




































































請同學自備保温袋，回家後請務必將飯盒加熱才進食。

 請將所選擇的餐款在右面的空格填滿，例: 。在每天的兩款餐款中，選擇一款。

日期	星期	A (素餐)	B		A	B	
1	五	國慶日			1		
4	一	香濃蘑菇汁玉子 配 糙米飯(粟米)    	中式蜜汁肉片 配 白飯(木瓜) 	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	二	粟米汁 配 素菜餃通粉(椰菜)  	台式豬肉燥 配 米線(椰菜)	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	三	意式素肉丸 配 燕麥飯(南瓜)  	薯仔雞皇 配 白飯(蘿蔔)	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	四	西班牙野菜百頁飯(粟米)  	烤蓮藕馬蹄肉餅飯 配 蒸水蛋(紹菜)  	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	五	日式野菜拼雞蛋 配 粟米飯(椰菜)  	黑椒蘑菇雞皇 配 白飯(粟米)    	8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	一	羅漢上素枝竹 配 有營飯(紹菜)  	粟米汁配雞皇通粉(椰菜) 	11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	二	西芹什菌豆乾 配 糙米飯(西芹) 	和風豬肉燥拼雞蛋 配 白飯(椰菜) 	12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	三	拿玻里汁 配 素火腿什錦意粉(粟米)  	香草雞皇 配 白飯(木瓜) 	13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	四	重陽節			14		
15	五	香濃蘑菇汁野菜百頁 配 紅米飯(粟米)   	花菇滑雞海南味飯(紹菜) 	15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18	一	冬菇豆皮結 配 香菇飯(紹菜)  	卡邦尼汁 配 烤雞皇意粉(椰菜)  	18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19	二	野菌玉子蛋 配 糙米飯(南瓜)   	日式烤豬柳 配 糙米飯(翠玉瓜)	19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20	三	意式素熟狗 配 豉油皇炒麵    	雪菜肉絲魚蛋通心米粉 配 珍珠雞 	20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21	四	黃薑豆角什錦炊飯 配 蒸水蛋(粟米)  	和風香菇豬肉燥 配 米線(椰菜) 	21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22	五	芝士菠菜什菌百頁豆腐飯(南瓜)  	原盅蒸冬菇馬蹄肉餅飯(合掌瓜) 	22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25	一	羅漢上素枝竹 配 金粟飯(紹菜)  	鮮茄肉片(豬) 配 白飯(南瓜) 	25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26	二	芝士咖喱素雞扒飯    	日式烤雞皇 配 糙米飯(翠玉瓜)	26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27	三	鮮茄炒滑蛋 配 紅米飯(椰菜)   	意式雞皇 配 意粉(南瓜) 	27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28	四	翡翠八寶燴飯 配 時菜 	日式洋蔥烤豬柳包 配 蘑菇雞肉飯糰拼薯菜(南瓜)  	28	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29	五	日式昆布百頁豆腐 配 紫紅米飯(紹菜) 	黑椒牛肝菌汁雞皇 配 白飯(紹菜)   	29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

請將此表格連同收據於 9 月 24 日(星期五)或之前交回班主任





飯盒價錢每天\$27(共19天)合共:\$513







注意事項:


[1]不設散訂。


[2]本月份缺席款項將於隔月餐單扣回(在校免費午膳除外)

活力午餐查詢熱線:2637 3215*服務時間為上課日上午9時至下午5時

 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  :可能含微骨

 :此款式食物含花生,若對花生有敏感人士請勿選擇此款

 :此款式食物含蠶豆,若有葡萄糖一六一磷酸鹽脫氫酵素缺乏症(G6PD Deficiency)人士請勿選擇此款