

香港社會服務聯會
The Hong Kong Council of Social Service

照護食指南

Care Food Directory▲▲▲

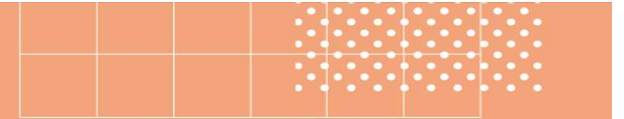
 熱食及到會服務
Hot Meal and Catering Service





熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

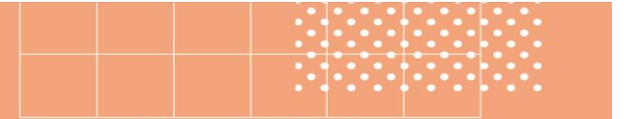


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D1	帶子大良炒鮮奶 (IDDSI 等級 6)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 320 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D2	豉蒜涼瓜牛腩肉 (IDDSI 等級 6)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 280 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D3	懷舊巧手釀蟹蓋 (IDDSI 等級 5)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 220 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D4	鹹蛋馬蹄蒸肉餅 (IDDSI 等級 5)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 220 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D5	正宗炭燒鵝牌 (IDDSI 等級 4)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 400 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D6	晶瑩筍尖鮮蝦餃 (IDDSI 等級 4)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 72 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D7	生曬瑤柱乾蒸賣 (IDDSI 等級 4)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 68 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D8	懷舊香滑芝麻糕 (IDDSI 等級 4)	鏞記酒家	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 60 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量 *食客須提前一天預訂		https://yungkee.com.hk/wp-content/uploads/2024/12/Yung-Kee-Soft-Meal-Full-Menu_compressed.pdf	門市: 香港中環威靈頓街32-40號 網站: https://yungkee.com.hk/en/our-dishes/ 電話 / WhatsApp : (852) 2522 1624 外賣熱線 : (852) 2523 2343 傳真 : (852) 2840 0888 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D9	慢煮雞胸肉南瓜米形意大利粉 (IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 79 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 訂座電話: 2856 4021
D10	金巴利蘋果薯仔沙拉 (IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

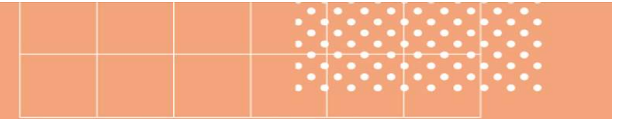


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D11	香草蕃茄肉醬米形意粉 (IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D12	慢煮雞胸肉蕃茄燉飯(IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D13	自家制提拉米蘇 (IDDSI 等級6)	As Simple As Possible (ASAP) (大快活集團)	甜品	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 荃灣海之戀商場3樓3001號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D14	三杯雞肉碎配稀飯/白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 57 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 訂座電話: 2856 4011
D15	鹹魚雞粒豆腐煲配白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D16	魚香茄子配白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087



熱食及到會服務

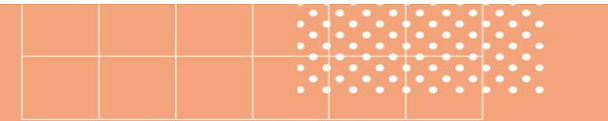
Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D17	四季豆粒肉鬆配白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D18	太極鴛鴦配白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D19	炒菜心碎 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D20	南瓜露 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	甜品	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	*請於5個工作天前訂座			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 Whatsapp訂購熱線: 6878 1087
D21	iBakery照護餐點預訂 1. 匈牙利燴牛肉配薯蓉 (碎餐) 2. 蜜桃醋黑毛豬配粟米餅 (碎餐) 3. CookEasy三文魚菜心甘筍配薯蓉 (IDDSI等級4)	iBakery (東華三院)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱		HKD: 178 ~ 198 *需要網上預訂 (一個月一次)		https://ibakeryshop.tungwahcsd.org/categories/care-food-preorder	門市: iBakery Gallery Cafe (香港金鐘添馬公園添馬茶座) 電話: 3586 3873
D22	匈牙利燴牛肉配薯蓉 配是日餐湯 或 CookEasy南瓜腰果湯 (IDDSI等級3) 餐廳飲品 或 CookEasy增稠熱奶茶 (IDDSI等級3) 或 日本增稠綠茶 (IDDSI等級2)	iBakery (東華三院)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人照顧者/院舍/長者日間中心	HKD: 198 (原價) / 178 (推廣價) 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量	 <small>(原裝初單由與配電器(碎餐))</small>	https://ibakeryshop.tungwahcsd.org/categories/care-food-preorder	於iBakery網店預訂付款 門市: iBakery Gallery Cafe (香港金鐘添馬公園添馬茶座) 電話: 3586 3873



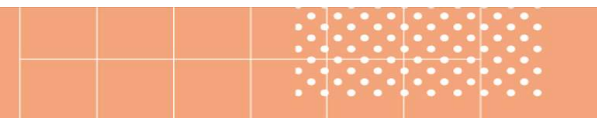
熱食及到會服務 Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D23	蜜桃醋黑毛豬配粟米餅 配是日餐湯或南瓜腰果湯 熱奶茶 日本綠茶" 配 是日餐湯 或 CookEasy南瓜腰 果湯 (IDDSI等級3) 餐廳飲品 或 CookEasy增稠熱 奶茶 (IDDSI等級3) 或 日本增 稠綠茶 (IDDSI等級2)	iBakery (東華三院)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人照顧者/院舍/長者日間中心	HKD: 208 (原價) / 188 (推廣價) 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		https://bakeryshop.tungwahcsd.org/categories/care-food-preorder	於iBakery網店預訂付款 門市: iBakery Gallery Cafe (香港金鐘 添馬公園添馬茶座) 電話: 3586 3873
D24	CookEasy三文魚甘筍菜心 配 照燒汁 配是日餐湯 或 CookEasy南瓜 腰果湯 (IDDSI等級3) 餐廳飲品 或 CookEasy增稠熱 奶茶 (IDDSI等級3) 或 日本增 稠綠茶 (IDDSI等級2)	iBakery (東華三院)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 228 (原價) / 198 (推廣價) 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		https://bakeryshop.tungwahcsd.org/categories/care-food-preorder	於iBakery網店預訂付款 門市: iBakery Gallery Cafe (香港金鐘 添馬公園添馬茶座) 電話: 3586 3873
D25	西班牙蕃茄汁豬肉便當 (兩件豬肉+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1976
D26	甜酸咕嚕豬便當 (兩件豬肉+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1977
D27	濃香切片叉燒便當 (三片叉燒+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1978
D28	海南雞牌便當 (一隻雞牌+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1979



熱食及到會服務 Hot Meal and Catering Service

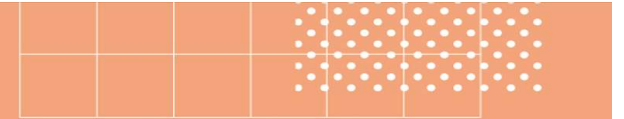


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D29	西檸雞便當 (三隻雞翼+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1980
D30	日式雞翼便當 (三隻雞翼+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1981
D31	臘腸雞翼便當 (兩隻雞翼+一件臘腸+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1982
D32	照燒三文魚便當 (三片三文魚+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1983
D33	軟滑粟米魚塊便當 (三件魚柳++五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 80 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1984
D34	素叉燒便當 (三片素叉燒+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1985



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D35	鼓汁素肉件便當 (兩件素豬肉+五款時令蔬菜)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 90 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1986
D36	幸福軟餐盆菜	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 113 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1987
D37	幸福壽桃包軟餐	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 43 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1988
D38	幸福甜湯圓	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 33 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1989
D39	上湯帶子灌湯餃	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 63 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1990
D40	點心拼盤	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 83 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1991



熱食及到會服務

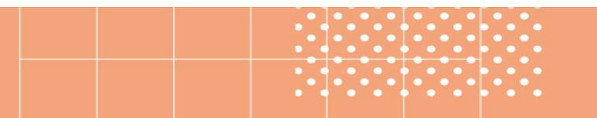
Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D41	蝦餃	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 53 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1992
D42	燒賣	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 53 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1993
D43	叉燒包	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 51 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1994
D44	叉燒腸	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 51 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1995
D45	下午茶甜點	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐/主食/小菜 熱食可以一天內再次加熱 急凍: 1年	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	HKD: 8 起 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量	#VALUE!	www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1996
D46	中式飲茶聚餐 (叉燒包、蝦餃、叉燒腸、壽桃包、蘿蔔糕、芋頭糕、百花壤魚肚)	Deli-Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	全餐/主食/小菜 熱食可以一天內再次加熱 急凍: 1年	個人使用者/個人照顧者/院舍/ 長者日間中心/社區中心	TBC 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量	#VALUE!	www.mch.hk	門市: 香港新界葵涌昌榮路9-11號同珍 工業大廈A座3樓E2室 網站: http://mch.hk 電話: 3905-4555 電郵: info@mch.hk Whatsapp: 4644-1997



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D47	節日食品/小食/餸菜	保良局「回味」流心軟餐 (保良局一點回味廚房 Po Leung Kuk Delish One)	全餐 / 主食 / 小菜 / 甜品 / 飲品 常溫 / 冷藏 即食食品	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD: \$20-\$200不等 客制化報價 最低訂貨量: 不限		可同步提供同款的軟餐及一般餐膳	門市 / 網站 / 電話 / 電郵 Tel: 26122261/34640935 email: cafe.sunny@poleungkuk.org.hk
D48	百變薯蓉杯	雅膳坊 (聖雅各福群會 St James' Settlement)	小菜 其他(熱食) 2小時	院舍 / 其他	HKD: \$12/杯(12杯起) \$9.9/杯(40杯起) 最低訂貨量: 12杯起		提供多款口味配搭, 例如白汁雞肉薯蓉, 茄蓉豬肉薯蓉, 詳情可向我們查詢	電郵 catering@sjs.org.hk 電話: 28313237 WhatsApp 68462333 Tel. 39054555 (查詢熱線)
D49	慕絲(士多啤梨/朱古力/綠茶/紫薯味)	雅膳坊 (聖雅各福群會 St James' Settlement)	甜品 冷藏 2小時	院舍 / 其他	HKD: \$12/杯(12杯起) \$9.9/杯(40杯起) 最低訂貨量: 12杯起			電郵 catering@sjs.org.hk 電話: 28313237 WhatsApp 68462333 電話 Wendy Wong 28313237 Email: catering@sjs.org.hk
D50	迷你蛋黃奶皇月餅 (1個約46克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食, 須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好, 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內, 並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D51	迷你陳皮豆沙月餅 (1個約46克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食, 須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好, 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內, 並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 50 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D52	迷你低糖蛋黃白蓮蓉月餅 (1個約46克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食, 須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好, 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內, 並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 48 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D53	迷你金華火腿五仁月餅 (1個約46克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 60 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D54	薑汁紅豆湯圓(4粒約80克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D55	薑汁芝麻湯圓(4粒約80克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D56	薑汁花生湯圓(4粒約80克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D57	薑汁香芋紫薯湯圓 (4粒約 80克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D58	如意金元寶年糕 (2件約86克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

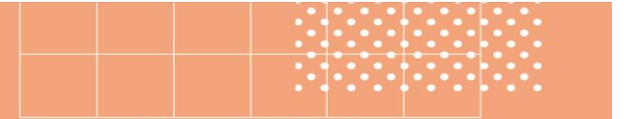
Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D59	鯉魚蘿蔔糕 (2條約 180克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D60	一口蛋黃咸肉粽 (1份共約90克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 36 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D61	一口香甜紅豆粽 (1份共約90克)	(The Project Futurus)	節慶小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D62	蛋撻 (2件約160克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 34 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D63	咖哩魚蛋蘿蔔 (1份約180克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 48 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D64	鼓油雞牌 (1件約120克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D65	瑞士雞翼 (2隻約120克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D66	日式鯛魚燒 (2件約180克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 50 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D67	懷舊砵仔糕 (1個約70克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 34 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D68	菠蘿包 (2件約140克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 34 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	#REF!
D69	青椒釀鯪魚肉(2件約150克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	#REF!
D70	茄子釀鯪魚肉(2件約150克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

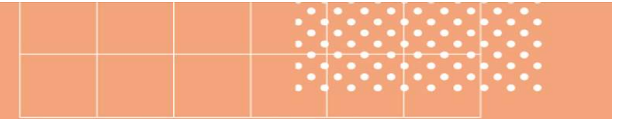
Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D71	紅腸醃鯪魚肉(2件約150克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D72	素鮑魚菇 (3粒約120克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 38 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	#REF!
D73	西多士(1件約120克)	(The Project Futurus)	港式小食 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 36 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D74	蝦肉燒賣 (4粒約100克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 44 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D75	豬肉燒賣 (4粒約100克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D76	方形蘿蔔糕 (2塊約160克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 36 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

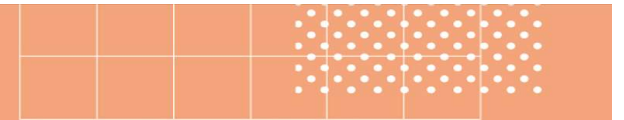


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D77	牛肉球 (2粒約100克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D78	珍珠雞 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 46 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D79	蝦餃 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D80	香煎芋頭糕 (2件約160克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D81	叉燒腸粉 (2條約150克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D82	壽桃 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

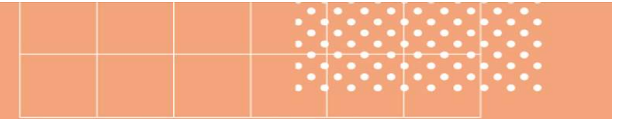


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D83	芝麻卷 (3件約100克) (到會出餐不包含芝麻碎)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D84	叉燒包 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D85	紫薯包 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D86	奶黃包 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D87	椰汁綠豆糕 (2件約200克) (到會出餐不包含紅棗)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D88	椰汁紅豆糕 (1件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 48 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

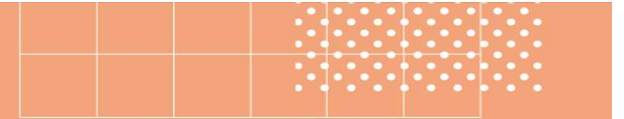


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D89	南瓜糕 (2件約200克) (到會出餐不包含紅棗)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D90	素肉燒賣 (4粒約100克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D91	翡翠素餃 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 52 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D92	素蘿蔔糕 (2件約160克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D93	素芋頭糕 (2件約160克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D94	素叉燒腸粉 (2件約150克)	(The Project Futurus)	精選點心(1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 68 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

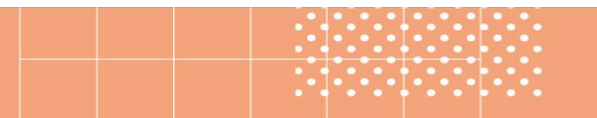


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D95	素三色腸粉 紅蘿蔔絲 (約30克) 白蘿蔔絲 (約30克) 冬菇絲 (約30克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 68 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D96	素腐皮卷 (3件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 48 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D97	素叉燒包 (2件約120克)	(The Project Futurus)	精選點心 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D98	白切雞 (約130克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 42 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D99	蠔油炆蓮藕 (4件約120克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 40 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D100	素蠔油炆蓮藕 (4件約120克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 40 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D101	豉油皇大蝦 (2隻約100克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D102	茄汁大頭蝦 (2隻約100克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D103	醬燒三文魚 (1份約150克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D104	黃金粟米魚柳： 魚柳 (2條約180克) 粟米件 (約80克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D105	梅菜扣肉 (1份約130克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D106	薯仔咖哩雞： 雞肉 (約150克) 薯仔 (約80克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

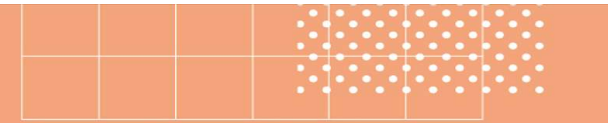
Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D107	番茄洋葱豬扒： 豬扒 (約150克) 番茄 (約60克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D108	南瓜肉片： 豬肉 (約120克) 南瓜 (約130克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D109	迷你冬瓜盅： (1份約250克) (原個冬瓜需以額外\$20加配，訂購時請註明。)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D110	瑤柱汁節瓜肉脯 (2件約180克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D111	韓式柚子蜜雞翼： 雞翼 (2隻約120克) 甘菊 (約60克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 75 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D112	冬菇栗子炆雞： 無骨雞肉粒 (約90克) 栗子 (約50克) 冬菇 (約50克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

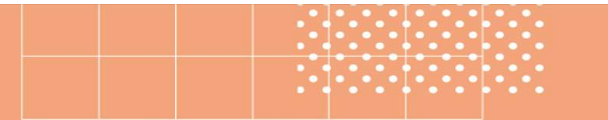


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D113	海南雞牌： 海南雞牌 (約130克) 時菜 (約70克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D114	黯然銷魂叉燒飯： 切叉燒 (約150克) 時菜 (約70克) 白飯 (約200克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 80 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D115	魚香茄子 (約150克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 50 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D116	叉燒切雞： 切雞胸 (約150克) 切叉燒 (約150克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 80 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D117	蓮藕栗子燜排骨： 蓮藕片 (約80克) 無骨豬肉粒 (約90克) 栗子 (約50克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D118	菠蘿咕嚕肉： 菠蘿粒 (約80克) 咕嚕肉粒 (約120克) 番茄粒 (約40克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 85 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

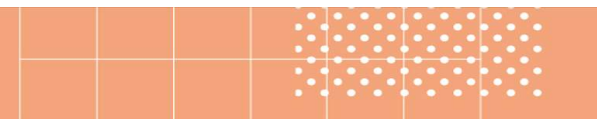


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D119	臘腸蒸雞煲仔飯： 白切雞 (約130克) 臘腸 (5片約60克) 白飯(約200克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 130 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作,用粉量為1.5%軟硬度,每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D120	自選雙饅便當： 雙饅 (約200克) 白飯(約200克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 95 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作,用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D121	白飯 (1碗約250克)	(The Project Futurus)	經典小菜 (1人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 15 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作,用粉量為1.5%軟硬度	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D122	冬至/新年套餐： 魚形蘿蔔糕 2條 (2條約180克) 冬菇 2件 (2件約80克) 鮑魚菇 2件 (2件約75克) 南瓜粒 2件(2件約120克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 200 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作,用粉量為1.5%軟硬度,每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D123	聖誕大餐： 紅梅汁火雞胸 (1份約130克) 葡汁雙蔬 (1份約130克) 紅莓朱古力牛油蛋糕 1份	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 200 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作,用粉量為1.5%軟硬度,每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk
D124	吉祥紅燒東坡肉： 東坡肉 (1份約150克) 時菜 (1份約80克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、 機構、院舍、中心、腦退化患者、 頭頸癌患者	HKD: 180 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作,用粉量為1.5%軟硬度,每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話：60618830 電郵：info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D125	鐵板豬扒配時蔬： 豬扒 (約160克) 西蘭花 2件 (2件約100克) 甘荀 1份 (約150克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 180 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D126	雞鮑盆菜： 白切雞 (1份約130克) 蓮藕 (2件約80克) 鮑魚菇 (2件約75克) 時菜 (1份約80克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 200 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D127	日式便當： 醬燒三文魚飯 (約300克) 涼伴麻醬蕃茄 (1份約60克) 甘荀時菜 (1份約130克) 芒果雜果牛油蛋糕 1份	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 280 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D128	冬瓜盅 (3-4人份量)： 冬瓜粒 (約1000克) 冬菇粒 (約400克) 瘦肉粒 (約400克) 紅蘿蔔花 (約200克) (到會出餐包含原個冬瓜)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 350 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D129	芒果雜果牛油蛋糕 (1件約250克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D130	提子雜果牛油蛋糕 (1件約250克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好，存放於雪櫃保鮮格(2度- 4度)內，並在收貨日起計2天內食用。	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頭頸癌患者	HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D131	紅莓朱古力牛油蛋糕 (1件約250克)	(The Project Futurus)	節慶之選 (1-2人份量) 軟餐食品建議於收貨後90分鐘內食用。 如非即食，須用保鮮紙妥善將軟餐食品包好， 存放於雪櫃保鮮格(2度-4度)內，並在收貨日起 計2天內食用。		HKD: 70 最低訂貨量: 20份起		每100克約添加1.5克日本食倍樂軟餐酵素粉製作, 用粉量為1.5%軟硬度, 每100ML汁醬添加1.5克日本吞樂美食物凝固粉增稠 (中杰度)	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D132	自訂軟餐/ 特製軟餐	(The Project Futurus)	其他	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 客製化報價 最低訂貨量:			電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D133	軟餐試食 (一份菜式計)	(The Project Futurus)	其他	吞嚥困難患者、咀嚼困難患者、機構、院舍、中心、腦退化患者、頸頸癌患者	HKD: 100-300 最低訂貨量:			電話/ 電郵/ WhatsApp 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
D134	三杯雞肉碎配稀飯/白飯 (IDDSI 等級6)	一葉小廚 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐可以一天內再次加熱	個人使用者/個人照顧者/院舍/長者日間中心/社區中心	HKD: 57 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量			門市: 藍田啟田商場2樓206號舖 訂座電話: 2856 4011
D135	南瓜炆肉粒 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D136	甜酸肉粒 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

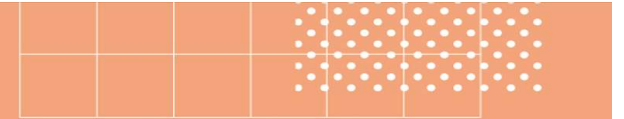


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D137	粟米炒蛋豆腐 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D138	鹹魚雞粒豆腐 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D139	粟米肉碎飯 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D140	節瓜粒炒肉粒 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D141	粟米肉崙蒸水蛋 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D142	肉豆粒肉鬆 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

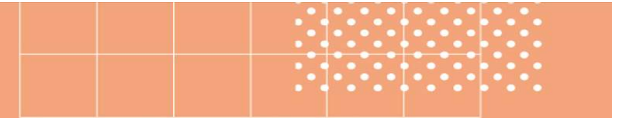


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D143	肉崙蒸蛋 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D144	節瓜甘筍炒雞肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D145	魚香茄子 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D146	鮮茄炒蛋肉碎 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D147	蕃茄炒蛋豆腐 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D148	蕃茄蛋免治肉碎 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

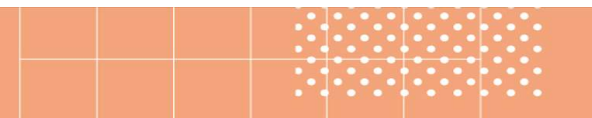


序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D149	冬瓜炆肉粒 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D150	洋葱薯仔燴雞丁 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D151	鮮茄牛肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D152	姜味菜遠牛肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D153	古味炆魚肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D154	醬爆茄子魚肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務

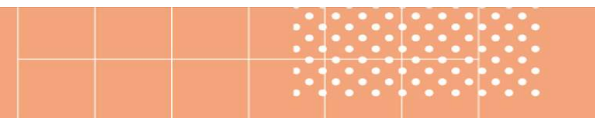
Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D155	豉汁涼瓜炆雞肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D156	豉汁雞肉 (配白飯) (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D157	鮮蕃茄魚柳飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D158	炒蛋豆腐肉碎飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D159	節瓜粉絲肉碎飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D160	香菇炒蛋牛肉飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087



熱食及到會服務 Hot Meal and Catering Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D161	蠔皇肉豆免牛飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D162	菠蘿肉粒炒飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D163	福建炒飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D164	肉豆粒雞粒炒飯 (IDDSI 等級5或6)	大快活 (大快活集團)	全餐 / 主食 / 小菜 熱餐	院舍/長者日間中心/ 社區中心	客製化報價			電話: 28567181 Whatsapp: 68781087
D165	【食得樂】豉油雞牌 輕嚙料理 (IDDSI等級4) 淨重量約290g	食得樂 TASTE JOY	主食 / 小菜 存放於-18C°或以下冰箱 生產日起-18度可保存半年 (請參考盒底資料)	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD59		等級4塑形糊餐重新塑造食材的原狀，提升食物的賣相，更能提升食慾 特別選用零升糖指數的羅漢果糖 採用真空揉滾醃製技術，肉類無需使用酵素或添加劑而達至鬆軟口感，保持食材的天然口感與風味 以高壓蒸煮取代油炸，快速加熱以保留食材原有味道及營養 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet	於指定29間大家樂分店及9間一粥麵分店出售及提供堂食服務，重拾「同權食飯」的樂趣，分店銷售點： https://www.soupforfamily.com/pages/where-to-buy-taste-joy 可於網店購買，滿\$200即享免運費送貨上門或順豐站自取 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet-product 熱線電話：2607 7964



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D166	【食得樂】京都骨 輕嘍料理 (IDDS1等級4) 淨重量約260g	食得樂 TASTE JOY	主食 / 小菜 存放於-18C°或以下冰箱 生產日起-18度可保存半年 (請參考盒底資料)	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD59		<p>等級4塑形糊餐重新塑造食材的原狀，提升食物的賣相，更能提升食慾</p> <p>特別選用零升糖指數的羅漢果糖</p> <p>採用真空揉滾醃製技術，肉類無需使用酵素或添加劑而達至鬆軟口感，保持食材的天然口感與風味</p> <p>以高壓蒸煮取代油炸，快速加熱以保留食材原有味道及營養</p>	<p>於指定29間大家樂分店及9間一粥麵分店出售及提供堂食服務，重拾「同權食飯」的樂趣，分店銷售點： https://www.soupforfamily.com/pages/where-to-buy-taste-joy</p> <p>可於網店購買，滿\$200即享免運費送貨上門或順豐站自取 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet-product</p> <p>熱線電話：2607 7964</p>
D167	【食得樂】豉油雞腩 輕嘍料理 (IDDS1等級6) 淨重量約260g	食得樂 TASTE JOY	主食 / 小菜 存放於-18C°或以下冰箱 生產日起-18度可保存半年 (請參考盒底資料)	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD59		<p>等級6碎餐保留食材的口感，適合需要進食較易咀嚼食物的大眾人士</p> <p>特別選用零升糖指數的羅漢果糖</p> <p>採用真空揉滾醃製技術，肉類無需使用酵素或添加劑而達至鬆軟口感，保持食材的天然口感與風味</p> <p>以高壓蒸煮取代油炸，快速加熱以保留食材原有味道及營養</p>	<p>於指定29間大家樂分店及9間一粥麵分店出售及提供堂食服務，重拾「同權食飯」的樂趣，分店銷售點： https://www.soupforfamily.com/pages/where-to-buy-taste-joy</p> <p>可於網店購買，滿\$200即享免運費送貨上門或順豐站自取 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet-product</p> <p>熱線電話：2607 7964</p>



熱食及到會服務

Hot Meal and Catering Service

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	價格範圍 (HKD) (最低訂貨量)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料 (包括聯絡人、電話及電郵地址) (如有)
D168	【食得樂】京都骨 輕嚙料理 (IDDSI等級6) 淨重量約225g	食得樂 TASTE JOY	主食 / 小菜 存放於-18C或以下冰箱 生產日起-18度可保存半年 (請參考盒底資料)	個人使用者 / 個人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD59		等級6碎餐保留食材的口感，適合需要進食較易咀嚼食物的大眾人士 特別選用零升糖指數的羅漢果糖 採用真空揉滾醃製技術，肉類無需使用酵素或添加劑而達至鬆軟口感，保持食材的天然口感與風味 以高壓蒸煮取代油炸，快速加熱以保留食材原有味道及營養 https://www.soupforfamily.com	於指定29間大家樂分店及9間一粥麵分店出售及提供堂食服務，重拾「同權食飯」的樂趣，分店銷售點： https://www.soupforfamily.com/pages/where-to-buy-taste-joy 可於網店購買，滿\$200即享免費送貨上門或順豐站自取 https://www.soupforfamily.com/pages/soft-gourmet-product 熱線電話：2607 7964





香港社會服務聯會
The Hong Kong Council of Social Service

照護食指南

Care Food Directory



社聯「照護食」標誌的象徵意義

-  **美食**：食是人的基本需求，「照護食」尊重人的基本權利
-  **喜悅**：「照護食」帶來美味和快樂的飲食體驗
-  **聯繫**：任何障礙阻隔不了人與人之間的聯繫
-  **關愛**：每種精心設計的「照護食」都是通過愛與關懷而製成

了解更多

carefood.org.hk



聯絡我們

社聯照護食工作小組

聯絡電話：2876 2406 / 2876 2498

電郵地址：goodlife@hkcss.org.hk

免責聲明：

是次資訊發佈主要作跨平台交流，不構成任何跟買賣相關的協議。資訊由供應商提供，可能與最新的情況有所不同。如因使用本指南所提供的資料而引致任何損失，社聯照護食工作小組概不負責。

Disclaimer:

The information and data herein are for cross-platform communication and do not constitute any agreements related to sales. All information is provided by service providers and may not necessarily reflect the most updated situation in some cases. HKCSS Care Food Team shall not be responsible for any loss or damage arising from the use of