配糙米飯	三絲伊麵配燒賣,時蔬	素肉碎燴豆腐配糙米飯
17/1	四	甜酸洋蔥雞扒飯	焗甘筍肉絲螺絲粉	芋香牛肉粒飯	燒雞脾配薯菜,餐包	葡汁什菜腰豆配麥米飯
18/1	五	白菌汁牛扒飯	焗葡汁雞翼意粉	椰菜肉片飯	磨菇卷風車包配迷你什菌,芝士腸	薯仔雞心豆燴時蔬飯
21/1	一	焗低脂芝士汁魚塊飯	粟米磨菇肉粒燴意粉	粉絲蒸蛋配雞件十穀飯	香菇雞肉糯米飯配貢丸	菠蘿汁烤腐皮卷十穀飯
22/1	二	鮮茄豬扒飯	焗淡黑椒雞肉扁意粉(微辣)	時菜粟米牛肉飯	什菜蟹柳燴螺絲粉配蛋糕	鮮竹燴素獅子頭飯
23/1	三	焗薯仔雞柳飯	津菜牛肉球配上海麵	洋蔥豚肉配赤米飯	雞絲上海麵配肉餅,時蔬	玉蘭珍珠筍燴素豆卷飯
24/1	四	時菜蒸排骨飯	焗肉醬汁雞柳長通粉	蘿蔔焗魚條飯	豬柳漢堡包配燴南瓜,甘筍條	磨菇粟米豆腐配扁意粉
25/1	五	白菌汁雞件飯	焗西芹豬扒意粉	木耳焗雞球配麥米飯	香草鴛鴦扒配餐包,粟米	上湯雪耳浸津白配腐皮卷麥米飯
28/1	一	焗尤魚圈魚柳飯	時菜肉片配烏冬	時菜金菇焗雞球配五穀飯	粟米飯團配粉粿,燒賣	冬菇蒸蛋配蘿蔔煮豆腐五穀飯
29/1	二	BBQ 雞翼飯	焗車厘茄肉醬意粉	鮮竹燴粟米肉餅飯	肉碎燴意粉配超軟蛋糕	西芹鮮菇素鴨飯
30/1	三	焗磨菇豬柳漢堡飯	秀珍菇雞柳配什菜撈麵	香芹鮮竹肉粒配粟米飯	排骨蒸腸粉配鮮竹卷,時蔬	時瓜珍珠筍焗腐竹配粟米飯

填寫方法指引↓

本餐單將採用電腦自動掃描方式輸入資料，請依指引小心填寫，若填寫錯誤，可使用塗改液或塗改帶，把錯誤覆蓋成空白

請用藍色或黑色原子筆填寫，若用鉛筆填寫，請盡量用深色鉛筆，請勿用紅色筆或螢光筆填寫，請勿重複選擇

正確

正確

不accept

不accept

不accept

備註: ① 所有餐款均不含蠶豆成份 ② 咖喱、黑椒及沙爹汁等都帶微辣成份
③ 芡汁均為自家製造，都不含椰汁、椰醬、忌廉、全脂奶及淡奶
④ 不含油炸食物，全以烤製方式處理 ⑤ 炒飯均以「少油快炒」方式制作
⑥ 本公司所提供都是優質去骨魚柳，但當中仍可能含有少量魚骨，請家長因應學生進食能力，留意選擇。

- 致敏源食品代號
- 魚類
 - 蛋類
 - 甲殼類
 - 菇類
 - 花生
 - 牛肉

