

日期		9月9日		9月10日		9月11日		9月12日		9月13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			什錦蛋花湯麵套餐 (內容物:拉麵、肉絲、高麗菜、豬白菜、紅蘿蔔、雞蛋、乾香菇絲)	395	17	刈包套餐 (內容物:刈包、酸菜炒豬肉片、花生粉)	475	22	南瓜粥套餐 (內容物:南瓜)	459	25.1	
	西式早餐			小奶皇包 蜂蜜芥末魚堡套餐 (內容物:芝麻漢堡、香酥魚排、起司片、番茄片、萵苣生菜、蜂蜜芥末醬)	551	25	香蒜厚片吐司套餐 (內容物:厚片吐司、蒜香抹醬) 義式香草彩蔬雞丁 玉米炒蛋 葡萄乾培根生菜沙拉	492	24	鮪魚鬆餅套餐 (內容物:原味鬆餅、鮪魚玉米沙拉、番茄片、萵苣生菜)	352	16.4	
	飲品	兩種可自取		牛奶/薏仁漿	150	8	芝麻飲/黑豆漿	100.7	7.4	歐姆蛋	101	9.4	
自助餐	主食1	▲菲力雞排 Fried Chicken Steak	199	19.6	梅子燒雞 Stew Chicken with plum	277.5	23.8	★炸雞排 Fried Chicken	322	23.8	豆漿/可亞	232	23.8
	主食2	京醬豬柳 Stir-fried Pork	297.5	23.3	★叉燒肉 Basted Pork	320	23.3	▲泰式咕咾肉 Fried Pork with Thai sauce	270	21	烤雞腿 Roasted Chicken	270	23.1
	主食3	蒸樹子吳郭魚 Steamed Fish	159.5	20.3	照燒魷魚 Stir-fried Seafood	121	12.1	▲麻油白旗魚 Steamed Fish with sesame	176.5	19.6	紅燒肉丁 Braised Pork	350	15
	副主菜	香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn	76	5.9	沙茶肉末豆腐米血丁 Stir-Fried Tofu with Pork	136.5	7.5	▲回鍋肉片 Fried Pork	101.5	6.1	炸薯條 Fried Seafood	118.5	7.6
	副菜	★酥餅甜不辣 Salt and Pepper Sweet Fries	104.5	1.7	滷黑豆干 Stewed Bean Curd	75	7	豆腐油條 Braised Daikon	32	1.9	▲泡菜年糕 Kimchi Rice Cakes	177.5	5.1
	副菜	四季滑蛋 Scrambled eggs	100	7.1	玉米馬鈴薯炒蛋 Scrambled eggs	95	4.5	南瓜豆腐煲 Pumpkin Tofu	72.5	4.5	古早味蒸蛋 Steamed Egg	60	5.6
	副菜	醬燒金針冬瓜 Sukiyaki Mushrooms and Winter Melon	37.5	0.6	什錦黃瓜 Stir-Fried cucumber	44	0.7	蒜香綠豆芽 bean sprouts	37.5	0.6	開陽龍瓜 Stewed Chinese Squash	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
	速博麵屋	▲酸辣湯餃 Soup dumplings	749	40.7	▲鍋燒意麵 Hot pot noodles	683.5	39.5	★番茄雞肉鍋 Chicken Hotpot	605	36.5	●肉骨茶雞 Beef Noodle Soup	612.5	34.6
	世界廚房	檸檬雞排吐司套餐 Roasted Chicken With Toast	672	40.6	★肉醬貝殼麵 Shell Pasta with Tomato Sauce	711.2	25.7	手工白醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with White Sauce	669	35.1	茄汁醬佐法式麵包 Tomato chicken sauce with bread	699.5	38.7
午餐	米樂飯館	★咖喱雞飯 Curry Fried Chicken Rice	670	33.4	▲麻婆豆腐燴飯 Mapo tofu rice	885	46.6	五花燒肉燴飯 Pork Rice	745.5	39.9	●糖醋魚排炒飯 Sweet and Sour Fried Fish rice	825.5	41.9
	風味食堂	蕎麥麻薯麵 Peanut Sauce Noodles	755.5	38.1	玉米排骨粥 Congee With Pork	640	36.4	肉燥飯 Pork rice	685	35.8	肉燥乾拌麵 Dry Noodles with Meat Sauce	707	41
	鹹湯品	Seasonal Fruits 蘿蔔雞湯	12.5	0.9	Seasonal Fruits 黃豆芽鹹湯	5	0.2	Seasonal Fruits 黃瓜湯	5	0.2	Seasonal Fruits ▲酸辣湯	12.5	0.9
	甜湯品	Kohlrabi Soup 地瓜甜湯	35	1	Soybean sprout soup 紅豆紫米甜湯	35	1	Cucumber Soup 八寶豆甜湯	35	1	Hot and Sour Soup 綠豆薏仁甜湯	35	1
晚餐	輕食1	雙色起司野菇披薩 Double Cheese Mushroom Pizza	553	13.5	玉米濃湯佐法國麵包 Corn Puree Bread	462.4	6.6	瑪格麗特披薩 Margarita Pizza	497	16.8	熱狗大亨堡 Hot Dog Burger	577	24.5
	輕食2	雞米球 Popcorn Chicken	154	7	烤鮮蔬 Grilled vegetables	369	7.8	雞塊 Chicken Nuggets	368	19.5	薯餅 Hash browns	250	2
	湯品	原味優酪乳 Yogurt Drink	140	6.5	蘋果汁 Apple Juice	90		蜂蜜檸檬汁 Honey Lemon Juice	90		光泉高鈣保久乳 High Calcium Milk	111.8	3.2
	水果	番茄肉醬義大利麵 Tomato Meat Pasta	672.3	33.1	西西里鮭魚龍蝦焗飯 Sicilian Tuna Basil Rice Gratin	663	26.6	味噌豬肉烏龍麵 Miso Pork udon noodles	666.5	23.4	焗烤奶油培根螺旋麵 Cream Bacon Baked Rotini	728	36.3
	主菜1	法式蘋果派 French Apple Pie	161.1	3.6	北海道牛奶杯 Hokkaido Milk Cake	221.3	4.5	小熱狗餐包 Hot dog bun	310.5	5.2	蜂蜜葡萄餅乾 Raisin Oatmeal Cookies	112	2.4
	主菜2	草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	121.2	4.6	柳橙汁 Orange Juice	95		光泉豆漿 Soybean milk	80.6	6.2	美祿 Milo	142.6	4.2
	主菜3	洋蔥培根濃湯 季節水果 Fruit	65		羅宋湯 季節水果 Fruit	15		南瓜濃湯 季節水果 Fruit	66		海帶芽味噌湯 季節水果 Fruit	15	
	副主菜	雞肉焗前煮 Braised Chicken	77.9	9.1	茄汁肉末豆腐煲 Tomato Meat Sauce with Tofu	135.5	10.7	大頭菜炒肉絲 Pan-Fry pork	121.3	9	白菜肉羹 Slow Stewed Pork	102	4
	副菜1	★義式洋芋培根 Potato	107	2.2	彩椒銀芽 Bean sprouts	37.5	0.6	山藥玉米粒 Pan-Fry corn	41.2	1.2	彩蔬玉米烘蛋 Frittata	87.9	7.5
	副菜2	香炒豆豉干 Stir-fried Bean Curd	170	12	龍瓜絲 Fried Calabash Gourd	41.1	0.9	▲豆腐燒豆腐 Spicy Tofu	68.5	6.5	枸杞高麗菜 Cabbage	37.5	0.6
副菜3	白菜冬粉 Fried Bean Noodles	49.7	0.9	南瓜炒蛋 Scrambled eggs	115	7.1	薑絲冬瓜 Goji Winter Melon	37.5	0.6	▲宮保豆腐 Stir-fried Tofu	70.5	6.5	
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	古早滷排骨飯 Pork rice	636.7	36.3	★排骨酥湯麵 Soup noodles with pork	746.7	41.3	火腿玉米濃湯湯餃 Soup dumplings	718	24	咖喱漢堡排飯 Curry Burger Patty Rice	781	35
自取	水果	季節水果	60	0	季節水果	60	0	季節水果	60	0	季節水果	60	0
主菜	Seasonal Fruits 白飯	280	8	Seasonal Fruits 白飯	280	8	Seasonal Fruits 白飯	280	8	Seasonal Fruits 白飯	280	8	
鹹湯品	Steamed Rice 薑絲昆布湯	4	0.1	Steamed Rice 青菜豆腐湯	12.5	0.9	Steamed Rice 紫菜蛋花湯	12.5	0.9	Steamed Rice 冬瓜湯	5	0.2	
甜湯品	Seaweed Soup 綠豆薏仁甜湯	35	1	Vegetables Soup 綠豆甜湯	35	1	Seaweed soup 地瓜甜湯	35	1	Ginger White Gourd Soup 雪蓮子甜湯	4	0.12	
Green Bean Barley Soup	Green Bean Barley Soup			Green Bean Soup			Sweet Potato Soup			Snow lotus seeds soup			

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、各項檢驗報告及三餐實際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。