

日期		11月24日		11月25日		11月26日		11月27日		11月28日		
餐別		週 一		週 二		週 三		週 四		週 五		
早餐	中式早餐			黑胡椒鐵板雞套餐 (內容物:黃油麵、紅蘿蔔、玉米粒)	454.7 22.5	玉米海芽粥套餐 (內容物:玉米粒、海帶芽)	613.7 30.3	什錦炒飯套餐 (內容物:高麗菜、紅蘿蔔、洋葱)	533 25.4	薯餅蛋餅套餐 (內容物:蛋餅皮、薯餅、雞蛋)	516 19.1	
	西式早餐			京醬豬柳 荷包蛋 紅絲青江菜 花枝拼吐司套餐 (內容物:薄片吐司、花枝拼、小黃瓜、歐姆蛋、沙拉)	589.5 24.3	蔥花蛋+里肌肉排 銀絲卷 蒜香青花菜 肉鬆麵包套餐 (內容物:肉鬆麵包)	476 17	◎紐澳良腿排 玉米滑蛋 蒜香鮑白菜 厚片土司套餐 (內容物:厚片土司、巧克力抹醬/花生抹醬)	451 27.3	醬燒豆腐 紅絲青江菜 乾酪潛艇堡套餐 (內容物:帕瑪森麵包、照燒雞柳、起司片、番茄片、小黃瓜)	460 28.1	
				田園蔬菜湯		雞茸玉米濃湯 歐姆蛋 蒜香青花菜		蜜汁雞丁 玉米滑蛋 義式烤時蔬				
		飲品	兩種可自取		蔥仁鬆/牛奶	150 8	芝麻軟/黑豆漿	100.7 7.4	豆漿/糯米漿	101 9.4	豆漿/奶茶	150 8
午餐	自助餐	主菜1	彩椒雞丁	232 23.8	★◎和風炸雞排	322 23.8	◆沙茶雞丁	232 23.8	秋葵主廚雞	270 21	★△韓式炸雞	322 23.8
		主菜2	Stir-fried Chicken 蔥爆肉絲	295 23.2	Fried Chicken 三杯雞肉片	292.5 23.1	Stir-fried Chicken with Satay Sauce 日式蜜汁燒肉	295 23.2	Fried Chicken 蒜泥白肉	250 23.2	Fried Chicken ◆蜜汁排骨	270 21
		主菜3	Stir-fried Pork 烤鯖魚	336 19.6	Braised Pork 蔥燒魚	159.5 20.3	Stir-fried Pork 糖醋吳郭魚	159.5 20.3	Garlic Pork ★◎炸柳葉魚	272 20.3	Stir-fried Pork with Sesame Seeds 紅燒魚(白頭魚)	159.5 20.3
		副主菜	Grilled Mackerel △麻辣獅子頭	163.9 8.7	Braised Mackerel Braised Pork	132.5 8	Sweet and Sour Fish 茄汁肉醬	97.5 7	Fried Fish 白蘿蔔燉雞	71.5 5.8	Braising Fish 芹菜肉絲	87.5 5.8
		副菜	Spicy Meatballs 蔥爆豆干片	137.5 10.6	△△泡菜豬蹄 Tempura	51.5 1.5	雪菜豆腐煲 Pickled Mustard Greens and Tofu Casserole	49 2.5	金針菇炒冬粉 Green bean noodles	62.5 1.2	Stir-fried Pork ◎三杯馬蹄蜜鴨	112.5 8
		副菜	Stir-Fried bean curd 大頭菜炒蛋	87.5 5.8	洋蔥燒豆腐 Tofu	82.5 5.6	菜脯炒蛋 Scrambled eggs	87.5 5.8	△麻辣鴨血豆腐 Spicy Tofu	105 5.6	Potatoes 番茄豆腐	144 8.4
	美食街套餐	副菜	Scrambled eggs 奶香嫩白菜	115 4.7	Green Papaya 有機蔬菜	37.5 0.6	塔香海苔 Saute Seaweed	35 0.5	拌炒黃豆芽 Bean Sprouts	37.5 0.6	白菜湯 有機蔬菜	37.5 0.6
		有機	Cabbage 有機蔬菜	37.5 0.6	Organic vegetables	37.5 0.6	有機蔬菜	37.5 0.6	有機蔬菜	37.5 0.6	Organic Vegetables	37.5 0.6
		連博麵屋	擔仔麵 Soup Noodles	647.5 34.5	番茄湯麵 Tomato soup noodles	622 39	△麻辣牛肉麵 Beef Noodle Soup	747.5 35	味噌拉麵 Miso Ramen	716 39	◎關東煮套餐	683 40.2
		世界廚房	△韓式烤肉飯 Korean Pork Rice	825 43.9	蒜蓉帶仔魚粥 Congee with Fish	605 41.3	肉燥飯 Pork rice	731 42.3	蘑菇辣飯麵 Fried Noodles	659.5 38.5	★△泡菜佐炸水餃套餐	972.8 41.1
		米樂飯館	醬汁罐頭蛋炒飯 Fried Rice with Chicken	750 45.5	紅糟叉燒飯 Pork Rice	682.5 34.3	晴川拼飯 Pork Donburi	688 34	◎★糖醋肉飯 Braised Pork Rice	860 30.3	牛肉燉飯 Beef Rice	794 45.7
		風味食堂	什錦炒麵 Stir-Fried Noodles with Chicken	637 39.5	△香雞皮蛋肉醬麵 Noodles with Spicy Meat Sauce	712.5 42.8	紅醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with Tomato Sauce	707 34.1	親子拼飯 Chicken Donburi	820 51.2	湯咖哩烏龍麵 Curry Pork Udon	695 39.6
晚餐	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	12.5 0.9	番茄豆腐湯 Tomato soup	12.5 0.9	黃瓜湯 Cucumber soup	31.3 0.6	△酸辣湯 Hot & Sour Soup	12.5 0.9
		甜湯品	綠豆薏仁湯 Green Bean and Barley Soup	35 1	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	35 1	紫米薏仁甜湯 Purple rice Barley soup	35 1	芋香椰奶 Taro Coconut Milk	101.6 5.1	雪蓮子甜湯 Snow lotus seeds soup	4 0.12
		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	輕食1	白醬海鮮鮮蝦披薩 White Sauce Seafood Pizza 烤雞翅	520 24.8	紐澳良雞腿排三明治 Chicken Thigh Sandwich	743 38	鹹豬肉蛋堡 Salted Pork and Egg Burger	495 32.3	瑪格麗特披薩 Margherita Pizza	518 19.3	厚切牛肉排漢堡 Beef burger	761 36.4
		輕食2	Grilled Chicken Wings 草莓優酪乳 Strawberry Yogurt Drink	155 15 121.2 5	洋葱圈 Onion Ring 仙草汁 Herbal Tea	140 2.5 11.2 0	鮮蔬 Vegetables 光果豆腐 Soybean milk	12.5 0.5 80.6 6.2	燒烤雞腿 Grilled chicken legs 美祿 Milo	162 19.6 142.6 1.3	燒烤雞腿 Grilled vegetables 光果高鈣保久乳 High Calcium Milk	54 0.85 111.8 3.2
		輕食3	香酥雞肉肉醬義大利麵 Fried Chicken Meat Sauce Pasta 蜂蜜瑞士捲 Honey Swiss Roll 原味優酪乳 Yogurt Drink	652 30.6 131.7 2.7 140 6.5	西西里鮑魚羅勒焗飯 Sicilian Tuna Basil Rice Gratin 雞腿良腿排 Chicken Leg Steak 蘋果汁 Apple Juice	663 23.6 178 21.5 90 0	培根黑魚義大利麵 Cuttletfish Bacon Spaghetti 焦糖葡式蛋塔 Caramel Portuguese Egg Tarts 柳橙汁 Orange Juice	801 38.9 101 3.4 95 0	普羅旺斯茄汁牛絞肉寬麵 Provençal 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	蛋燒咖哩焗飯 Baked Egg Curry Rice 雞肉鮮蔬 Chicken and vegetables 光果黑豆漿 Black Soy Milk	612 23.7 110 10.7 101.6 6.4
		湯品	青豆濃湯 Yogurt Drink	66 2.2	野菇奶油湯 Apple Juice	46 1.9	南瓜濃湯 Orange Juice	79.4 2.9	韓式豆腐湯 Strawberry Yogurt Drink	48.5 4	洋蔥培根濃湯 Black Soy Milk	70 3.2
	自助餐	主菜1	◆蜜汁腰果雞丁 Honey Glazed Chicken with Cashews	224.5 28	蔥油雞 Green Onion Chicken	210 21	烤雞排 Roasted Chicken	220 28	椒汁雞丁 Stir-Fried Chicken	227 28	蔥油雞 Green Onion Chicken	
		主菜2	糖醋肉 Sweet and sour pork	294 23.5	◎京都排骨 Peking style pork ribs	477 28	蔥爆雞 Pork	292 23.5	青椒炒豬肉 Pan-Fry pork	288 23.3	蔥爆雞 Pork	
		主菜3	★◎塔塔醬魚 Fried Fish	370 24	紅燒魚 Braised Fish	156 20	豆豉魚 Steamed Fish	176 21.8	韭菜炒花枝 Stir-fried Seafood	272 28.3	韭菜炒花枝 Stir-fried Seafood	
		副主菜	絞肉平菇 Stir-fried Pork with Tofu	170.7 14.2	白化炒雞肉 Pan-Fry Cauliflower with Chicken	94.5 8.4	玉米肉末 Stir-Fried corn with pork	142 9.7	蔥干滷肉 Braised pork	91 7.9	蔥干滷肉 Braised pork	
副菜1		高麗菜炒麵 Stir-Fried Cabbage	62.3 2	三絲炒豆芽 Bean sprouts	38 0.6	香烤馬鈴薯 Roasted Potatoes with Broccoli	36 1.1	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs	88 5.9	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs		
副菜2		小黃瓜玉米炒蛋 Scrambled eggs	91.4 4.6	茄汁冬菇 Fried Bean Noodles	60.7 1.1	炒大黃瓜 Gherkin	37.5 0.6	海結滷豆干 Stewed Bean Curd	137.5 10.6	海結滷豆干 Stewed Bean Curd		
副菜3		△韓式年糕 Kimchi Topokki	84.8 2.5	咖哩豆腐煲 Tofu with Curry sauce	65.9 3.9	△韓式豆腐煲 Tofu	65.9 3.9	金菇冬瓜 Winter melon	37.5 0.6	金菇冬瓜 Winter melon		
有機		有機蔬菜	37.5 0.6	有機蔬菜	37.5 0.6	有機蔬菜	37.5 0.6	有機蔬菜	37.5 0.6	有機蔬菜		
自取	快餐	★吉早味雞麵 Vermicelli noodles	769 34	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		
	鹹湯品	薑絲昆布湯 Seaweed Soup	5 0.2	紫菜蛋花湯 Egg Drop Soup	12.5 0.9	紫菜蛋花湯 Egg Drop Soup	4 0.1	味噌湯 Miso Soup	12.5 0.9	青菜豆腐湯 Vegetable and Tofu Soup	12.5 0.8	
備註	甜湯品	八寶豆腐湯	35 1	紅豆甜湯	35 1	薏仁蓮子湯	35 1	地瓜甜湯	35 1	綠豆甜湯	35 1	
	一、特設說明 ★:含炸物 ◎:調理主菜 △:會館 ◆:含有海鮮或蛋類等主菜 二、本校區各餐館內品 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孟加拉。本校區未使用福射 污染食品。 三、各項檢驗報告及三隻寶實照片皆定期更新並公告於學校官網 "團體專區",網址:http://www.kisatp.edu.tw/Restaurant/index.html,歡迎訪問。 四、學校午餐菜單設計不含大量食物之乳品類,建議學生另行補充,以每日一份 (例如:餅乾 240cc)為原則。 五、吃不飽可以回原餐盤加菜,為避免浪費或誤食,如量原則有明確說明,公告於預選系統首頁及團體電話後端,請用餐者自行斟酌 適量適中。											

