

#### 粉嶺公立學校家長教師會

### **Fanling Public School Parents And Teachers Association**

新界 粉嶺 粉嶺村 651 號

2670 2297 2673 6429 傳真:2668 5371

 $651, {\it FANLING}$  VILLAGE FANLING N.T.

# 2025/2026 年度通告(PTA006) 有關「親子樂悠悠」初小親子旅行事宜

#### 敬啟者:

本校家長教師會將舉辦初小親子旅行,歡迎家長及學生參加,有關詳情列下,敬希垂 注。

- 1. 日期:2026年1月10日(星期六)
- 2. 集合及解散地點:粉嶺公立學校
- 3. 集合時間: 上午8:30
- 4. 出發時間:上午9:00 (逾時不候),由領隊帶領乘旅遊車出發。完團時間:約下午5:00。
- 5. 行程 : 詳見附件(一)
- 6. 團費:成人每位\$200;

3-11 歲每位\$170;

出發當日未滿三歲而不佔車位及不佔餐位之小童,只收\$90。

### \*家長教師會已津貼部份團費\*

7. 團費包括:空調旅遊巴、午餐、導遊小費、十萬元旅遊意外保險(保障範圍包括因意外 終身傷殘或身亡),(適用於 6 星期以上至 85 歲或以下之參加者)。。

### 注意事項:

- ◆ 如集合時間前兩小時內,天文台仍然或將會懸掛三號或以上風球、紅色或以上暴雨訊號,活動將會改於三個月內舉行或取消。
- ◆ 如家長有一名以上的子女就讀,請以最年長的學生名義報名便可,以便安排乘坐同一旅遊車。每家庭最多參與人數為4人。學生不能單獨參加,必須有家長同行。
- ◆ 家長教師會會員及小一新生家庭優先參加(非會員參加者必須補辦入會手續)。
- ◆ 參加者須於 11 月 26 日或之前簽妥回條,如報名人數不足 60 人,活動將會取消。人數上限為 180 人,如報名人數過多,則以抽籤形式取錄。如成功獲取錄,本會將於 12 月 5 日派發取錄通知書及繳費信封予獲取錄的學生。獲取錄學生須按繳費信封上的 安排繳交費用。【逾期恕不受理】
- ◆ 如有任何查詢,請致電 26702297 與佘漢輝老師或余應琴老師聯絡。
- ◆ 請家長保留此通告,留意活動日期及時間。
- ◆ 請確認在上述活動舉行的同時並沒有參加其他校內活動。 此致

各家長

家長教師會主席 粉嶺公立學校校長





杜潔瑩謹啟

余美賢謹啟

### 行程內容:

| →8:30am 於粉          | 嶺公立學校操場集合                   | 今,由領隊帶領京           | <b><u><u></u> 作业旅遊巴展開一天</u></b> | 的行程。 |
|---------------------|-----------------------------|--------------------|---------------------------------|------|
| →<br>→<br>乘旅遊巴前往    | 主的九龍寨城公園遊                   | -<br>是覽。(10:00am-1 | 11:45am)                        |      |
| · ·                 | 遊巴前往旺角維景<br>2:00pm-2:00pm)。 | 酒店享用自助午            | 餐                               |      |
| →午膳後,乘 <sup>が</sup> | <b>&amp;遊巴前往茶果嶺海</b>        | 濱公園遊玩。(2           | 2:30pm-3:45pm)                  |      |
| →約 4:00pm 乘         | 旅遊巴離開。                      |                    |                                 |      |
| →約 5:00pm 返         | 抵粉嶺公立學校後戶                   | 解散。                |                                 |      |
| ·                   |                             |                    |                                 |      |

# 2025/2026 年度通告(PTA006)

# 有關「親子樂悠悠」初小親子旅行事宜

| 北西も |   | 1 1 V                      | 十 四 众 1 1 1 1 1 1 千 千 |   |
|-----|---|----------------------------|-----------------------|---|
| 似復有 | • | $\Delta \Lambda^{\Lambda}$ | 未暇參加上述活動。             | 0 |

□ 樂意參加上述活動,並附下列參加名單:

# (\*請以最年長的學生名義報名\*)

| 學生姓名  | 成人(\$200) | 3-11 歲兒童(\$170) | 三歲以下(\$90) | 合共 |
|-------|-----------|-----------------|------------|----|
| 班<br> | 位         | 位               | 位          | 位  |

| 家長 | 姓名 | : |          |   |
|----|----|---|----------|---|
| 家長 | 簽署 | : |          |   |
| 聯絡 | 電話 | : |          |   |
| 日  | 期  | : | 二零二五年十一月 | 日 |

負責老師: 佘漢輝老師、余應琴老師

# Group Buffet Menu | 西式團體自助餐

# COLD DISHES AND SALADS 冷盤及沙律

Seafood platter (cooked shrimp and Mussel) 海鮮冷盤 (鮮蝦、青口)
Assorted sashimi (Salmon, Snapper and Mackerel) 什錦刺身
Assorted sushi and maki 什錦壽司、卷物
German potatoes salad 德國薯仔沙律
Crab roes & fruit salad 蟹籽什果沙律

Japanese platter (Chuka salad, Chuka Tsubu Gai, Sesame octopus) 日式拼盤 (中華沙律、味付螺肉、芝麻八爪魚) Garden greens with dressing & condiments 什沙律菜配各式醬汁及配汁

\*\*\*\*

### SOUPS 湯

Cream of sweet corn 粟米忌廉湯 Chinese soup 中式老火湯 Bread & butter 麵包及牛油

\*\*\*\*

## HOT DISHES 熱盤

Deep fried sole fillet with tartar sauce 吉列龍脷柳配他他汁
Japanese pork dumplings 日式餃子
Chicken wings 香煎雞翼
Chinese dim sum 什錦點心
Pan fried pork chop with mushroom sauce 香煎豬扒配磨菇汁
Seafood curry served with steamed rice 咖喱海鮮配絲苗
Mushroom & seasonal vegetables 鮮菇扒時蔬
Fried rice with ham & sausage 西式炒飯
Fried spaghetti with garlic & olive oil 香蒜炒意粉

# DESSERTS 甜品

American cheese cake 美式芝士餅
Black forest cake 黑森林蛋糕
Red bean cake 紅豆糕
Wagashi 日式和果子
French pastries 法式什餅
Jelly with coconut flake 啫喱糖
Sweetened almond cream 杏仁茶
Fruit platter 鮮果盤

Unlimited supply of orange juice, coffee and tea 席間無限供應橙汁、咖啡及茶

\*Menu is subject to change without prior notice 菜譜如有更改,恕不作另行通知 本酒店保留最終決定權\*

