

明愛莊月明中學
二零二五至二零二六年度家長通告第四十四號

敬啟者：

為使膳食品質配合同學需求，本校現正籌備下學年「留校午膳」工作，午膳試食週將於五月二十九日至六月五日進行，六間午膳供應商分別提供各一天試食服務，合共費用為\$165。試食週期間，不設退飯及退款。

每日試食完畢，全校參與師生及家長教師會代表將會透過 Google Form 即時評分，收集的分數將會用作參考，以便選出下學年的午膳供應商。參與試食的同學，請於五月二十六日或以前將現金及回條交回班主任。倘同學已繳交五月二十九日的午膳費用，現時的供應商將會在學期末與其他款項一併退回予家長。

如有垂詢，請致電 25510200 與校務處聯絡。

此致

貴家長

校長

彭耀鈞



謹啟

二零二六年五月二十一日

回條

敬覆者：

貴校午膳試食事獲悉。

- ☐ 敝子弟參加五月二十九日至六月五日的午膳試食週，並將現金\$165 帶回學校，由班主任收集及轉交校務處。
- ☐ 敝子弟已獲校方批准*回家午膳／家長送飯到校／自行帶備午餐。

此致

明愛莊月明中學

家長簽署：_____

學生姓名：_____

班級：_____ 班號：_____

日期：_____

註：請在適用的☐內加上✓號，並*刪去不適用者

明愛莊月明中學
午膳試食周 6 日餐單

班別 _____ 姓名 _____ ()

日期	選擇	A 餐	B 餐	C 餐	N 餐
29/5		(微辣)◆健怡咖喱雞肉飯	甘筍牛肉鬆撈上海麵	甘筍雲耳蒸肉片糙米飯	芝麻汁豆乾雜菜飯
注意：所有餐款不含蠶豆、臘味，所有醬汁不含忌廉、椰汁及椰漿：不採用煎炸的方式。					
每班共享2款星級餐：台式鹽酥雞拼鹵水蛋飯、黑醋豬扒配肉燥拌麵					

日期	選擇	A 餐	B 餐	C 餐	D 餐
1/6		蘑菇汁甘筍豬柳飯	薯仔蒸雞柳紅米飯	鮮茄粟米牛肉螺絲粉	西芹鮮菇豆腐紅米飯◆
注意：◆少辣／點心餐可能含有花生／素食餐款含有豆類					
每班共享2款星級餐：家鄉紅燒炆鴨腿飯、意式煙鴨胸意粉配炸帶子					

日期	選擇	A 餐	B 餐	C 餐	D 餐
2/6		低脂白汁蘑菇雞皇飯 ◆ ★	粟米牛肉醬紅米飯	蜜桃汁豬肉片扭扭粉	黑椒蘑菇雞心豆扭扭粉 (微辣)◎ ◆
注意：食物敏感人士請小心選擇含以下符號之餐款: △蛋類 ◆奶類 @木本堅果類 #甲殼類 ★菇菌類 ◎豆類。 本公司採用優質去骨魚柳，但當中仍可能含有少量魚骨，請家長留意小心選擇。汁醬中、麵包及意式麵類含有麩質的穀類。所有含奶類汁醬均為低脂成份。餐款不含椰汁、忌廉、椰奶、椰漿、花生、蠶豆成份。					
每班共享 2 款星級餐：蔥油雞扒飯◎ 配炸春卷、咖喱牛肉飯 配中東包 #◎◆					

日期	選擇	A 餐	B 餐	C 餐	D 餐
3/6		【素食】意式素肉丸配白飯(木瓜)   	日式咖喱雞肉漢堡 配多穀飯 (南瓜)   	和風野菜雞扒 配白飯(南瓜) 	皇牌香濃肉醬(牛及豬)意粉(粟米)  
成份及其製品提示  : 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—磷酸鹽脫氫酵素缺乏症(G6PD Deficiency)人士請勿選擇此款  : 甲殼類動物  : 蛋類  : 奶類  : 木本堅果  : 注意魚柳可能有小骨  : 芝麻  : 蕃茄  : 菇菌類  : 辣  : 非油炸 餐單所有餐款均不含油炸食物					
每班共享2款星級餐：皇牌焗菠蘿鮮茄豬扒飯    、蟹籽鰻魚雞粒拌飯(可能含微骨)  					

日期	選擇	A 餐	B 餐	C 餐	D 餐
4/6		肉碎蒸水蛋藜麥飯	(微辣)咖哩薯仔牛肋條長通粉	洋蔥豬柳包配蘑菇薯蓉配粟米粒	【素食】鮮茄素豬扒焗飯
		蔬菜 (椰菜花、珍珠筍、甘筍) 免治豬肉、雞蛋、藜麥、米	蔬菜 (薯仔、椰菜花、甘筍) 牛肋條、長通粉	蔬菜 (粟米) 洋蔥、豬柳、餐包、蘑菇、薯仔	蔬菜 (蕃茄、洋蔥、甘筍、蘑菇) 素豬扒、低脂芝士碎
每班共享2款星級餐：蒲燒鰻魚配烤雞飯糰配和風燴菜 (鰻魚、甘筍、白蘿蔔、蘑菇、雞肉、糯米、芝麻、海苔)、 特色海鮮炒飯配日式燒春雞 (蝦仁、魷魚、八爪魚、蜆肉 (蛤蜊)、雞蛋、米、春雞、車厘茄)					

日期	選擇	A 餐	B 餐	C 餐	D 餐
5/6		粟米甘筍肉粒配飯 (福花+甘筍)  	BBQ 汁燴雞皇配螺絲粉(甘筍仔)  	彩椒荷蘭豆燴雙耳 配南瓜飯(翠玉瓜+甘筍)  	蕃茄蝦仁炒蛋配飯 (四色雜菜)    
注意：1. 本公司所提供的去骨魚類產品都有可能存有微小魚骨，請小心食用。 2. 所有飯米粉及米線均含有極微量致敏源 - 麥麴的穀類。 3. 本廠房亦會處理含有穀類、魚類、甲殼動物、木本堅果、蛋類、大豆、花生及奶類的製品。如有食物敏感者，請小心選擇。  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;  新鮮蘑菇及菇類;  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(包括乳糖); *以上餐款均以新鮮蔬菜及肉類成分熬製而成濃縮成汁，以提高營養價值及更容易吸收。					
每班共享 2 款星級餐：海南雞配飯 (烩蛋+菜心苗)    星洲黑磨豉炆牛腩配飯 (墨魚餅+小棠菜苗)   					