

日期			5月5日		5月6日		5月7日		5月8日		5月9日			
餐別			週 一		週 二		週 三		週 四		週 五			
早餐	中式早餐	兩種可自取			玉米海芽粥套餐 (內容物:玉米粒、海帶芽)		黑胡椒鐵板雞套餐 (內容物:黃油麵、紅蘿蔔、玉米粒)		什錦炒飯套餐 (內容物:高麗菜、紅蘿蔔、洋蔥)		蕃餅蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、蕃餅、雞蛋)			
	西式早餐		蔥花蛋+里肌肉排 銀絲卷 紅絲青江菜		京醬豬柳 荷包蛋 蒜香青花菜		玉米滑蛋 蒜香雞白菜		鹽焗豆腐 紅絲青江菜					
			焗烤通心粉套餐 (內容物:鴨管麵、 鮭魚、玉米粒、洋蔥、起司絲)		肉鬆麵包套餐 (內容物:肉鬆麵包)		(內容物:厚片土司、 巧克力抹醬/花生抹醬)		乾酪潛艇堡套餐 (內容物:柏瑪蘇麵包、照燒雞柳、 起司片、蕃茄片、小黃瓜)					
	飲品		蒜香青花菜 白煮蛋		雞茸玉米濃湯 歐姆蛋 蒜香青花菜		蜜汁雞丁 玉米滑蛋 義式烤時蔬							
			薏仁漿/牛奶		芝麻飲/黑豆漿		豆漿/可可亞		豆漿/奶茶					
午餐	自助餐	主菜1	彩椒雞丁 Stir-fried Chicken	292	23.8	★◎和風炸雞排 Fried Chicken	322	23.8	沙茶雞丁 Stir-fried Chicken	292	23.8	★◎韓式炸雞 Fried Chicken	322	23.8
		主菜2	蔥爆肉絲 Stir-fried Pork	295	23.2	三杯豬肉片 Braised Pork	292.5	23.1	◎滷豬排 Slow Stewed Pork	247.5	23.1	蜜汁排骨 Stir-fried Pork	270	21
		主菜3	烤鯖魚 Grilled Mackerel	336	19.6	蔥燒魚 Braised Fish	159.5	20.3	糖醋吳郭魚 Sweet and Sour Fish	159.5	20.3	紅燒魚(白旗魚) Braising Fish	159.5	20.3
		副主菜	◎麻辣獅子頭 Spicy Meatballs	163.9	8.7	味噌南瓜燒肉末 Braised Pork	132.5	8	茄汁肉醬 Tomato Meat Sauce	97.5	7	芹菜肉絲 Stir-fried Pork	87.5	5.8
		副菜	蔥爆豆干片 Stir-Fried bean curd	137.5	10.6	◎泡菜甜條 Tempura	51.5	1.5	絲瓜豆腐 Sponge gourd with Tofu	49	2.5	金針菇炒冬粉 Green bean noodles	62.5	1.2
		副菜	大頭菜炒蛋 Scrambled eggs	87.5	5.8	洋蔥燒豆腐 Tofu	82.5	5.6	菜膽炒蛋 Scrambled eggs	87.5	5.8	◎麻辣鴨皮豆腐 Spicy Tofu	105	5.6
		副菜	奶香嫩白菜 Cabbage	115	4.7	開陽青木瓜 Green Papaya	35.5	0.5	塔香海耳 Saute Seaweed	35	0.5	拌炒黃豆芽 Bean Sprouts	37.5	0.6
		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
	美食街套餐	速博麵屋	擔仔麵 Soup Noodles	647.5	32.9	番茄湯麵 Tomato soup noodles	622	39	◎麻辣牛肉麵 Beef Noodle Soup	709	30	味噌拉麵 Miso Ramen	666	34.4
		世界廚房	◎韓式烤肉飯 Korean Pork Rice	825	43.9	◎和風洋蔥漢堡排飯 Onion Burger Patty Rice	850	38.9	紅薯焗烤千層麵 Baked Lasagna with Tomato Sauce	707	32.1	親子丼飯 Chicken Donburi	820	51.2
		米樂飯館	醬爆雞肉蛋炒飯 Fried Rice with Chicken	750	45.5	紅糟叉燒飯 Pork Rice	682.5	33.3	豬肉丼飯 Pork Donburi	688	33	◎鹽焗肉飯 Braised Pork Rice	860	50.3
		風味食堂	什錦炒麵 Stir-Fried Noodles with Chicken	637	39.5	翡翠吻仔魚粥 Congee with Fish	605	41.3	肉燥飯 Pork rice	731	42.3	鐵板麵 Fried Noodles	659.5	38.5
	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
		鹹湯品	◎酸辣湯 Hot & Sour Soup	12.5	0.9	蘿蔔雞湯 Radish soup	12.5	0.9	番茄豆腐湯 Tomato soup	12.5	0.9	黃瓜湯 Cucumber Soup	5	0.2
		甜湯品	綠豆薏仁湯 Green Bean and Barley Soup	35	1	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	35	1	紫米薏仁甜湯 Purple rice Barley soup	35	1	綠豆甜湯 Green Bean Soup	35	1
		主食	白飯 Steamed Rice	280	8	糯米飯 Brown Rice	280	8	Plain Cooked Rice	280	8	黑豆飯 Black bean rice	280	9.4
	輕食	輕食1	超級海陸披薩 Surf and Turf Pizza	623	28.8	熱狗起司捲餅 Sausage Cheese Burrito	692	22.44	玉米濃湯佐法國麵包 Corn Puree Bread	572	25.4	蟹味海鮮披薩 Crab Seafood Pizza	538	22.3
		輕食2	烤雞翅 Grilled Chicken Wings	155	15	紫米珍珠丸子 Meatballs	267	9	烤鮮蔬、荷包蛋 Grilled vegetables、frisd eg	152	7	紐奧良雞排 Chicken Leg Steak	178	21.5
		湯品	柳橙汁 Orange Juice	95	0	光泉黑豆漿 Black Soy Milk	101.6	6.4	光泉珍穀堅果牛乳 Grain Nut Milk	104	3.4	蘋果汁 Apple Juice	90	0
		水果	巧達濃湯 季節水果 Fruit	65	0	味噌豆腐湯 季節水果 Fruit	15	0	青豆濃湯 季節水果 Fruit	60	0	什錦蔬菜湯 季節水果 Fruit	15	0
晚餐	自助餐	主菜1	蜜汁腰果雞丁 Chicken	224.5	28	蔥油雞 Green Onion Chicken	210	21	烤雞肉串 Roasted Chicken	220	28	◎泰式紅咖哩雞 Stir-Fried Chicken	227	28
		主菜2	糖醋肉 Sweet and sour pork	294	23.5	◎京都排骨 Peking style pork ribs	477	28	蔥爆豬 Pork	292	23.5	青椒炒豬肉 Pan-Fry pork	288	23.3
		主菜3	★◎塔塔醬魚 Fried Fish	370	24	紅燒魚 Braised Fish	156	20	豆豉魚 Steamed Fish	176	21.8	韭菜炒花枝 Stir-fried Seafood	272	28.3
		副主菜	絞肉干丁 Stir-fried Pork with Tofu	170.7	14.2	白花炒雞肉 Pan-Fry Cauliflower with Chicken	94.5	8.4	玉米肉末 Stir-Fried corn with pork	142	9.7	筍干滷肉 Braised pork	91	7.8
		副菜1	高麗炒雞筋 Stir-Fried Cabbage	62.3	2	三絲炒豆芽 Bean sprouts	38	0.6	香烤馬鈴薯 Roasted Potatoes with Broccoli	36	1.1	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs	88	5.9
		副菜2	小黃瓜玉米炒蛋 Scrambled eggs	91.4	4.6	茄汁冬粉 Fried Bean Noodles	60.7	1.1	炒大黃瓜 Gherkin	37.5	0.6	海結通豆干 Stewed Bean Curd	137.5	10.6
		副菜3	◎韓式年糕 Kimchi Topokki	84.8	2.5	咖哩豆腐煲 Tofu with Curry sauce	65.9	3.9	◎韓式豆腐煲 Tofu	65.9	3.9	金菇冬瓜 Winter melon	37.5	0.6
		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
	快餐	快餐	★古早味雞線 Vermicelli noodles	769	33.8	茄汁義大利麵 Pasta	640	30	泰式打拋豬肉飯 Thai Pork Rice	779	41	★雲南紹子麵 Noodles with minced pork sauce	873	38
		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
自取	鹹湯品	薑絲昆布湯	5	0.2	紫菜蛋花湯	12.5	0.9	金針湯	4	0.1	味噌湯	12.5	0.9	
	甜湯品	八寶豆甜湯	35	1	Egg Drop Soup 紅豆甜湯	35	1	String Mushroom Soup 薏仁蓮子湯	35	1	地瓜甜湯	35	1	
		Eight Treasure Bean Sweet Soup			Red Bean Soup			Barley lotus seeds Soup			Green Bean Soup	35	1	
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、各項檢驗報告及三餐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、吃不飽可以回原餐盤加量，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。											