

日期			8月10日		8月11日		8月12日		8月13日		8月14日	
餐別			週 一		週 二		週 三		週 四		週 五	
早餐	中式早餐				刈包套餐 (內容物:刈包、酸菜炒豬肉片、花生粉)	475 22	薯泥沙威瑪套餐 (內容物:大亨堡、火腿洋芋蛋沙拉)	575 25.3	水煎包套餐 (內容物:水煎包) 南瓜粥 蒸蛋 蒜香青江菜	547 20	蔓越莓核桃麵包 (內容物:蔓越莓核桃麵包) 香烤雞胸溫沙拉 歐姆蛋	581 24.7
	飲品	兩種可自取			玉米炒蛋 薑絲小白菜 牛奶/薔仁漿	150 8	◎烤雞塊 蒜香青江菜 芝麻飲/黑豆漿	100.7 7.4	豆漿/可可亞	101 9.4	豆漿/奶茶	150 8
午餐	自助餐	主菜1	蜜汁地瓜雞丁 Stir-fried Chicken	232 23.8	梅子燒雞 Stew Chicken with plum	277.5 23.8	匈牙利腿排 Roasted Chicken	187 23.8	時蔬焗烤雞丁 Roasted Chicken	362 39.5	烤雞腿 Roasted Chicken	187 23.8
		主菜2	京醬豬柳 Stir-fried Pork	297.5 23.3	★◎叉燒肉 Basted Pork	320 23.3	△泰式打拋豬 Stir-fried Pork	295 23.1	紅燒肉丁 Braised Pork	270 23.1	△韓式烤肉 Roasted Pork	272.5 23.2
		主菜3	△泰式檸檬魚 Steamed Fish	159.5 20.3	麻油白旗魚 Steamed Fish with sesame	176.5 19.6	蒸獅子吳郭魚 Steamed Fish	159.5 20.3	★◎炸蝦排 Fried Seafood	350 15	★◎黃芥末佐魚排 Fried Fish	307.5 20.3
		副主菜	香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn	78 5.9	回鍋肉片 Stir-fried Pork	126.8 9.5	筍子雞丁 Slow Steved Chicken	82.5 7.2	豆薯炒肉絲 Pan-Fry pork	118.5 7.6	日式雞肉燒 Baked Stew with Chicken	104 9.1
		副菜	◎茄汁甜不辣 Stir-Fried tempura	104.5 1.7	◆沙茶豆腐米血丁 Stir-Fried Satay Tofu	136.5 7.5	◎豆瓣清杏鮑菇 Braised King Oyster Mushroom	32 1.9	△泡菜年糕 Kimchi Rice Cakes	177.5 5.1	金沙南瓜 Pumpkin	78.5 1.6
		副菜	四季滑蛋 Scrambled eggs	100 7.1	玉米馬鈴薯炒蛋 Scrambled eggs	95 4.5	絲瓜豆腐 Braised luffa and tofu	105 5.6	雪菜干丁 Stir-Fried bean curd	114 8.7	△宮保皮蛋豆腐 Black Egg with Tofu contains peanuts	130 7.8
		副菜	醬燒金針冬瓜 Sukiyaki Mushrooms and Winter Melon	37.5 0.6	什錦黃瓜 Stir-Fried cucumber	44 0.7	蒜香綠豆芽 bean sprouts	37.5 0.6	開湯瓢瓜 Stewed Chinese Squash	37.5 0.6	紅絲高麗菜 Cabbage	40 0.7
		有機	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5 0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5 0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5 0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5 0.6	有機蔬菜 Organic vegetables	37.5 0.6
	美食街套餐	速博麵屋	△酸辣湯餃 Soup dumplings	749 40.7	◆鍋燒意麵 Hot pot noodles in Satay Sauce	683.5 39.5	清燉牛肉麵 Beef Noodle Soup	767 40	肉骨茶麵 Bak Kut Teh Pork Noodles	612.5 34.6	切仔湯麵 Soup Noodles	626.7 43.3
		世界廚房	茄汁炒飯 Tomato Fried Rice	736 39.9	★◎肉醬貝殼麵 Shell Pasta with Tomato Sauce	748 34	手工白醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with White Sauce	800 38.6	◆炸醬麵 Zhajiang Noodles	752 40.2	△蔬食麻辣湯麵 Spicy noodle soup	662.5 36.3
		米樂飯館	★咖哩炸雞飯 Fried Chicken Rice with curry sauce	774 40.8	△麻婆豆腐燴飯 Mapo tofu rice	885 46.6	鮭魚蛋炒飯 Salmon Egg Fried Rice	768.7 43.3	金瓜米粉 Stir-Fried Rice Vermicelli with Pumpkin	765 40.1	日式咖喱飯 Japanese Dry Curry Rice	881.3 43.4
		風味食堂	◆蕎麥麻醬麵 Peanut Sauce Noodles	755.5 38.1	玉米排骨粥 Congee With Pork	683 30.8	肉燥飯 Pork rice	731 42.3	★韓式香鬆飯 Korean-style Furikake Rice	715.8 36.7	青椒牛肉蛋炒飯 Fried Rice with Beef	677 37
	附品	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60 0	季節水果 Seasonal Fruits	60 0	季節水果 Seasonal Fruits	60 0	季節水果 Seasonal Fruits	60 0	季節水果 Seasonal Fruits	60 0
		鹹湯品	蘿蔔雞湯 Kohlrabi Soup	12.5 0.9	黃豆芽鹹湯 Soybean sprout soup	5 0.2	黃瓜湯 Cucumber Soup	5 0.2	青木瓜湯 Green Papaya Soup	5 0.2	◎關東煮湯 Oden Soup	135 5.4
		甜湯品			燕麥薏仁牛奶 Oats and Barley Sweet Soup	54.4 1.8					綠豆薏仁甜湯	35 1
		主食	白飯 Steamed Rice	280 8	燕麥飯 Plain Cooked Rice	280 8	薏仁飯 Barley Rice	280 8	藜麥飯 Quinoa Rice	280 8	糙米飯 Brown Rice	280 8
晚餐	快餐	快餐	肉鬆蛋炒飯 Fried Rice with pork	848.5 46.1	火腿玉米濃湯湯餃 Soup dumplings	855 36.5	△紅燒排骨麵 Soup noodles with pork	746.7 41.3	蒜味蛤蜊雞湯麵 Garlic Clam Chicken Soup Noodles	603 38.3		
	自取	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60 0	季節水果 Seasonal Fruits	60 0	季節水果 Seasonal Fruits	60 0	季節水果 Seasonal Fruits	60 0		
		主食	白飯 Steamed Rice	280 8	白飯 Steamed Rice	280 8	白飯 Steamed Rice	280 8	白飯 Steamed Rice	280 8		
		鹹湯品	味噌海芽湯 Seaweed Soup	4 0.1	青菜豆腐湯 Vegetables Soup	12.5 0.9	紫菜蛋花湯 Seaweed soup	12.5 0.9	冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	5 0.2		
		甜湯品			雪蓮子甜湯 Lotus Seed Soup	4 0.12						
備註			一、符號說明 ★:含炸物 ◎:調理主菜 △:會辣 ◆:含有海鮮或堅果種子類 二、本校區各餐點肉品 產地說明:豬肉產地為台灣、牛肉產地為澳洲或紐西蘭或巴拉圭或尼加拉瓜。本校區未使用輻射 污染食品。 三、各項檢驗報告及三實實際照片皆定期更新並公告於學校官網 "團體專區", 網址: http://www.kcis.ntpc.edu.tw/Restaurant/index.html, 歡迎點閱。 四、學校午餐菜單設計不含六大類食物之乳品類, 建議學生另行補充, 以每日一份 (例如:鮮奶240cc)為原則。 五、吃不飽可以回原餐道加量, 為避免浪費或挑食, 加量原則有明確規範, 公告於預選系統首頁及餐廳電視螢幕, 請用餐者自行詳閱並遵守。									

菜單開立: 曹慈耘(昱品食品營養師)、余盈臻(品軒食品營養師)

菜單審核: 石慧玲(康橋國際學校秀岡校區營養師)