

日期		6月1日		6月2日		6月3日		6月4日		6月5日											
餐別		週一		週二		週三		週四		週五											
		每份所含熱量(大卡)	每份所含蛋白質(公克)	每份所含熱量(大卡)	每份所含蛋白質(公克)	每份所含熱量(大卡)	每份所含蛋白質(公克)	每份所含熱量(大卡)	每份所含蛋白質(公克)	每份所含熱量(大卡)	每份所含蛋白質(公克)										
早餐	中式早餐	黑胡椒雞飯套餐 (內容物:黃油麵、紅蘿蔔、玉米粒) 京醬豬柳 荷包蛋 紅絲青江菜 花枝排吐司套餐		大肉包套餐 (內容物:醬燒大肉包) 紅蘿蔔炒蛋 玉米燉肉粥 蒜香青花菜 肉鬆麵包套餐		什錦炒飯套餐 (內容物:高麗菜、紅蘿蔔、洋葱) ◎紐澳良雞排 玉米炒蛋 蒜香鮑白菜 厚片土司套餐		薯餅蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、薯餅、雞蛋) 醬燒豆腐 紅絲青江菜													
	西式早餐	(內容物:薄片吐司、花枝排、小黃瓜、歐姆蛋、沙拉) 雞茸玉米濃湯		(內容物:肉鬆麵包) 田園蔬菜湯 歐姆蛋 蒜香青花菜		(內容物:厚片土司、巧克力抹醬/花生抹醬) 蛋汁雞丁 玉米炒蛋 義式烤時蔬		乾酪焗蝦堡套餐 (內容物:帕瑪森麵包、照燒雞柳、起司片、番茄片、小黃瓜)													
	飲品	兩種可自取		薏仁漿/牛奶		芝麻飲/黑豆漿		豆漿/可可亞		150 8											
自助餐	主菜1	彩椒雞丁	232	23.8	秋葵玉蜀黍	270	21	★△韓式炸雞	322	23.8	◆日式照燒雞翅	247.5	21	◆沙茶雞丁	232	23.8					
	主菜2	Stir-fried Chicken	295	23.2	Stir-fried Chicken	292.5	23.1	Fried Chicken	295	23.2	Japanese Teriyaki Chicken Wings	250	23.2	Stir-fried Chicken with Satay Sauce	292.5	23.1					
	主菜3	Stir-fried Pork ◎烤蝦捲 Roasted Seafood	348	12.8	三杯豬肉片 Braised Pork 蔥燒魚 Braised Fish	159.5	20.3	蒜泥白肉 Stir-fried Pork 糖醋吳郭魚 Sweet and Sour Fish	159.5	20.3	Garlic Pork ★◎炸柳葉魚 Fried Fish	272	20.3	Stir-fried Pork with curry sauce 紅燒魚(白頭魚) Braising Fish	159.5	20.3					
	副主菜	△麻辣獅子頭 Spicy Meatballs 蔥爆豆干片	163.9	8.7	味噌南瓜燒肉末 Braised Pork △◎泡菜甜條 Tempura	132.5	8	茄汁肉醬 Tomato Meat Sauce 雪菜豆腐煲	97.5	7	白蘿蔔燉雞 Braised Daikon Chicken 金針蒜炒冬粉	71.5	5.8	芥菜肉絲 Stir-fried Pork ◎三杯馬鈴薯雞腸	87.5	5.8					
	副菜	大頭菜炒蛋 Scrambled eggs 奶香嫩白菜	137.5	10.6	洋蔥燒豆腐 Tofu 開陽青木瓜 Green Papaya	82.5	5.6	醬拌洋蔥炒蛋 Scrambled eggs 焗香海苔 Saute Seaweed	87.5	5.8	Green bean noodles △麻辣燻豆腐 Spicy Tofu 拌炒黃豆芽 Bean Sprouts	105	5.6	Potatoes 番茄豆腐 Tofu 白菜滷 Stewed Chinese Cabbage	144	8.4					
	有機	有機蔬菜 Organic vegetables	115	4.7	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	擔仔麵 Soup Noodles	647.5	34.5	番茄湯麵 Tomato soup noodles	622	39	◎關東煮套餐	683	40.2	味噌拉麵 Miso Ramen	716	39	△麻辣牛肉麵 Beef Noodle Soup	747.5	35					
	世界廚房	△韓式烤肉飯 Korean Pork Rice	825	43.9	◎★日式照燒豬排飯 Pork Cutlet with Japanese Black Curry Rice	774	37.3	紅醬焗烤牛柳層 Baked Lasagna with Tomato Sauce	707	34.1	親子丼飯 Chicken Donburi	820	51.2	平排特餐 Pan-Fry Steak Special	1216	69.4					
	米樂飯館	梅汁燒蛋雞飯 Fried Rice with Chicken	750	45.5	紅糟叉燒飯 Pork Rice △香辣皮蛋肉醬麵	682.5	34.3	豬肉片飯 Pork Donburi	688	34	◎★糖醋肉飯 Braised Pork Rice	860	50.3	烤半雞特餐 Roasted Chicken Special	1213	89.9					
	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	雞肉飯 Chicken rice	752	42	蔥蒜雞飯麵 Fried Noodles	659.5	38.5	★糖醋雞排飯 Sweet and Sour Fried Chicken Rice	862	50.4					
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	蘿蔔雞湯 Radish soup 八寶豆甜湯	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 紅豆紫米甜湯 Red Bean Purple Rice Soup	12.5	0.9					
	甜湯品					35	1							35	1						
	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					
	輕食1	奶油培根披薩 Creamy Bacon Pizza 烤雞翅 Grilled Chicken Wings	648	22.5	日式飯糰套餐 Japanese Rice Ball Set Meal 燒烤雞腿 Grilled chicken legs	486.5	14	檸檬雞柳可頌堡 Lemon Chicken Croissant 小熱狗 Hot dog	605	27.7	日式壽喜燒拖鞋披薩 Sukiyaki Pizza 鮭魚沙拉通心粉 Tuna Pasta	803.1	36	豬蹄三明治 Pork Sandwich 柴米珍珠丸子 Meatballs	682.5	31.1					
輕食2	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	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2	仙草汁 Herbal Tea	11.2	0	蛋燒咖哩焗飯 Baked Egg Curry Rice 雞肉鮮蔬 Chicken and vegetables	247	9						
輕食3	香濃起司肉通心粉 Chicken Macaroni 原味蛋塔 Egg Tarts 柳橙汁 Orange Juice	717	39.9	青醬海鮮蝦麵套餐 Rotini With Seafood In Pesto Sauce 帕瑪森餐包 Parmesan Cheese Bun 光泉豆腐 Soybean milk	727	36.4	白醬雞肉焗飯 White Sauce Chicken and Rice Bake 波羅餐包 Pineapple Bun 蜂蜜檸檬汁 Honey Lemon Juice	746	32.7	普羅旺斯煎牛柳肉寬麵 Provencal Ground Beef Pappardelle 小熱狗餐包 Hot dog bun 草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	511.8	28.8	151	3.8	121.2	5	612	23.7			
湯品	味增蛋花湯 味噌湯 季節水果 Fruit	24.4	1.8	番茄濃湯 Tomato soup 季節水果 Fruit	14	0.5	番茄濃湯 Tomato soup 季節水果 Fruit	16	0.5	菠菜豆腐湯 Spinach Tofu Soup 季節水果 Fruit	37.4	3.4	海帶芽湯 Seaweed Soup 季節水果 Fruit	5	0						
晚餐	主菜1	◆蜜汁脆皮雞丁 Honey Glazed Chicken with Cashews	224.5	28	蔥油雞 Green Onion Chicken ◎滷豬蹄 Slow Stewed Pork	210	21	烤雞排 Roasted Chicken 蔥爆豬 Pork	220	28	◎櫻汁雞丁 Fried Chicken 青椒炒豬肉 Pan-Fry pork	272	28	288	23.3	272	28.3				
	主菜2	Sweet and sour pork	294	23.5	紅燒魚 Braised Fish	156	20	豉汁魚 Steamed Fish	176	21.8	韭菜炒花枝 Stir-fried Seafood	272	28.3								
	主菜3	◎塔塔醬魚 Fried Fish	370	24																	
	副主菜	絞肉干丁	170.7	14.2	白花炒雞肉 Pan-Fry Cauliflower with Chicken	94.5	8.4	玉米肉末 Stir-Fried corn with pork 馬鈴薯海苔粉 Seaweed Potato Seasoning Powder	142	9.7	筍干滷肉 Braised pork 紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs 清炒佛手瓜 Stir-fried Chayote △韓式豆腐煲 Tofu 有機蔬菜 Organic vegetables	91	7.9	88	5.9	137.5	10.6	37.5	0.6	37.5	0.6
	副菜1	高麗炒麵筋 Stir-Fried Cabbage 小黃瓜玉米炒蛋 Scrambled eggs	62.3	2	三絲炒豆芽 Bean sprouts 茄汁冬粉 Fried Bean Noodles	60.7	1.1														
	副菜2	Kimchi Topokki 有機蔬菜 Organic vegetables	84.8	2.5	37.5	0.6															
	副菜3																				
	有機																				
	快餐	快餐 △剩及辣椒雞湯麵 Chicken Noodle Soup with Peppercorn Chili Peppers	515	38	茄汁義大利麵 Pasta	640	36	△泰式打拋豬肉飯 Thai Pork Rice	779	41	◎雲南紹子麵 Noodles with minced pork sauce	873	58	★酥炸雞腿飯 Fried Chicken Leg with Rice	807	40.3					
	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 紫米薏仁甜湯 Purple rice Barley 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 綠豆甜湯 Green Bean Soup	12.5	0.8						
甜湯品					35	1							35	1							

備註: 一、符號說明: ★:含炸物 ◎:調理主菜 △:會辣 ◆:含有海鮮或蛋類種子類
 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、各項檢驗報告及三農資訊照片皆定期更新並公告於學校官網 "關聯專區",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,進修學生另行補充,以每日一份(例如:鮮奶240cc)為原則。
 五、吃不吃可以回原價增加量,為避免誤會或誤食,加量原則有明確標識,公告於預選菜單網頁及餐廳電視螢幕,請用者自行辨別並遵守。