

日期		3月30日		3月31日		4月1日		4月2日		4月3日				
餐別		週一		週二		週三		週四		週五				
餐別	類別	每份售價(大元)	每份售價(公克)	每份售價(大元)	每份售價(公克)	每份售價(大元)	每份售價(公克)	每份售價(大元)	每份售價(公克)	每份售價(大元)	每份售價(公克)			
		早餐	中式早餐			高麗菜炒飯套餐 (內容物:白米、高麗菜、洋葱、紅蘿蔔) 柚香醬雞丁 紅蘿蔔炒蛋 薑絲小白菜	587.3	27.5	小米粥套餐 (內容物:圓糯米、糯小米) 肉鬆 ◎豬肉餡餅 蒜香炒小黃瓜	440	17	家常板條湯 (內容物:板條、肉絲、紅蘿蔔、綠豆芽) 蒜香高麗菜	498	14
	西式早餐			墨西哥塔可飯套餐 (內容物:薑黃飯、美生菜、絞肉、洋葱、番茄、帕馬森起司粉)	480	27.1	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)	435.8	16.7	厚片吐司套餐 (內容物:厚片吐司、巧克力抹醬/花生抹醬) ◎小熱狗 南瓜烘蛋 義式香烤時蔬	404.6	17.1		
	飲品	兩種可自取		荷包蛋 五穀奶/薈仁漿	150	8	◎烤雞塊 芝麻飲/黑豆漿	100.7	7.4	咖哩烤翅 Curry Roasted Chicken Wings	270	21		
午餐	自助餐	主菜1	◆沙嗲炒雞 Satay Chicken Stir-Fry	209.5	23.8	檸檬迷迭香雞腿 Roasted rosemary chicken	165	21	青醬鮑菇雞 Stir-fried Chicken	232	23.8	咖哩烤翅 Curry Roasted Chicken Wings	270	21
		主菜2	紅燒肉丁 Pan-Fry pork	279.5	23.4	日式薑燒豬肉 Stir-fried Pork	292.5	23.1	△韓式肉鬆薯嫩肉 Stewed Pork	287	23.6	◎滷蹄膀 Slow Stewed Pork contains peanuts	360	21
		主菜3	藤瓜蒸魚 Steamed Fish	250	23.3	★◎糖醋魚排 Fried Fish	392.5	19.6	◎烤蝦捲 Roasted Seafood	348	12.8	蔥燒魚(硬尾) Braised Fish	159.5	20.3
		副主菜	△黑胡椒肉絲 Pan-Fry pork	96.5	6	玉米鮮蔬雞丁 Pan-Fry Chicken with Corn	90	7.5	青花白醬焗雞 Pan-Fry Broccoli with Chicken	87.5	7.4	芋香肉醬 Slow Stewed Pork	132.5	8
		副菜	◎花椰炒甜不辣 Stir-Fried Tempura with Broccoli	72	1.5	香烤洋芋時蔬 Potato	60.5	1.2	毛豆乾丁 Stir-Fried Bean Curd	135	10.5	絲瓜冬粉 Fried Bean Noodles	65	1.3
		副菜	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs	87.5	5.8	滷黑豆干 Stewed Bean Curd	150	14	三色蛋 Steamed Egg	89	7	番茄豆腐炒蛋 Scrambled Eggs	105	7.3
		副菜	什錦蒲瓜 Stir-Fried Bottle gourd	37.5	0.6	紅絲高麗菜 Cabbage	37.5	0.6	黃芽雙絲 Stir-Fried Bean Sprouts	35	0.5	塔香紫茄 Pan-Fried Eggplant	60	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
		速博麵屋	△韓式豬肉大醬鍋 Kimchi Hot Pot with pork	628	37	蛋酥絲瓜麵線 Thin noodles with Chicken	726.3	41.2	清燉牛肉麵 Beef Noodle Soup	662	32	火腿玉米粥餃套餐 Soup dumplings	738	33.2
		世界廚房	蔬食豆腐咖哩飯 vegetarian choice-Rice with Curry Sauce	734	41	△辣奶焗烤飯 Gratin Rice with Cream Sauce	761	45	△美式紅醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with Red Sauce	698	32	△★韓式泡菜炒飯 Kimchi Fried Rice	754.5	36.3
米樂飯館	叉燒肉炒飯 Fried rice with Pork	823.5	41.2	烤肉片蓋飯 Roasted Pork Rice Bowl	783.5	41.1	◎★港式叉燒飯 Pork Rice	745.5	40.3	牛肉絲拌刀削麵 Beef with Noodles	677.5	38		
風味食堂	什錦炒麵 Fried Noodles With Chicken	637	39.5	煎餃套餐 Pot Stickers	767	37.7	雞肉飯 Chicken rice	752	42	番茄肉醬乾拌麵 Dry Noodles with Tomato Sauce	675	35.4		
晚餐	自助餐	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	黃豆芽鹹湯 Yellow bean sprouts soup	5	0.2	蘿蔔雞湯 Daikon Soup	12.5	0.9	當歸薑仁湯 Angelica and Job's Tears Soup	6.8	0.19	薑絲冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	5	0.2
		甜湯品			八寶豆甜湯 Bean Soup	35	1							
		主食	白飯 Steamed Rice	280	8	黑豆飯 Black bean rice	280	9.4	五穀飯 Five grain rice	280	8	紫米飯 Purple rice	280	8
		輕食1	日式唐揚雞披薩 Chicken Pizza	765	31.6	熱狗大亨堡 Hot Dog Burger	623	24.7	牛肉起司帕瑪森堡 Roast Beef Sandwich	630	35.9	蟹味海鮮披薩 Crab Seafood Pizza	538	22.3
			燕麥葡萄餅乾 Raisin Oatmeal Cookies	112	2.4	紫米珍珠丸子 Meatballs	247	9	薯條 French Fries	249	2.7	紐奧良腿排 Chicken Leg Steak	178	21.5
			草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	121.2	5	光泉豆漿 Soybean milk	80.6	6.2	柳橙汁 Orange Juice	95	0	蘋果汁 Apple Juice	90	0
		輕食2	香酥雞柳肉醬義大利麵 Fried Chicken Meat Sauce Pasta	652	30.6	咖哩牛肉焗飯 Gratin Pesto Curry Beef Rice	715	37	焗烤奶油培根螺旋麵 Cream Bacon Baked Rotini	761.7	30.2	味噌豬肉烏龍麵 Miso Pork udon noodles	473.8	26.1
			蜂蜜瑞士捲 Honey Swiss Roll	131.7	2.7	葡萄瑞士捲 Grape Swiss Roll	131.7	2.7	燕麥葡萄餅乾 Raisin Oatmeal Cookies	112	2.4	巧克力蛋塔 Chocolate Egg Tarts	236.1	5.5
			原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	仙草汁 Herbal tea	11.2	0	光泉黑豆漿 Black Soy Milk	101.6	6.4	光泉豆漿 Soybean milk	80.6	6.2
湯品	韓式豆腐湯 Korean Tofu Soup	48.5	4	巧達濃湯 Cheese Soup	84.8	2.7	蕃茄蔬菜湯 Tomato Vegetable Soup	14.3	0.5	海帶芽味噌湯 Kelp Knot Soup	10.8	0.5		
水果	季節水果 Fruit			季節水果 Fruit			季節水果 Fruit			季節水果 Fruit				
晚餐	自助餐	主菜1	蔥油雞 Green Onion Chicken	232	23.8	腐乳燒雞 Chicken Stew with Bean Curd Sauce	265	28	★百香果脆皮雞 Fried Chicken	391	21			
		主菜2	黃瓜炒豬肉 Pan-Fry pork	293	23	★◎鳳梨咕咾肉 Fried Pork	474	28	蔥爆豬 Pan-Fry pork	289.7	23.3			
		主菜3	鮭魚三蔬 Stir-fried Seafood	193.5	18.9	豆豉魚 Steamed Fish	156	20	清蒸魚 Steamed Fish	156	20			
		副主菜	雪菜炒肉末 Pork with Green Vegetables	119	8.6	高麗炒肉片 Stir-Fried Pork	129	9.4	◎鹹豬肉炒花椰 Stir-Fried Pork	160.9	8			
		副菜1	開陽高麗 Pumpkin	37.5	0.6	金沙南瓜 Pumpkin	61	2.2	茄汁冬粉 green bean noodles	60.7	1.1			
		副菜2	△韓式年糕 Kimchi Topokki	177.5	5.1	塔香海茸 Stewed Seaweed	37.5	0.6	◆★◎海苔香鬆花枝丸 Fried cuttlefish ball	118	7			
		副菜3	紅燒豆腐 Braised Tofu	83	5.6	紅絲炒豆干 Stir-Fried Bean Curd	165.8	11.2	魚板絲蒸蛋 Steamed Egg	96.7	8.9			
		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			
		快餐	快餐 Soba noodles	724.5	40.5	△韓式辣炒拌飯 Stir-fried Pork rice	761	41.2	烏醋香蔥拌麵 Dry noodles	748	46.5			
		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		
	主食	白飯 Steamed Rice	280	8	白飯 Steamed Rice	280	8	白飯 Steamed Rice	280	8				
	鹹湯品	黃瓜湯 Cucumber Soup	5	0.2	海帶豚香湯 Kelp Knot Soup	12.5	0.9	大頭菜湯 Turnip soup	5	0.2				
	甜湯品			綠豆沙牛奶 Green Bean Milk	54.4	1.86								

清明節連假

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、各項檢驗報告及三農實績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、學校午餐菜單飲料不含六大類食物之乳品類,建議學生自行補充,以每日一例(例如:鮮奶240cc)為原則。
 五、吃不吃可以回原價退加,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,請用便者自行詳閱並遵守。
 菜單開立:曹慈耘(豆品食品營養師)、余盈臻(品軒食品營養師) 菜單審核:石慧瑋(康橋國際學校秀岡校區營養師)