

# 美食街菜單 Menu

日期		5月25日		5月26日		5月27日		5月28日		5月29日						
餐別		週一		週二		週三		週四		週五						
早餐	中式早餐			鍋貼套餐 (內容物:鍋貼)		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:洋葱) 檸檬蒜香烤雞		玉米蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、玉米粒、雞蛋)						
	西式早餐			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)		小肉包 法式吐司套餐 (內容物:厚片吐司、雞蛋、糖粉)		紅豆麵包套餐 (內容物:紅豆麵包) 生菜雞蛋沙拉 南瓜濃湯		鮪魚蛋吐司套餐 (內容物:薄片吐司、玉米鮪魚蛋、番茄片、小黃瓜) 義大利麵 義大利麵						
	飲品	兩種可自取		五穀奶/薏仁漿		◎小熱狗 烤地瓜沙拉 豆漿/可可亞		黑豆漿/芝麻飲		豆漿/奶綠						
	飲品	兩種可自取		五穀奶/薏仁漿		豆漿/可可亞		黑豆漿/芝麻飲		豆漿/奶綠						
自助餐	主菜1	★金沙雞丁 Fried Chicken	322	23.8	青醬鮑菇雞 Stir-fried Chicken	189.3	23.9	鹹水雞 Boiled Salty Chicken	189.3	23.9	滷味排骨 Braised Chicken	322	23.8	咖哩哪汁雞 Stir-fried Curry Chicken	232	23.8
	主菜2	紅燒嫩肉 Pork Stew	270	23.1	梅干肉片 Stir-fried Pork	295	23.2	豉汁苦瓜肉片 Stir-fried Pork	295	23.2	糖醋肉片 Sweet and Sour Pork	295	23.2	★又燒肉 Basted Pork	320	23.3
	主菜3	焗烤魚 Gratin Fish	240	25	豆干炒肉絲 Pan-Fry Pork	97.5	9	香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn	76	5.9	◎燒式烤肉飯 Taro-Flavored Meat Sauce	132.5	8	瓜仔肉醬 Minced Pork with Pickles	64	7
	副主菜	△酸辣海鮮煲 Qinxiang fresh sea bis	61	6.7	◆芝麻蜜地瓜 Sweet potato with Sesame Seeds	115	2	△泡菜甜條 Kimchi Tempura	78	1.6	茄汁年糕 Stir-fried Rice Cakes	177.5	5.1	哨子豆腐 Tofu	82.5	5.6
	副菜	◆沙茶粉絲 Fried Bean Noodles with satay sauce	62.5	1.2	△泰式拌冬粉 Fried Bean Noodles	40	1.2	五香干絲 Bean curd strips	91	8.5	南瓜豆腐 Braised Pumpkin Tofu	72.5	4.5	佛手瓜炒蛋 Scrambled eggs	90	5.9
	副菜	青花炒時蔬 Stir-Fried Broccoli	87.5	1.3	有機蔬菜 Organic vegetables	154.8	16.8	彩繪黃瓜 Stir-Fried cucumber	37.5	0.6	炒大白菜 Stewed Chinese Cabbage	37.5	0.6	炒大白菜 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
	速凍麵屋	△韓式泡菜湯餃 Soup dumplings	770	38	蒜味蛤蜊雞湯麵 Garlic Clam Chicken Soup Noodles	603	38.3	◆沙茶豬肉鍋 Shacha Pork Hot Pot	606	35.1	粗米粉湯 Soup Noodles	628	37.4	玉米濃湯義大利麵 Pasta with Corn soup	677.5	39.8
	世界廚房	素食茄汁焗烤飯 Baked Vegetarian Rice with Tomato Sauce	758	34	△泰式打拋雞肉飯 Thai Pork Rice	819	40.8	手工焗烤白醬千層麵 Baked Lasagna with White Sauce	800	38.6	紅酒燉牛肉燴飯 Red Wine Braised Beef Risotto	661	34.2	香香燒烤烏龍麵 Sukiyaki Pork Udon	677.5	39.8
	米樂飯館	★◎燒肉拼花枝拼飯 Pork with Seafood Rice	825	35.8	烤雞飯 Roasted Chicken Rice	714.3	40.8	△麻婆豆腐燴飯 Mapo Tofu with rice	855	46.6	◆越式烤肉飯 Pork Rice with peanuts	871	36	△黑胡椒牛肉飯 Stir-fried beef with Rice	849.6	48.7
風味食堂	◆沙茶炒麵 Shacha Fried Noodles	664.5	38.7	切仔乾麵 Dry Noodles	755	47	◎★土魷魚燴飯 Rice with Meat and Seafood	815	41.6	客家米糕 Stir Fried Udon Noodles	687.5	41.5	客家米糕 Hakka Sticky Rice Cake	955.8	48	
午餐	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	季節水果 Seasonal Fruits	60	0
	鹹湯品	大頭菜湯 Turnip soup	4	0.12	海帶豚香湯 Kelp Knot Soup	12.5	0.9	蘿蔔雞湯 Daikon Soup	12.5	0.9	△酸辣湯 Hot & Sour Soup	12.5	0.9	冬菜粉絲湯 Glass noodle soup	4	0.12
	甜湯品				燕麦薏仁牛奶 Oats and Barley Sweet Soup	280	8		280	8		280	8	雪蓮子甜湯 Lotus Seed Soup	280	8
	主食	白飯 Steamed Rice	280	8	紫米飯 Purple Rice	280	8	薏仁飯 Barley Rice	280	8	燕麥飯 Plain Cooked Rice	280	8	五穀飯 Five grain rice	280	8
	輕食1	超級海陸拼盤 Surf and Turf Pizza	623	28.8	味啉雞腿漢堡 Chispy Chicken Hamburger	716	30.2	胡椒雞腿乳酪披薩 Smoked Chicken Pizza	563.7	37.3	紐澳良雞腿排三明治 Chicken Thigh Sandwich	743	38	咖哩牛肉披薩 Curry Beef Pizza	654	36.4
	輕食2	燒烤雞腿 Grilled chicken legs	162	19.6	鮭魚沙拉通心粉 Tuna Pasta	165	8.8	薯條 French Fries	248	2.7	洋葱圈 Onion Ring	140	2.5	燕麥葡萄餅乾 Raisin Oatmeal Cookies	112	2.4
	輕食3	蘋果汁 Apple Juice	90	0	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2	光泉珍穀堅果牛乳 Grain Nut Milk	104	3.4	原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2
	輕食4	南洋咖哩雞排飯 Curry Chicken Rice	720	29.7	93茄汁牛肉焗斜管麵 Tomato Sauce Beef Pasta	881.8	37.5	泰式酸辣雞肉義大利麵 Thai Hot and Sour Chicken Pasta	597	28	佛蒙特咖哩豬肉焗飯 Curry Pork Baked Rice	715.4	37	壽喜燒豬肉烏龍麵 Sukiyaki Pork Udon	694	27.4
	輕食5	紅豆餐包 Red Bean Bun	131.3	2.7	北海道牛奶杯 Hokkaido Milk Cake	191.6	2.7	奶酥餐包 Butter Bun	213	4.7	燕麥葡萄餅乾 Raisin Oatmeal Cookies	112	2.4	黑眼豆餐包 Chocolate Bun	219	4.2
	輕食6	光泉黑豆漿 Black Soy Milk	105.6	6.4	仙草汁 Herbal Tea	11.2	0	原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	美祿 Milo	142.6	1.3	光泉豆漿 Soybean milk	80.6	6.2
湯品	洋蔥味噌湯 Seasonal Fruit	16	0.3	南瓜濃湯 Seasonal Fruit	79.4	2.9	海帶芽蛋花湯 Seasonal Fruit	113	1	火腿玉米濃湯 Seasonal Fruit	31.2	2.2	義式蔬菜湯 Seasonal Fruit	30.6	1	
晚餐	主菜1	日式蔥燒雞 Stir-Fried Chicken	229	28	★炸雞腿 Fried Chicken	295	17.5	義大利香科烤雞 Roasted chicken	165	21	蔥油雞 Stir-fried Chicken	265	28			
	主菜2	◆沙茶豬肉 Pan-Fried Pork with Satay Sauce	291.5	23.4	蔥爆豬肉 Pan-Fried Pork	294.5	23.4	滷蹄膀 Slow Stewed Pork	363.6	21.4	冬菜肉絲 Pan-Fry Pork	290.5	23.4			
	主菜3	樹子蒸魚 Steamed Fish	156	20	紅燒魚 Braised fish	156	20	烤鯖魚 Roasted Fish	336	20	★◎糖醋魚 Fried Fish	294	20			
	副主菜	回鍋肉片 Stir-fried Pork	126.4	9.5	茄汁肉醬 Pork	86	7.4	三彩豬柳 Pan-Fried pork	139.1	18.7	高麗菜炒雞肉 Pan-Fried chicken	98.1	8.9			
	副菜1	清炒雙花 Stir-Fried Broccoli	37.5	0.6	什錦蘿蔔糕 Pan-Fried Turnip cake	120	2.9	△泡菜冬粉 Green bean noodles	66.3	1.2	油筍干 Bamboo	22.8	1.6			
	副菜2	◎糖醋甜不辣 Stir-Fried tempura	78	1.6	開陽龍瓜 Stewed Chinese Squash	40	0.9	雪菜炒蛋 Eggs with pickled greens	90	5.9	魚板絲蒸蛋 Steamed egg with Shredded Fish Cake	96.7	8.9			
	副菜3	山藥玉米粒 Pan-Fry corn	41.2	1.2	紅燒豆腐 Braised tofu	43.4	3.8	★金沙豆腐 Tofu	111.3	6.4	蕃茄豆腐 Tomato Scrambled Tofu	43.4	3.8			
	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	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 ★炸雞腿飯 Fried Chicken Rice	443.7	44.9	◎關東煮套餐 Oden	588.9	33.2	煎餃套餐 Pot Stickers	767	37.7	★培根蛋炒飯 Fried Rice with chicken	956	48.7	茄汁肉醬義大利麵 Tomato Sauce Pasta	717	34
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
自取	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
自取	鹹湯品	薑絲昆布湯 Ginger Dashi Soup	4	0.1	青菜豆腐湯 Vegetables Soup	12.5	0.9	冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	5	0.2	黃瓜湯 Cucumber Soup	5	0.2	味噌海菜湯 Miso Soup	4	0.1
自取	甜湯品				綠豆甜湯 Green Bean Soup	35	1						紅豆紫米甜湯 Red Bean Purple Rice Soup	35	1	

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。