

日期		4月13日		4月14日		4月15日		4月16日		4月17日							
餐別		週一		週二		週三		週四		週五							
早	中	西式	早	每份售價(元)	每份售價(元)	每份售價(元)	每份售價(元)	每份售價(元)	每份售價(元)	每份售價(元)	每份售價(元)						
												每份售價(元)	每份售價(元)	每份售價(元)	每份售價(元)		
早	中	西式	早	462	17.1	462	17.1	417.8	20.3	386.6	32.5						
												鍋貼套餐 (內容物:鍋貼) 玉米炒蛋 紅絲青江菜 菠蘿漢堡套餐 (內容物:菠蘿漢堡、馬鈴薯蛋沙拉、起司片、番茄片)	燕麥鹹粥套餐 (內容物:燕麥、玉米粒、肉丁、高麗菜、鵝白菜、紅蘿蔔)	咖哩炒飯套餐 (內容物:洋蔥) 檸檬蒜香烤雞 紅蘿蔔炒蛋、蒜香青江菜	玉米蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、玉米粒、雞蛋)		
早	中	西式	早	508.4	20.4	508.4	20.4	421.9	15.5	495	15.6						
												法式吐司套餐 (內容物:厚片吐司、雞蛋、糖粉) ◎小熱狗 烤地瓜沙拉 豆漿/可亞	紅豆麵包套餐 (內容物:紅豆麵包) 生菜雞蛋沙拉 南瓜濃湯	生米蛋餅套餐 (內容物:薄片吐司、玉米鮭魚蛋、番茄片、小黃瓜)	義式焗烤綠花		
飲品		兩種可自取		五穀奶/薏仁漿		五穀奶/薏仁漿		豆漿/芝麻飲		豆漿/奶綠							
自助	餐	自助	餐	322	23.8	322	23.8	295	23.2	348	12.8						
												主菜1	★金沙雞丁 Fried Chicken 紅燒嫩肉 Pork Stew 焗烤魚 Gratin Fish	青醬鮑菇雞 Stir-fried Chicken 梅干肉片 Stir-fried Pork 豆豉魚 Steamed Fish	鹹水雞 Boiled Salty Chicken 豉汁苦瓜肉片 Stir-fried Pork ◎★塔塔醬佐烤魚條 Fried Fish	滷味排 Braised Chicken 糖醋肉片 Sweet and Sour Pork ◎烤荔枝捲 Roasted Seafood	咖喱雞汁雞 Stir-fried Curry Chicken ★◎叉燒肉 Basted Pork 蜜汁烤鴨 Roasted duck
												主菜2	△酸辣海鮮煲 Qinxiang fresh sea bis 韭香綠豆芽 Bean sprouts ◆沙茶粉絲 Fried Bean Noodles with satay sauce 青花炒時蔬 Stir-Fried Broccoli 有機蔬菜 Organic vegetables	豆干炒肉絲 Pan-Fry Pork ◆★芝麻蜜地瓜 Sweet potato with Sesame Seeds △泰式拌冬粉 Fried Bean Noodles 雞腸川片 Fried rolled flour gluten 有機蔬菜 Organic vegetables	香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn △◎泡菜甜條 Kimchi Tempura 五香干絲 Bean curd strips 彩繪黃瓜 Stir-Fried cucumber 有機蔬菜 Organic vegetables	芋香肉醬 Taro-Flavored Meat Sauce 茄汁年糕 Stir-fried Rice Cakes 南瓜豆腐 Braised Pumpkin Tofu 炒高麗菜 Cabbage 有機蔬菜 Organic vegetables	瓜仔肉醬 Minced Pork with Pickles 哨子豆腐 Tofu 佛手瓜炒蛋 Scrambled eggs 炒大白菜 Stewed Chinese Cabbage 有機蔬菜 Organic Vegetables
												主菜3	△韓式泡菜湯餃 Soup dumplings 蔬菜茄汁焗烤飯 Baked Vegetarian Rice with Tomato Sauce ★◎燒肉拼花枝拼飯 Pork with Seafood Rice ◆沙茶炒麵 Shacha Fried Noodles	蒜味蛤蜊雞湯麵 Garlic Clam Chicken Soup Noodles △泰式打拋雞肉飯 Thai Pork Rice 烤雞飯 Roasted Chicken Rice 切仔乾麵 Dry Noodles	◆沙茶豬肉鍋 Shacha Pork Hot Pot 手工焗烤白醬千層麵 Baked Lasagna with White Sauce △麻婆豆腐燴飯 Mapo Tofu with rice ◎★土魷魚燴飯 Rice with Meat and Seafood	粗米粉湯 Soup Noodles 紅酒燉牛肉燴飯 Red Wine Braised Beef Risotto ◆越式烤肉飯 Pork Rice with peanuts ◎★土魷魚燴飯 Stir Fried Udon Noodles	玉米濃湯義大利麵 Pasta with Corn soup 香香燒烤烏龍麵 Sukiyaki Pork Udon △黑胡椒牛肉飯 Stir-fried beef with Rice 客家米糕 Hakka Sticky Rice Cake
												副主菜	副菜	副菜	副菜	有機	
												速博麵屋	世界廚房	米樂飯館	風味食堂		
												附品	水果	鹹湯品	甜湯品	主食	
												輕食1	輕食2	湯品	水果		
												輕食	輕食	湯品	水果		
												晚	餐	自助	餐	295	17.5
主菜1	日式蔥燒雞 Stir-Fried Chicken ◆沙茶豬肉 Pan-Fried Pork with Satay Sauce 樹子蒸魚 Steamed Fish	★炸雞翅 Fried Chicken 蔥爆豬肉 Pan-Fried Pork 紅燒魚 Braised fish	義大利香科烤雞 Roasted chicken 滷蹄膀 Slow Stewed Pork 烤鯖魚 Roasted Fish	蔥油雞 Stir-fried Chicken 冬菜肉絲 Pan-Fry Pork ★◎糖醋魚 Fried Fish													
主菜2	回鍋肉片 Stir-fried Pork 清炒雙花 Stir-Fried Broccoli ◎糖醋甜不辣 Stir-Fried tempura 山藥玉米粒 Pan-Fry corn 有機蔬菜 Organic Vegetables	茄汁肉醬 Pork 什錦蘿蔔糕 Pan-Fried Turnip cake 開陽冬瓜 Stewed Chinese Squash 紅燒素鴨 Braised Vegetarian Duck 有機蔬菜 Organic Vegetables	三彩豬柳 Pan-Fried pork △泡菜冬粉 Green bean noodles 酸菜鴨血 Duck blood ★金沙豆腐 Tofu 有機蔬菜 Organic Vegetables	高麗菜炒雞肉 Pan-Fried chicken 油筍干 Bamboo 魚板蒜蒸蛋 Steamed egg with Shredded Fish Cake 蕃茄豆腐 Tomato Scrambled Tofu 有機蔬菜 Organic Vegetables													
主菜3	副主菜	副菜1	副菜2	副菜3	有機												
快餐	水果	鹹湯品	甜湯品														
快餐	水果	鹹湯品	甜湯品														
快餐	水果	鹹湯品	甜湯品														
快餐	水果	鹹湯品	甜湯品														
快餐	水果	鹹湯品	甜湯品														
快餐	水果	鹹湯品	甜湯品														
快餐	水果	鹹湯品	甜湯品														

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 "團膳專區", 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。  
 菜單編訂:曹惠耘(食品營養師)、余盈臻(品軒食品營養師) 菜單審核:石慧玲(康橋國際學校秀岡區營養師)