



2018年4月份午膳訂購表格

23B4

學生姓名: _____ 班級: _____ 座號: _____

聯絡電話: _____

姓名: _____

班級: _____

**請將所選擇的餐款在右面的空格填滿，例: 。在每天的四款餐款中，選擇一款。請用HB鉛筆或原子筆填寫

**如欠選擇餐款，則當作全部選擇「D」餐，不另行通知

請按學生姓名繳交款項，否則會導致收不到款項，多謝合作!!

日期	星期	素餐 V 餐	有營 B 餐	C 款(精選餐)	特式 D 餐	是週甜品	日期	V	B	C	D
9	一	什菌焗薯皮配芝味雞心豆通粉(椰菜)	香濃蘑菇汁牛肉配香菇飯(合掌瓜)	中式蜜汁雞皇配白飯(木瓜)	蒸叉燒包+燒賣配肉燥(豬)通粉(粟米)		9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	二	西芹雲耳豆皮結配有營飯(西芹)	蜜桃汁肉片配紅米飯(南瓜)	葡式洋蔥雞皇配白飯(蘿蔔)	三式芝士肉粒配烏冬(粟米)	生果	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	三	蒸水蛋配野菌百頁豆腐飯(粟米)	夏威夷牛肉配紫紅米飯(木瓜)	咖喱雞球配米線(椰菜)	蒸水蛋配烤蒜香蘿蔔肉餅飯(紹菜)		11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	四	甜酸菠蘿素獅子頭配香菇飯(南瓜)	蒜香蜜味肉片配糙米飯(南瓜)	香草雞皇配白飯(粟米)	西式肉醬(牛)配通心米粉(椰菜)	生果	12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	五	素PIZZA摺包配什菌紅腰豆意粉(粟米)	粟米汁烤魚柳配粟米飯(木瓜)	原盅蒸馬蹄鱒魚雞粒肉餅飯(合掌瓜)	和風野菜茄汁雞皇配白飯(南瓜)		13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	一	素熱狗配豉油皇炒麵(椰菜)	奶香白汁牛肉粒配燕麥飯(合掌瓜)	肉燥(豬)配米線(椰菜)	蘑菇雞皇配有營飯(粟米)		16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	二	粟米汁燴素菜餃配紅米飯(椰菜)	洋蔥汁牛肉配金粟飯(木瓜)	日式肉片配白飯(木瓜)	牛肝菌汁雞皇配意粉(椰菜)	生果	17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	三	芝味薯餅包配野菌素魚豆腐麥皮麵	中式香草牛肉配有營飯(蘿蔔)	西式豬柳配白飯(木瓜)	香濃芝士雞皇配麥皮麵(椰菜)		18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	四	蒸水蛋配香菇木耳百頁豆腐飯(西芹)	野菌魚柳配糙米飯(椰菜)	泰式肉粒配通粉(椰菜)	蒸水蛋配西班牙雞皇飯(粟米)	生果	19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	五	蒸豆腐配銀湖翠瓜粉絲飯(翠玉瓜)	和風肉片配有營飯(木瓜)	滑雞+海南味飯配迷你時蔬	素PIZZA摺包配西式肉醬(牛)通心米粉(南瓜)		20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	一	蘑菇滑蛋棒棒包配香草什菌焗薯粒	香芋鱒魚雞粒肉餅配有營飯(紹菜)	香菇肉碎粉絲配白飯(椰菜)	咖喱雞肉餐包配野菌香草雞絲烏冬(粟米)		23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	二	什菌包配芝味雞心豆意粉(南瓜)	中式蜜汁牛肉配紅米飯(南瓜)	日式昆布雞皇配白飯(木瓜)	卡邦尼汁配菠菜餃(含豬)意粉(椰菜)	生果	24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	三	日式香烤素魚配燕麥飯(粟米)	蘑菇汁牛肉配燕麥飯(木瓜)	沙薑雞球配白飯(紹菜)	粟米汁肉片配通心米粉(椰菜)		25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	四	素燒賣+羅漢齊飯(紹菜)	西芹香菇雞皇配有營飯(西芹)	黑椒焗燒豬柳飯配迷你時蔬	生煎包配五香碎牛+白魚蛋米線(椰菜)	生果	26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	五	什菌豆腐配香菇飯(粟米)	和風茄汁魚柳配紅米飯(南瓜)	冬菇馬蹄滑雞配白飯(翠玉瓜)	意式碎牛肉摺包配香草牛肉意粉(椰菜)		27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	一	芝士蛋摺包配茄汁豆薯餅焗飯(粟米)	牛肝菌汁牛肉配紫紅米飯(合掌瓜)	粟米肉粒配白飯(南瓜)	野菜飯糰配意茄雞皇通心米粉(南瓜)		30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

請將此表格連同收據於3月16日(星期五)或之前交回班主任

飯盒價錢每天 \$19 (共16天) 合共: \$304

注意事項:[1]本月份缺席款項將於隔月餐單扣回。

[2]訂飯學生須整個月份訂購，不設散訂。

[3]如有查詢請致電2357 9102

成份及其製品提示: :甲殼類動物 :蛋類 :奶類 :木本堅果

:芝麻 :蕃茄 :菇菌類 :辣 :非油炸

:此款食物含花生，若對花生有敏感人士請勿選擇此款

:此款食物含蠶豆，若有葡萄糖一六一磷酸鹽脫氫酶缺乏症(G6PD Deficiency)人士請勿選擇此款

繳費資料附設於餐單背頁，請依據「本月應繳費用」繳費