

日期		6月22日		6月23日		6月24日		6月25日		6月26日							
餐別		週一		週二		週三		週四		週五							
早餐	中西式早餐	高麗菜炒飯套餐 (內容物:白米、高麗菜、洋蔥、紅蘿蔔) 柚香醬雞丁 紅蘿蔔炒蛋 薑絲小白菜		小麥粥套餐 (內容物:糯小米) 肉鬆 ◎豬肉餡餅 蒜香炒小黃瓜		家常飯條湯 (內容物:飯條、肉絲、紅蘿蔔、綠豆芽) 蒜香高麗菜		小湯包套餐 (內容物:小湯包) 時蔬炒蛋 味噌貢丸湯									
		墨西哥塔可飯套餐 (內容物:薑黃飯、美生菜、絞肉、洋蔥、番茄、帕馬森起司粉) 荷包蛋		豬排燒餅套餐 (內容物:西式燒餅、鐵路豬排、蘋果片、美生菜、番茄片) ◎烤雞塊		厚片吐司套餐 (內容物:厚片吐司、巧克力抹醬/花生抹醬) ◎檸檬雞柳條 南瓜烘蛋 義式香烤時蔬		夏威夷吐司披薩 (內容物:厚片吐司、◎小熟狗、起司絲、鳳梨片) 蒜香青花菜 荷包蛋									
飲品		兩種可自取		五穀奶/薏仁漿		芝麻飲/黑豆漿		豆漿/可可亞		豆漿/奶綠							
自助餐	主菜1		◆沙嗲炒雞 Satay Chicken Stir-Fry	209.5	23.8	椰棗迷迭香雞腿 Roasted rosemary chicken	165	21	青醬鮑菇雞 Stir-fried Chicken	232	23.8	咖喱烤雞翅 Curry Fried Chicken Wings	270	21	花雕雞 Stir-fried Chicken	232	23.8
	主菜2		△泰式紅咖哩炒豬 Stir-Fried Pork with Thai Red Curry	347	28	日式薑燒豬肉 Stir-Fried Pork	292.5	23.1	△韓式馬鈴薯燉肉 Stewed Pork	287	23.6	◆油醋勝 Slow Stewed Pork contains peanuts	360	21	糖醋肉片 Stir-fried Pork	295	23.2
	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	★◎香酥柳葉魚 Fried Fish	272	20.3
	副主菜		馬鈴薯炒肉絲 Pan-Fry pork	96.5	6	玉米鮮蔬雞丁 Pan-Fried Cucumber with Chicken	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	青木瓜炒肉絲 Stir-fried Pork	1132	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	◎咖哩魚蛋馬鈴薯 Potatoes in Curry Sauce	62.5	1.2
	副菜		紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs	87.5	5.8	梅汁燻豆腐 Braised Tofu with Plum Sauce	90	3.8	三色蛋 Steamed Egg	89	7	番茄豆腐炒蛋 Scrambled Eggs	105	7.3	◆沙茶四季豆炒豆腐 Stir-Fried Tofu in Shacha Sauce	90	3.8
	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	塔香蒲瓜 Pan-Fried Eggplant	60	0.6	芹香海帶絲 kelp base	82	5.1
	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
	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	△紅燒牛肉麵 Beef Noodle Soup	767	40	火腿玉米湯餃套餐 Soup dumplings	738	33.2	番茄叉燒麵 Pork Noodle Soup	625	34.8
	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	紅醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with Tomato Sauce	707	34.1	△★韓式泡菜炒飯 Kimchi Fried Rice	754.5	36.3	◆沙茶豬肉焗飯 Pork rice with Shacha Sauce	732.5	40.8
米樂飯館		培根炒飯 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	774.5	40.3	牛肉絲拌刀削麵 Beef with Noodles	677.5	38	★蜜汁雞排飯 Fried Chicken rice	776	32	
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	△南洋綠咖哩義大利麵 Spaghetti with Green Curry Sauce	658	36	
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		黃豆芽鹹湯 Yellow bean sprouts soup	5	0.2	蘿蔔雞湯 Daikon Soup	12.5	0.9	當歸薏仁湯 Angelica and Job's Tears Soup	6.8	0.19	薑絲冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	5	0.2	竹筒湯 Bamboo Shoot Soup	5	0.2	
甜湯品					八寶豆甜湯 Bean Soup	35	1						紫米紅豆甜湯 Purple Rice with Red 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	燕麥飯 oatmeal Rice	280	8	
輕食1		雙色起司野菇披薩 Double Cheese Mushroom Pizza	484	18.5	豬排可頌堡 Pork Chop Sandwich	569	24.3	咖哩雞肉佐法國麵包 Curry Chicken with French Bread	503	20	熱狗大亨堡 Hot Dog Burger	623	24.7	日式飯糰套餐 Japanese Rice Ball Set Meal	486.5	14	
輕食2		烤雞翅 Grilled Chicken Wings	155	15	燒賣 Siu ma	342	18	烤雞翅 Grilled Chicken Wings	155	15	紫米珍珠丸子 Meatballs	247	9	燒烤雞腿 Grilled chicken legs	162	19.6	
輕食3		草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	121.2	5	蘋果汁 Apple Juice	90	0	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2	光泉豆漿 Soybean milk	80.6	6.2	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2	
輕食4		培根蘑菇義大利麵 Bacon Mushrooms Spaghetti	646.5	25.9	香酥雞柳肉醬義大利麵 Fried Chicken Meat Sauce Pasta	652	30.6	青醬雞肉焗義大利麵 Penne With Chicken In Pesto Sauce	774	38.3	德式香腸焗烤飯 German Sausage Baked Rice	701	26.3	青醬蝦仁焗烤貝殼麵 Shrimp and Green Sauce with Shellfish	743	35.2	
輕食5		奶酥餐包 Butter Bun	213	4.7	蜂蜜瑞士捲 Honey Swiss Roll	131.7	2.7	烤鮮蔬 Grilled vegetables	54	0.85	蜂蜜瑞士捲 Honey Swiss Roll	131.7	2.7	草莓瑞士捲 Strawberry Swiss Roll	130	2.6	
輕食6		原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	蘋果汁 Apple Juice	90	0	光泉黑豆漿 Black Soy Milk	101.6	6.4	可爾必思 Calpis	58	0.4	
湯品		海帶芽湯 Seaweed Soup	5	0	南瓜濃湯 Pumpkin Soup	79.4	2.9	洋蔥濃湯 Onion Soup	46.4	2	韓式豆腐湯 Korean Tofu Soup	48.5	4	義式番茄湯 Tomato Soup	9	0.5	
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			
主菜1		烤腿排 Roasted Chicken	165	21	腐乳燒雞 Chicken Stew with Bean Curd Sauce	265	28	★百香果脆皮雞 Fried Chicken	391	21	蔥油雞 Green Onion Chicken	232	23.8				
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	義式番茄燉肉 Pork Stew	302	23.4				
主菜3		三杯炒花枝 Stir-fried Seafood	193.5	18.9	★◎炸蝦排 Fried Seafood	350	15	清蒸魚 Steamed Fish	156	20	◎塔塔醬佐花枝捲 Fried seafood with Tartar sauce	248	12				
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	京醬肉絲 Stir-fried Pork	146	11.7				
副菜1		開陽高麗 Stir-Fried Cabbage	37.5	0.6	金沙南瓜 Pumpkin	61	2.2	茄汁冬粉 green bean noodles	60.7	1.1	白菜滷 Stewed Chinese Cabbage	55.5	1.6				
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	△韓式拌豆芽 Bean sprouts	37.4	0.5				
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	鱈絲洋蔥炒蛋 Scrambled eggs	94.5	6.3				
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				
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				
主食		白飯/炒飯 Steamed Rice/Fried Rice	280	8	白飯/蘑菇炒麵 Steamed Rice/Fried Noodles	280	8	白飯/咖哩炒飯 Steamed Rice/Curry Fried rice	280	8	白飯/炒麵 Steamed Rice/Fried Noodles	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	關東煮湯 Oden Broth	135	5.4				
甜湯品					綠豆沙牛奶 Green Bean Milk	54.4	1.86										
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 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、各項檢驗報告及三隻實照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, 歡迎閱覽。 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。</p>					
菜單開立: 曹慈軒(昆食品營養師)、余盈臻(品軒食品營養師)						菜單審核: 石慧玲(康橋國際學校秀岡校區營養師)											