



2019年 9月份餐單		九龍英基小學		如學生對某些食物敏感，請在下方填寫：	
學生姓名：	<input type="radio"/>		請致電“18033”或互聯網(www.ppsk.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。繳靈查詢熱線 2311-9876。	HK\$ 37/餐	
班別：	<input type="radio"/>		繳款日期：_____ 繳款編號：_____ 繳款金額：_____	本月訂餐共 18 天 全月餐費 HK\$666	
個人餐單編號 (繳費靈專用)	<input type="radio"/>		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。		
家長聯絡電話：	<input type="radio"/>		支票抬頭請填上“盈信膳食天地”及背後填上學校名稱、班別及學生姓名，然後連同訂餐表格一併釘好交回。行政需時，支票可能在收回公司後一個月內過戶；簽發支票後，請確保有足夠存款，以避免彈票。 支票號碼：_____ 銀行名稱：_____		
截止繳交日期： 8月21日(星期三)前 交回學校		<ol style="list-style-type: none"> 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。 請於當天早上 9:00 前致電本公司熱線 2662-2202 或 WhatsApp 6101-9865 辦理即日退餐。(逾時無效) 逾期繳交餐單首星期將會被安排“A”餐 若閣下使用支票方式付款，如該月支票被銀行彈票，本公司將收取額外行政費\$50.-。 		應付金額：參照英文版	



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滿空格，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

不接受

不接受

不接受

A	B	C	D	E	日期	星期
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	二	3
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	三	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	四	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	五	6
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	一	9
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	二	10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	三	11
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	五	13
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	一	16
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	二	17
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	三	18
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	四	19
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	五	20
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	一	23
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	二	24
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	三	25
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	四	26
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	五	27

日期	星期	A 飯餐	B 粉麵餐	C 營養餐	D 什糧餐(份量會較飯餐為少)	E 素食餐
3/9	二	鮮茄豬扒飯	焗淡黑椒雞肉扁意粉(微辣)	時菜粟米牛肉飯	什菜肉碎扭紋粉	鮮竹燴素獅子頭飯
4/9	三	焗薯仔雞柳飯	津菜牛肉球配上海麵	洋蔥豚肉配赤米飯	焗肉醬千層麵	玉蘭珍珠筍燴素豆卷飯
5/9	四	時菜蒸排骨飯	焗肉醬汁雞柳長通粉	蘿蔔炆魚條飯	香草鴛鴦扒配扭扭粉 粟米	磨菇粟米豆腐配扁意粉
6/9	五	白菌汁雞件飯	焗西芹豬扒意粉	木耳炆雞球配粟米飯	烤雞腿配白菌薯仔 什菜粒	上湯雪耳浸津白配腐皮卷卷米飯
9/9	一	焗尤魚圈魚柳飯	時菜肉片配烏冬	時菜香菇雞扒配五穀飯	磨菇卷片潛艇配生菜、蕃茄	冬菇蒸蛋配蘿蔔煮豆腐五穀飯
10/9	二	BBQ 雞翼飯	焗車厘茄千層麵	鮮竹燴粟米肉餅飯	肉碎燴扭扭粉	西芹鮮菇素鴨飯
11/9	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	雞蛋手卷配蛋糕 維他奶	時瓜珍珠筍炆燴竹配粟米飯
13/9	五	洋蔥豬扒飯	焗咖喱牛柳意粉(微辣)	什菜雞粒飯	肉鬆壽司配餐包 車厘茄	雙菇燴鮮竹飯
16/9	一	焗粟米魚柳飯	紅腰豆豬柳燴意粉	什菜蒸蛋配白菌雞柳糙米飯	什豆肉絲燴扁意粉配蛋糕	粟米木耳素肉條配糙米飯
17/9	二	京都豬扒飯	焗白汁雞球扭扭粉	韓式煮牛肉飯(微辣)	日式冷拉麵配麥餐包 粟米粒	香芋冬菇燴時蔬飯
18/9	三	焗美極汁雞扒飯	肉碎豬柳配燕麥烏冬	蒜香什菜肉粒配十穀飯	焗肉醬千層麵	鮮竹燴時蔬配燕麥烏冬
19/9	四	甘筍炆排骨飯	焗什菌雞粒通心粉	冬菇肉片飯	雞扒配燴什菜 雞肉腸	三角豆燴什菌意粉配時蔬
20/9	五	淡黑椒豬柳飯(微辣)	焗薯仔雞翼意粉	津白肉絲配紅米飯	朱古力蛋糕配三文魚壽司 泡芙	鮮菇腐皮炆時瓜配紅米飯
23/9	一	焗白汁豬柳漢堡飯	什菜牛肉燴意粉	鮮菇燴肉餅配粟米飯	火腿扒長扒包配燴薯仔	粟米蒸蛋配燴津菜麥米飯
24/9	二	車厘茄雞扒飯	焗南瓜千層麵	磨菇燴肉粒飯	粟米蟹柳扭扭粉配牛角包	上湯豆干浸時蔬飯
25/9	三	焗咖喱雞翼飯(微辣)	干燒伊麵配魚餅豆腐	鮮茄肉片配五穀飯	肉鬆壽司配楊梅批 菠蘿粒	雙耳北菇扒素菜卷配五穀飯
26/9	四	時菜炆牛腩飯	焗蒜香豬扒扭紋粉	什菌燴雞粒飯	照燒雞髀配扭紋螺絲粉 薯菜	三角豆薯仔燴扭紋螺絲粉
27/9	五	香草汁燴牛柳飯	焗白菌三絲意粉	時菜炒雞柳飯	小蛋糕配吞拿魚手卷 麥精	粟米西芹燴豆腐飯

備註：
 所有餐款均不含蠶豆成份
 咖喱、黑椒及沙爹汁等都帶微辣成份
 突汁均為自家製造，都不含椰汁、椰醬、忌廉、全脂奶及淡奶
 不含油炸食物，全以烤製方式處理
 炒飯均以「少油快炒」方式制作
 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
 蛋類 甲殼類
 魚類 花生 牛肉
 菇類

