

日期		3月3日	3月4日	3月5日	3月6日	3月7日
餐別		週一	週二	週三	週四	週五
早餐	中式早餐	小米粥套餐 (內容物:圓糯米、糯米) 肉鬆 ◎豬肉餡餅 蒜香炒小黃瓜	肉醬鐵板雞套餐 (內容物:黃油麵、絞肉、洋蔥、三色豆) 檸檬雞丁 荷包蛋 蒜香青花菜	肉醬鐵板雞套餐 (內容物:黃油麵、絞肉、洋蔥、三色豆) 檸檬雞丁 荷包蛋 蒜香青花菜	高麗菜炒飯套餐 (內容物:白米、高麗菜、洋蔥、紅蘿蔔) 柚香醬雞丁 紅蘿蔔炒蛋 薑絲小白菜	廣東粥套餐 (內容物:白米、皮蛋、絞肉、玉米粒、雞蛋) 滷三角油條 紅絲高麗菜
	飲品	兩種可自取	墨西哥可飯套餐 (內容物:白飯、美生菜、絞肉、洋蔥、番茄、帕馬森起司粉) 荷包蛋	蘋果法式燒餅套餐 (內容物:西式燒餅、蘋果蛋沙拉、美生菜、番茄片) ◎烤雞塊	厚片吐司套餐 (內容物:厚片吐司、巧克力抹醬/花生抹醬) ◎小熟狗 南瓜烘蛋 義大利香烤食蔬	雞排漢堡套餐 (內容物:芝麻漢堡、◎香雞堡、起司片、番茄片、小黃瓜) 焗烤地瓜泥
自助餐	主餐1	蜜汁翅小雞 Stir-fried Chicken	檸檬迷迭香雞腿 Roasted rosemary chicken	烤雞 Roasted Chicken	★紅蔥鹹酥雞 Fried Chicken	烤雞排 Roasted Chicken
	主餐2	紅燒肉丁 Stir-fried Pork	日式薑燒豬肉 Stir-Fried Pork	◎韓式馬鈴薯燉肉 Stewed Pork	滷蹄膀 Slow Stewed Pork	糖醋肉片 Stir-fried Pork
	主餐3	佃煮秋刀魚 Braised fish	★◎糖醋魚排 Fried Fish	◎糖蝦捲 Roasted Seafood	蔥燒魚(雙尾) Braised Fish	◎香酥柳葉魚 Fried Fish
	副主菜	△黑胡椒肉絲 Pan-Fry pork	玉米鮮蔬雞丁 Pan-Fried Cucumber with Chicken	青花白醬燉雞 Pan-Fry Broccoli with Chicken	芋香肉醬 Slow Stewed Pork	青木瓜炒肉絲 Stir-fried Pork
	副菜	◎花椰炒甜不辣 Stir-Fried Tempura with Broccoli	香烤洋芋時蔬 Potato	毛豆乾丁 Stir-fried Bean Curd	絲瓜冬粉 Fried Bean Noodles	◎★金沙魚蛋馬鈴薯 Potatoes
	副菜	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs	滷黑豆干 Stewed Bean Curd	三色蛋 Steamed Egg	番茄豆腐炒蛋 Scrambled Eggs	沙茶四季豆炒豆腐 Tofu with Green Beans
	副菜	什錦蒲瓜 Stir-Fried Bottle gourd	紅絲高麗菜 Cabbage	蒜芽雙絲 Stir-Fried Bean Sprouts	塔香紫茄 Pan-Fried Eggplant	芹香海帶絲 kelp base
	有機	有機蔬菜 Organic vegetables	有機蔬菜 Organic vegetables	有機蔬菜 Organic vegetables	有機蔬菜 Organic vegetables	有機蔬菜 Organic vegetables
	美街套餐	速博麵屋 Kimchi Hot Pot with pork	麻油雞麵線 Sesame oil chicken soup noodles	◎紅燒牛肉麵 Beef Noodle Soup	火腿玉米湯餃套餐 Soup dumplings	蕃茄叉燒麵 Pork Noodle Soup
	世界廚房	素食豆腐咖哩飯 vegetarian choice-Rice with Curry Sauce	◎辣奶烤焗飯 Gratin Rice with Cream Sauce	紅醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with Tomato Sauce	◎★韓式泡菜炒飯 Kimchi Fried Rice	◎日式照燒漢堡排飯 Teriyaki Burger Patty Rice
米樂飯館	揚州炒飯 Fried rice With Pork	沙茶豬肉燴飯 Pork rice	烤肉片蓋飯 Roasted Pork Rice Bowl	滷雞麵飯 Chicken Rice	◎★雞汁雞排飯 Fried Chicken rice	
風味食堂	什錦炒麵 Fried Noodles With Chicken	煎餃套餐 Pot Stickers	雞肉飯 Chicken rice	番茄肉醬乾拌麵 Dry Noodles with Tomato Sauce	牛肉絲拌刀削麵 Beef with Noodles	
附品	水果	季節水果 Seasonal Fruits	季節水果 Seasonal Fruits	季節水果 Seasonal Fruits	季節水果 Seasonal Fruits	季節水果 Seasonal Fruits
	鹹湯品	黃豆芽鹹湯 Yellow bean sprouts soup	蘿蔔雞湯 Daikon Soup	四神湯 Four-Herbal Soup	薑絲冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	竹筍湯 Bamboo Shoot Soup
	甜湯品	八寶豆甜湯 Bean Soup	綠豆甜湯 Green Bean Soup	雪蓮子甜湯 Lotus Seed Soup	紫米牛奶 Purple Rice Milk	銀耳桂圓湯 Longan and Snow Fungus Sweet Soup
	主食	白飯 Steamed Rice	黑豆飯 Black bean rice	五穀飯 Five grain rice	蕎麥飯 oatmeal Rice	紫米飯 Purple rice
	輕食	日式唐揚雞披薩 Chicken Pizza	熔岩花生醬牛肉排堡 Peanut Butter Beef Burger	培根蛋沙拉披薩 Bacon and Egg Salad Pizza	雞柳玉米堡 Chicken Fillet and Corn Burgers	德式燻腸披薩 Smoked Sausage Pizza
晚餐	主餐1	蔥油雞 Green Onion Chicken	腐乳燻雞 Chicken Stew with Bean Curd Sauce	★橙香脆皮雞 Fried Chicken	Pan-Fry chicken	
	主餐2	黃瓜炒豬肉 Pan-Fry pork	★◎鳳梨咕咕肉 Fried Pork	蔥爆豬 Pan-Fry pork	義大利香烤食蔬 Pork Stew	
	主餐3	鮭魚三蔬 Stir-fried Seafood	烤鯖魚 Grilled Mackerel	清蒸魚 Steamed Fish	◎塔塔醬佐花枝捲 Fried seafood with Tartar sauce	
	副主餐	雪菜炒肉末 Pork with Green Vegetables	高麗菜炒肉片 Stir-Fried Pork	◎鹹豬肉炒花椰 Stir-Fried Pork	京醬肉絲 Stir-fried Pork	
副菜1	開陽高麗 Stir-Fried Cabbage	金沙南瓜 Pumpkin	茄汁冬粉 green bean noodles	白菜滷 Stewed Chinese Cabbage		
副菜2	◎韓式年糕 Kimchi Topokki	塔香海茸 Stewed Seaweed	◎海苔香鬆花枝丸 Fried cuttlefish ball	◎韓式拌豆芽 Bean sprouts		
副菜3	紅燒豆腐 Braised Tofu	紅絲炒豆干 Stir-Fried Bean Curd	魚板絲蒸蛋 Steamed Egg	錦絲洋蔥炒蛋 Scrambled eggs		
有機	有機蔬菜 Organic vegetables	有機蔬菜 Organic vegetables	有機蔬菜 Organic vegetables	有機蔬菜 Organic vegetables		
快餐	快餐 ★日式蕎麥麵 Soba noodles	△韓式辣炒豬排飯 Stir-fried Pork rice	扁蔥香蔥拌麵 Dry noodles	△酸辣雞捲捲 Dough ball with hot and sour soup	泰式打拋豬肉飯 Pork rice	
自取	水果 季節水果	季節水果 Seasonal Fruits	季節水果 Seasonal Fruits	季節水果 Seasonal Fruits	季節水果 Seasonal Fruits	
主餐	白飯 Steamed Rice	白飯 Steamed Rice	白飯 Steamed Rice	白飯 Steamed Rice	白飯 Steamed Rice	
鹹湯品	黃瓜湯 Cucumber Soup	海帶豚骨湯 Kelp Knot Soup	大頭菜湯 Turnip soup	味噌海芽湯 Miso Soup	紫菜豆腐湯 Seaweed Soup	
甜湯品	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	紫米紅豆甜湯 Red bean purple rice soup	綠豆甜湯 Green Bean Soup	綠豆薏仁湯 Green Bean Barley Soup	紅豆甜湯 Red Bean Drink	

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厄瓜多爾。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。