

日期		4月15日		4月16日		4月17日		4月18日		4月19日							
餐別		週一		週二		週三		週四		週五							
		每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)	每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)	每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)	每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)	每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)						
早餐	中式早餐	地瓜粥套餐 (內容物:地瓜) 香菇肉燥 抓餅 蒸蛋 蒜香高麗菜		645	25	豬肉炒麵套餐 (內容物:黃油麵、絞肉、紅蘿蔔、鵝白菜、高麗菜、蝦米) 蛋花湯		660	24	咖哩炒飯套餐 (內容物:洋蔥) 菲力雞排 翡翠燒賣 紅蘿蔔炒蛋 蒜香青江菜		520	24	肉鬆蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、肉鬆、雞蛋) 牛奶饅頭 蒜泥燙萵苣		645	25
	西式早餐	焗烤厚片套餐 (內容物:厚片土司、火腿片、起司絲、番茄片、玉米粒) 歐姆蛋 蒜香青花菜		615	21	葡萄吐司套餐 (內容物:葡萄吐司) 照燒雞丁 義式烤食蔬 小蛋塔		610	22	豬肉漢堡套餐 (內容物:芝麻漢堡、豬肉漢堡排、荷包蛋、番茄片、萵苣生菜)		615	21	紅醬義大利麵套餐 (內容物:義大利麵、洋蔥、玉米粒) 義式烤雞丁 玉米滑蛋 蒜香青花菜		615	21
	飲品	兩種可自取				芝麻飲/薏仁漿		150	8	豆漿/可可亞		120	8	豆漿/奶茶		150	8
自助餐	主餐1	味噌雞腿	245	12	宮保雞丁	240	15	★黃芥末脆皮雞翅	270	12	★紅麴鹹酥雞	225	13	烤腿排	270	12	
	主餐2	Slow Stew Chicken	220	11	Spicy Stir-Fried Chicken	235	10	Fried Chicken	235	10	Fried Chicken	270	16	Roasted chicken	220	12	
	主餐3	Stir-fried curry Pork ◎烤蝦捲 Roasted Seafood	200	14	碎瓜蒸肉 Steamed Pork ◎蒲燒鯛魚 Roasted Fish	190	11	泰式檸檬豬 Stir-fried Pork 紅燒紅目鱈 Braised Fish	190	11	花生滷豬腳 Slow Stewed Pork 三杯魷魚 Stir-fried Seafood	200	14	黑胡椒菇豬肉 Stir-fried Pork ◎糖醋魚條 Fried Fish	250	10	
	副主菜	筍子雞丁	210	12	高麗菜鹹豬肉	200	5	香菇筍肉	220	15	竹筍炒肉絲	205	10	獅頭白菜	205	10	
	副菜	Slow Stewed Chicken	125	6	Fried Pork and Cabbage	150	7	Slow Stewed Pork	170	10	Pan-Fry Pork	185	8	Meatballs in Soy Sauce ★椒鹽地瓜杏鮑菇	120	5	
	副菜	蛋黃芋頭丸 Taro Balls	110	8	西芹甜不辣 Stir-Fried tempura	150	7	Fried Bean Noodles	125	4	滷豆包	110	5	Salt and Pepper King Oyster Mushroom	125	4	
	副菜	紅蘿蔔蒸蛋 Steamed egg	130	6	豆腐 Tofu	130	6	麻婆豆腐 Spicy Tofu	110	8	火腿玉米炒蛋	120	4	韓式豆腐煲	170	10	
	副菜	枸杞高麗菜 Cabbage	54	4.5	韭香豆芽 Bean sprouts	54	4.5	薑絲冬瓜 Winter Melon	54	4.5	紅燒茄子	54	4.5	塔香海苔	54	4.5	
	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			
	午餐	速博麵屋	牛肉湯餃 Beef Soup dumplings	620	20	山東大油麵 Shandong Braised Noodles	670	18	醬燒豬肉南瓜湯麵 Roasted Pork and Pumpkin Noodle Soup	680	30	沙茶豆腐雞肉鍋 Noodles with Chicken	750	12	麻辣牛肉麵	700	30
世界廚房		南洋叻炒炒飯 Laksa Fried Rice	710	21	青醬培根螺旋麵 Pasta with Pesto sauce	715	21	手工紅醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with Tomato Sauce	715	30	韓式烤肉飯	760	11	泰式紅咖哩蔬食套餐	715	11	
米樂飯館		控肉飯 Pork Rice	790	12	烤雞飯 Roasted Chicken Rice	720	30	培根炒飯 Bacon Fried Rice	720	21	左宗雞飯 Chicken rice	780	13	糖醋雞排飯	695	20	
風味食堂		★肉燥乾拌麵 Dry Noodles with Meat Sauce	715	11	◆香菇肉絲油飯 Glutinous Oil Rice	665	24	翡翠皮蛋瘦肉粥 Congee with Egg and Pork	650	20	豬腳麵線	670	18	肉燥飯	720	32	
附品	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	10	
	鹹湯品	海帶芽豆腐湯 Seaweed Soup	150	6	蘿蔔雞湯 Radish Soup	125	7	酸辣湯 Hot & Sour Soup	125	7	薑絲冬瓜湯 Ginger Melon Soup	140	10	黃瓜湯	135	8	
	甜湯品	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	150	10	紅豆甜湯 Red Bean Soup	150	15	八寶豆甜湯 Bean Sweet Soup	150	10	綠豆薏仁甜湯 Green Bean Barley Soup	145	10	雪蓮子甜湯	185	15	
	主食	白飯 Steamed Rice	280	24	糙米飯 Brown Rice	280	60	燕麥飯 Plain Cooked Rice	280	12	藜麥飯 Quinoa Rice	280	12	芝麻芽飯	280	12	
	輕食	超級海陸披薩 Surf and Turf Pizza	540		乳酪蒜香雞肉披薩 Garlic Cheese Chicken Pizza	540		厚切牛肉漢堡排三明治 Beef Sandwich	540		德州腿排起司堡 Chicken and Cheese Sandwich	550		(New)培根蛋沙拉披薩(厚切餅皮)	550		
晚餐	主餐1	咖哩雞 Stir-fried Chicken	220	5	鹹水雞 Boiled Salty Chicken	250	8	人參雞 Slow Stew Chicken	235	14	芝麻雞 Roasted Chicken	220	5				
	主餐2	菇菇炒豬肉 Pan-Fry pork	245	8	泰式椰汁咖哩豬 Stir-fried curry Pork	230	16	◎糖醋肉 Pan-Fry pork	260	12	竹筍炒豬肉 Pan-Fry pork	230	11				
	主餐3	★炸花枝排 Fried seafood	220	14	◎香酥魚 Fried Fish	190	11	塔塔醬佐花枝捲 Roasted Seafood	190	11	糖醋魚 Sweet and Sour Fish	220	14				
	副主菜	泰式酸辣海鮮煲 Qinxiang fresh sea bis	200	9	香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn	200	16	高麗醬爆雞丁 Pan-Fried chicken	200	9	味噌肉豆腐 Pork With Tofu	210	8				
自助餐	副菜1	白菜年糕 Stir-Fried Rice Cake	185	8	韓式豆腐煲 Korean Tofu	165	8	泡菜冬粉 Green bean noodles	110	4	茄汁甜不辣 Stir-Fried tempura	180	7				
	副菜2	蜜汁米血豆腐丁 Stewed Bean Curd	195	6	紅絲炒高麗 Cabbage	170	10	瓢瓜蛋酥 Stir-Fried Bottle gourd	150	10	南瓜炒蛋 Scrambled Eggs	200	12				
	副菜3	茄汁寬粉 Green bean noodles	120	2	蒸菜烘蛋 Steamed egg	130	5	西芹干絲 Stir-Fried tofu skin noodles	130	10	大黃瓜炒菇 Stir-fried mushrooms with cucumbers	210	14				
	有機	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5	有機蔬菜 Organic Vegetables	54	4.5				
	快餐	★茄汁肉醬焗烤飯 Gratin Rice with Red Sauce	690	22	玉米濃湯義大利麵 Pasta with Corn soup	620	20	◎蝦排拚叉燒飯 Fried Seafood with Pork Rice	670	23	韓式泡菜雞胸肉捲餅 Burrito with Chicken	670	20	日式味噌拉麵 Ramen	690	22	
自取	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	
	主食	白飯 Steamed Rice	280	80	白飯 Steamed Rice	280	80	白飯 Steamed Rice	280	80	白飯 Steamed Rice	280	80	白飯 Steamed Rice	280	80	
	鹹湯品	薑絲冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	135	8	金針湯 String Mushroom Soup	135	8	海藻湯 Seaweed Soup	125	7	竹筍湯 Bamboo Shoot Soup	150	6				
	甜湯品	紅豆甜湯 Red Bean Soup	150	11	綠豆薏仁湯 Green Bean Barley Soup	150	12	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	155	8	紅豆紫米甜湯 Red bean purple rice soup	165	12	綠豆甜湯 Green Bean Soup	150	11	
	備註	<p>一、符號說明 ★：含炸物 ◎：調理主菜 △：會辣 ◆：含有海鮮或堅果種子類</p> <p>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。</p> <p>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：<a href="http://www.kcis.ntpc.edu.tw/Restaurant/index.html">http://www.kcis.ntpc.edu.tw/Restaurant/index.html</a>，歡迎點選。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>															