



農圃道官立小學
九龍土瓜灣農圃道8號
電話：27110682 傳真：27144224

電郵：frgpsam@edb.gov.hk 網址：www.frgps.edu.hk

2024/25 學年通告第 005 號

各位家長：

有關「午膳安排事宜及低收入家庭的小學生提供在校免費午膳計劃」事宜

2024 年 9 月 9 日(星期一) 開始全日制上課，學生須於校內進行午膳。本校一直致力推動健康校園及培育學生養成均衡飲食的習慣，除了監管午膳供應商的食物須符合衛生署對學童午膳質量的要求，也要求自備午膳的學生所準備的飯盒須符合健康飲食原則，敬請家長配合。另為了讓學生熟習午膳常規，本校將於 9 月 9 日(星期一)至 9 月 13 日(星期五)安排學生進行午膳常規訓練，由班主任講解午膳流程及禮儀。午膳安排如下：

(一) 本校午膳時間：星期一至五下午 1:00 至 2:00

(二) 學生午膳方式：

1. 訂購午膳：透過學校向午膳供應商「維他天地服務有限公司」訂購飯盒
2. 家長送膳：家長於星期一至五下午 12:30-12:45 送飯盒到學校正門
3. 自攜午膳：學生於早上自備飯盒帶回學校

(三) 訂購飯餐：如家長選擇向供應商訂飯，須訂購整個月，選定飯餐款式後，期間不得隨意轉換飯餐款式，請家長在選擇前作充分考慮。

(四) 繳費方法：

1. 支票(期票恕不接受)～抬頭請寫「維他天地服務有限公司」
2. 銀行入數～請到任何一間分行繳款，並小心保存入數紙。
中國銀行(香港)戶口號碼：012-875-0-024073-4；戶口名稱：維他天地服務有限公司
東亞銀行戶口號碼：514-40-33204-6；戶口名稱：維他天地服務有限公司
3. 7-11 付款～請小心保存機印收據，如有遺失，須重新付款。

備註：1.收據正本或支票背面寫上學校名稱、學生姓名、班別及聯絡電話連同填妥的紙本午膳訂購表格釘在一起，於指定日期交回課室內午膳收集袋，學校再轉交午膳供應商辦理。

2.合資格受惠於「在校免費午膳計劃」的學生(全額書簿津貼)不須付款，詳見第(七)項。

(五) 注意事項：

自備飯盒 或 送飯到校	訂購飯盒
1.學生須自備餐具(非金屬)、餐桌墊及抹布/濕紙巾及消毒搓手液。 2.使用安全、不易碎的保溫飯壺。 3.禁止攜帶熱湯、杯裝/罐裝/玻璃樽裝冷飲(如汽水)或熱飲。 4.食物必須用不透明袋盛載，並寫上學生姓名及班別放於正門的餐車上，以便工友同事分發。 5.家長須於星期一至五下午 12:30-12:45 把午膳送抵學校，存放在指定位置。 6. 均衡飲食對處於成長期的兒童至為重要，家長應該避免以煎炸食物(如炸薯條)及高糖分飲料(如汽水)作學童午餐，如發現學生的午膳不符合健康飲食，老師便會作出溫馨提示，更或聯絡家長，提出改善學童飲食的建議。	1.學生須自備餐具(非金屬)、抹布/濕紙巾及消毒搓手液。 2.膳費：P.1-P.6 每個飯盒的售價為\$24.00。 ◆共有 A,B,C,D 四款(其中一款為素食)，任擇其一。 ◆逢星期二及四有原個水果提供。 ◆九月份餐款及繳費/退款方法詳載於餐單上。 ◆9/9-13/9 餐款只提供 A/B 款。 3.請準時於 9 月 4 日(三)或之前繳費；若逾期，家長須自行為學生預備飯盒。 4.退餐手續：請家長自行於當天早上 8:00-9:00 致電維他天地服務有限公司熱線：6796 2930 辦理退餐(逾時無效)。

(六) 每天自備餐具

1. 訂購九月份飯盒的小一新生及插班生將獲午膳供應商送贈一套塑膠餐具及一個餐盤。
2. 其他舊有訂飯的學生，可以繼續使用個人已有的餐具及餐盤。若舊有的餐具或餐盤出現破損或遺失，請家長在開學首周或之前購備，以便學生在校午膳時使用。
3. 家長應督促子女每天帶備餐具，並把餐具帶回家清洗乾淨，學校/午膳供應商不會提供即棄餐具。學校將安排學生逢星期五把餐盤/餐桌墊帶回家徹底清潔和消毒。

(七) 有關「在校免費午膳」事宜

教育局在 2024/25 學年會繼續為合資格小學生提供「在校免費午膳」，合資格受惠於「在校免費午膳計劃」的學生(全額書簿津貼) 不須付款。如家長仍未向本校提交學生資助「全額津貼」的證明(即由在職家庭及學生資助事務處轄下的學生資助處發出的「2024/25 資格證明書」)，請於 9 月 4 日(三)或之前將正本交回班主任辦理。

如有任何查詢，請與曾麗玲主任或馬文思老師聯絡。

農圃道官立小學校長



二零二四年九月二日

✂-----✂

農圃道官立小學

2024/25 學年通告第 005 號

回 條

(請於 4/9(三)或之前回覆電子回條)

黃校長：

本人已知悉 2024/25 學年通告第 005 號有關「午膳安排事宜及低收入家庭的小學生提供在校免費午膳計劃」事宜。

我的子女午膳安排如下：

*本人子女 1. ☐ 有意在校訂購午膳餐盒

☐ 將於 9 月 4 日(星期三)或之前把紙本訂購表格連同收據、入數紙或支票(支票背面寫上校名、學生姓名、班別及聯絡電話)交班主任。

☐ 符合申請「在校免費午膳計劃」(全額津貼)，須於 9 月 4 日(星期三)或之前把紙本訂購表格連同「全額書簿津貼資格證明書」正本交班主任(如未繳交者)。

2. ☐ 家長送膳到校(於下午 12:30-12:45 放在學校正門)

3. ☐ 學生自攜午膳

(*請在適當的☐內加上✓)

_____年級_____班學生_____ ()

家長簽署：_____

家長姓名：_____

二零二四年九月 日



農圃道官立小學

(2024 年 9 月)

飯盒供應商：香港美食有限公司

姓名：陳家晴

班別：1A

學號：(01)

日期	A	B	C (至營推介)	D (健康素食)
2/9	—	是日不用訂餐		
3/9	二	是日不用訂餐		
4/9	三	是日不用訂餐		
5/9	四	是日不用訂餐		
6/9	五	是日不用訂餐		
9/9	一	鮮茄豬扒飯#	夏威夷包(牛)肉醬扭扭粉#	不適用
10/9	二	和風雞扒飯#★	意式雜菜豬肉長通粉#	不適用
11/9	三	台式肉燥飯■★	蒜茸汁雞球扭扭粉#	不適用
12/9	四	蒜茸汁燒雞扒飯#	豆乳汁牛肉意粉(低脂)#★	不適用
13/9	五	粟米豬扒飯#★	韓式雞翼脆通粉(小辣)#★	不適用
16/9	一	廣東雜菜雞絲飯#★	黑椒豬扒意粉(小辣)#■	鮮茄牛肉藜麥飯#
17/9	二	洋蔥汁雞球飯#	豆乳汁牛肉螺絲粉(低脂)#★	薯仔豬扒紅米飯#
18/9	三	是日不用訂餐		
19/9	四	洋葱薯仔雞球飯#	豬扒包+低脂白汁蘑菇意粉#■	時菜牛肉紅米飯#★
20/9	五	粟米豬肉飯#★	鮮茄牛肉醬意粉#	野菜雞球甘筍飯#★
23/9	一	北菇蒸雞球飯■#★	甘筍豬肉扭扭粉#★	南瓜牛肉藜麥飯#★
24/9	二	鮮菌魚柳飯■▲	黑椒雞球意粉(小辣)#★●■	鮮茄豬柳粟米飯#
25/9	三	鮮茄雞扒飯#	和風牛肉長通粉#★	節瓜豬肉藜麥飯#★
26/9	四	冬菇蘿蔔豬肉飯■#★	燒雞翼粟米通粉#★	健怡咖喱牛肉糙米飯(小辣)#
27/9	五	福建雞球飯■#★	洋葱汁豬扒意粉#	俄國洋葱牛肉粟米飯#★●
30/9	一	豆乳汁豬柳飯(低脂)#★	薯粒免治牛肉長通粉#	蕃茄雞球紅米飯#

本月午膳飯盒費用為：HK\$24.00 X 15 天 = HK\$360.00

退回 0 天費用，實繳 HK\$360.00

【每週逢星期二，及星期四贈送生果】

付款方法：

- A. 支票(期票恕不接受) ~ 抬頭請寫「維他天地服務有限公司」
B. 銀行入數~請到任何一間分行繳款；戶口名稱：維他天地服務有限公司
中國銀行(香港)戶口號碼：012-875-0-024073-4
東亞銀行(香港)戶口號碼：514-40-33204-6；
C. 7-11 付款 ~ 請小心保存機印收據，如有遺失，請重新繳付

請於支票 / 銀行入數存根 / 7-11 機印收據背後寫上校名、學生姓名、班別及聯絡電話

遞交方法：同學請把右方之訂購表連同支票 / 銀行入數存根 / 7-11 機印收據交回班主任

請假手續：請在退飯當天上午 9:00 前以訊息 whatsapp 至電話：6796 2930

(訊息內容請註明：學校名稱、學生姓名、班別、學號及退飯日期)

截止繳交日期：04/09/2024

(請同學依時繳交，逾期恕不受理，敬請原諒)

應繳付 7-11 便利店金額：HK\$360.00

7-11(MCS) 001525426



(7-11 店員請將整份訂購表交回顧客)



(2024 年 9 月)

日期	A	B	C	D	NIL
2/9	—	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
3/9	二	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
4/9	三	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
5/9	四	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
6/9	五	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
9/9	一	Ⓐ	Ⓑ	-	Ⓝ
10/9	二	Ⓐ	Ⓑ	-	Ⓝ
11/9	三	Ⓐ	Ⓑ	-	Ⓝ
12/9	四	Ⓐ	Ⓑ	-	Ⓝ
13/9	五	Ⓐ	Ⓑ	-	Ⓝ
16/9	一	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
17/9	二	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
18/9	三	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
19/9	四	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
20/9	五	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
23/9	一	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
24/9	二	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
25/9	三	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
26/9	四	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
27/9	五	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
30/9	一	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ

校名：農圃道官立小學

姓名：陳家晴

班別：1A

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

學號：01

備註：

- 填寫不清晰，該日之餐款會以A餐代替，不便之處，敬請原諒。
- 本餐單由營運專業營養顧問中心有限公司之營養師審核。
- 本公司所提供的魚類產品，當中可能含有細骨，請家長及學生選擇時多加留意。
- 每日提供之餐款均配備新鮮配菜。
- 汁醬經精心改良後，更少油及少鈉及加入大量蔬菜，以符合至營午餐指引。本廠房製作的所有醬汁，如白汁、芝士汁、咖喱汁、葡汁、沙爹汁等等的醬汁，均使用低脂肪及低脂之土烹調，並且沒有添加牛油、豬油、忌廉、棕櫚油、椰子油、椰漿等飽和脂肪。所有肉類(雞脾、雞翼、雞腿除外)在烹調前已去除皮層及多餘脂肪。
- 所有飯、米粉及米線均含有極微量致敏源-麩質的穀類。
- 本廠房亦會處理含有麩質的穀類、魚類、甲殼類動物、木本堅果、蛋類、大豆、花生及奶類的製品。如有對食物敏感者，必須小心選擇，建議家長自備午餐。
- 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份釀製成湯濃縮成汁，以提高營養價值及更容易吸收。

【請保留整張訂購表交回維他天地職員，待蓋印後以作收據憑證】