

日期		1月5日		1月6日		1月7日		1月8日		1月9日							
餐別		週一		週二		週三		週四		週五							
早餐	中式早餐			黑胡椒鐵板雞套餐 (內容物:黃油麵、紅蘿蔔、玉米粒)	454.7	22.5	玉米海芽粥套餐 (內容物:玉米粒、海帶芽)	613.7	30.3	什錦炒飯套餐 (內容物:高麗菜、紅蘿蔔、洋葱)	533	25.4	薯餅蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、薯餅、雞蛋)	516	19.1		
	西式早餐			京醬豬柳 荷包蛋 紅絲青江菜			蔥花蛋+里肌肉排 銀絲卷 蒜香青花菜			◎紐澳良雞排 玉米炒蛋 蒜香鮑白菜			醬燒豆腐 紅絲青江菜				
				花枝排吐司套餐 (內容物:薄片吐司、花枝排、小黃瓜、歐姆蛋、沙拉)	589.5	24.3	肉鬆麵包套餐 (內容物:肉鬆麵包)	476	17	厚片土司套餐 (內容物:厚片土司、巧克力抹醬/花生抹醬)	451	27.3	乾酪潛艇堡套餐 (內容物:帕瑪森麵包、照燒雞柳、起司片、番茄片、小黃瓜)	460	28.1		
				罐芽玉米濃湯			蔥香青花菜			義式烤時蔬							
飲品	兩種可自取			薏仁漿/牛奶	150	8	芝麻飲/黑豆漿	100.7	7.4	豆漿/可可亞	150	8	豆漿/奶茶	150	8		
午餐	自助餐	主菜1	彩椒雞丁 Stir-fried Chicken	232	23.8	★◎和風炸雞排 Fried Chicken	322	23.8	◆沙茶雞丁 Stir-fried Chicken with Satay Sauce	232	23.8	秋葵玉筍雞 Stir-fried Chicken	270	21	★△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	日式薑汁燒肉 Stir-fried Pork	295	23.2	蒜泥白肉 Garlic Pork	250	23.2	◆蜜汁排骨 Stir-fried Pork with Sesame Seeds	270	21
		主菜3	◎烤蝦捲 Roasted Seafood	348	12.8	蔥燒魚 Braised Fish	159.5	20.3	糖醋吳郭魚 Sweet and Sour Fish	159.5	20.3	★◎炸柳葉魚 Fried Fish	272	20.3	紅燒魚(白腩魚) 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	白蘿蔔燉雞 Braised Daikon Chicken	71.5	5.8	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	△◎滷菜甜條 Tempura	51.5	1.5	雪菜豆腐煲 Pickled Mustard Greens and Tofu Casserole	49	2.5	金針菇炒冬粉 Green bean noodles	62.5	1.2	◎三杯肉絲薯薯麵 Potatoes	112.5	8
		副菜	大頭菜炒蛋 Scrambled eggs	87.5	5.8	洋葱燒豆腐 Tofu	82.5	5.6	蜆絲洋蔥炒蛋 Scrambled eggs	87.5	5.8	△麻辣鴨血豆腐 Spicy Tofu	105	5.6	番茄豆腐 Tofu	144	8.4
		副菜	奶香嫩白菜 Cabbage	115	4.7	開陽青木瓜 Green Papaya	35.5	0.5	塔香海芽 Saute Seaweed	35	0.5	拌炒黃豆芽 Bean Sprouts	37.5	0.6	白菜湯 Stewed Chinese Cabbage	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	有機蔬菜 Organic Vegetables	37.5	0.6	
	美食街套餐	連博麵屋	擔仔麵 Soup Noodles	647.5	34.5	番茄湯麵 Tomato soup noodles	622	39	△麻辣牛肉麵 Beef Noodle Soup	747.5	35	味噌拉麵 Miso Ramen	716	39	◎關東煮套餐 Oden	683	40.2
		世界廚房	△韓式烤肉飯 Korean Pork Rice	825	43.9	翡翠蝦仁魚粥 Congee with Fish	605	41.3	紅醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with Tomato Sauce	707	34.1	親子丼飯 Chicken Donburi	820	51.2	湯咖哩烏龍麵 Curry Pork Udon	695	39.6
		米樂飯館	梅汁燒雞蛋炒飯 Fried Rice with Chicken	750	45.5	紅糟叉燒飯 Pork Rice	682.5	34.3	豬肉丼飯 Pork Donburi	688	34	◎★糖醋肉飯 Braised Pork Rice	860	50.3	★△泡菜佐什水餃套餐 Kimchi with Fried Dumplings Set	972.8	41.1
		風味食堂	什錦炒麵 Stir-Fried Noodles with Chicken	637	39.5	△香辣皮蛋肉醬麵 Noodles with Spicy Meat Sauce	712.5	42.8	肉燥飯 Pork rice	731	42.3	肉燥飯 Fried Noodles	659.5	38.5	牛肉燴飯 Beef Rice	794	45.7
	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	薑絲冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	5	0.2	蘿蔔絲湯 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	△酸辣湯 Hot & Sour Soup	12.5	0.9
		甜湯品	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	35	1				紫米薏仁甜湯 Purple rice Barley soup	35	1			雪蓮子甜湯 Snow lotus seeds soup	4	0.12	
主食		白飯 Steamed Rice	280	8	糙米飯 Brown Rice	280	8	燕麥飯 Plain Cooked Rice	280	8	黑豆飯 Black bean rice	280	9.4	薏仁飯 Barley Rice	280	8	
晚餐	輕食	輕食1	雙色起司野菇披薩 Double Cheese Mushroom Pizza	484	18.5	玉米濃湯佐法國麵包 Corn Puree Bread	598	27.2	檸檬雞柳可頌堡 Lemon Chicken Croissant	605	27.7	焙岩花生醬牛肉排堡 Peanut Butter Beef Burger	745	37.4	德式煙腸披薩 Smoked Sausage Pizza	622	25.5
			烤雞翅 Grilled Chicken Wings	155	15	烤鮮蔬、荷包蛋 Grilled vegetables, frisd eg	152	7	小熱狗 Hot dog	215	6.7	洋葱圈 Onion Ring	140	2.5	雞塊 Chicken Nuggets	278	19.5
			原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	121.2	5	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2	柳橙汁 Orange Juice	95	0	仙草汁 Herbal Tea	11.2	0
		輕食2	義式肉醬佐奶油義大利麵 Spaghetti With Meat and Cream Sauce	651	35.6	奶油培根焗飯 Creamy Bacon Baked Rice	889	27.9	番茄牛肉焗烤飯 Tomato Beef Rice Bake	732	36.9	壽喜燒豬肉烏龍麵 Sukiyaki Pork Udon	694	27.4	南洋咖哩雞排飯 Curry Chicken Rice	720	29.7
	自取		葡萄乾餅乾 Raisin Oatmeal Cookies	112	2.4	焦糖葡式蛋塔 Caramel Portuguese Egg Tarts	101	3.4	葡萄瑞士捲 Grape Swiss Roll	131.7	2.7	巧克力瑞士捲 Chocolate Swiss Roll	131.7	2.7	紅豆餐包 Red Bean Bun	131.7	2.7
			蘋果汁 Apple Juice	90	0	光泉豆漿 Soybean milk	80.6	6.2	可爾必思 Calpis	58	0.4	原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	光泉黑豆漿 Black Soy Milk	101.6	6.4
		湯品	馬鈴薯濃湯 Seasonal Fruit	67.3	0.3	菠菜蛋花湯 Seasonal Fruit	17.5	1.1	義式蔬菜湯 Seasonal Fruit	30.6	1	海帶芽味噌湯 Seasonal Fruit	10.8	0.5	巧達濃湯 Seasonal Fruit	84.8	2.7
		水果	季節水果 Fruit			季節水果 Fruit			季節水果 Fruit			季節水果 Fruit			季節水果 Fruit		
	自助餐	主菜1	◆蜜汁腰果雞丁 Honey Glazed Chicken with Cashews	224.5	28	蔥油雞 Green Onion Chicken	210	21	烤腿排 Roasted Chicken	220	28	橙汁雞丁 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 with Sesame Seeds	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	白花炒雞內 Pan-Fry Cauliflower with Chicken	94.5	8.4	玉米肉末 Stir-Fried corn with pork	142	9.7	筍干燻肉 Braised pork	91	7.9			
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	海結滷豆干 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	34	茄汁義大利麵 Pasta	640	36	泰式打拋豬肉飯 Thai Pork Rice	779	41	◆臺灣紹子麵 Noodles with minced pork sauce	873	58	★酥炸雞腿飯 Fried Chicken Leg with Rice	807	40.3	
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	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	白飯 Steamed Rice	280	8	
	鹹湯品	薑絲昆布湯 Seaweed Soup	5	0.2	紫菜蛋花湯 Egg Drop Soup	12.5	0.9	金針湯 String Mushroom Soup	4	0.1	味噌湯 Miso Soup	12.5	0.9	青菜豆腐湯 Vegetable and Tofu Soup	12.5	0.8	
	甜湯品	八寶豆甜湯 Eight Treasure Bean Sweet Soup	35	1				薏仁蓮子湯 Barley lotus seeds Soup	35	1			綠豆甜湯 Green Bean Soup	35	1		

一、特製說明 ★:含炸物 ◎:團體主菜 △:會辦 ◆:含有海鮮或蛋果類子類

二、本校區各餐點內品 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拉肉。本校區未使用輻射 污染食品。

三、各項檢驗報告及三隻寶照原片皆定期更新並公告於學校官網 "團體專區",網址: <http://www.kcins.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,每日一份 (例如:澱粉240cc)為原則。

五、吃不飽可以回原餐加菜,為避免浪費或挑食,加量原則有明確規範,公告於課選系統首頁及餐廳電視螢幕,請用餐者自行判斷並遵守。

一、特設說明 ★:含炸物 ◎:調理主菜 △:會辣 ◆:含有海鮮或堅果類子類
二、本校區各餐點內 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、各項檢驗報告及三價資訊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>,歡迎訪問。
四、學校午餐菜單設計不含六大類食物之乳製品類,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,請用餐者自行判斷並遵守。

菜單開立:曹慧珍(飲品食品營養師)、余盈潔(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)