

日期		4月6日		4月7日		4月8日		4月9日		4月10日			
餐別		週一		週二		週三		週四		週五			
早餐	中式早餐					豬肉炒麵套餐 (內容物:黃油麵、絞肉、紅蘿蔔、高麗菜、蝦米)	412	18	洋蔥炒飯套餐 (內容物:洋蔥)	569	31.8		
	西式早餐					蒜香雞白菜 豆腐蛋花湯 葡萄吐可套餐 (內容物:葡萄吐可)	480	19.4	紅薯薯餅 紅薯薯餅 蒜香青江菜 豬肉漢堡套餐 (內容物:黑炭漢堡、◎豬肉漢堡排、番茄片、小黃瓜)	426	22.2		
	飲品	兩種可自取				白煮蛋 百香果雞肉沙拉 芝麻軟炒豆漿	100.7	7.4	豆漿/可可亞	150	8		
自助餐	主菜1			★和風炸雞排	322	23.8	鳳梨彩椒雞丁	265	28	★紅鮑酥雞	322	23.8	
	主菜2			Fried Chicken			Stir-Fried Chicken			Fried Chicken			
	主菜3			◆無錫排骨	360	21	泰式檸檬雞	247.5	23.1	碎瓜蒸肉	298	23.9	
	副主菜			Wuxi Braised Spare Ribs with sesame			Stir-fried Pork			Steamed Pork			
	副菜			蔥燒魚	159	20.3	★◎炸蝦排	350	15	烤鯖魚	159	20.3	
	副菜			Stir-fried Fish			Fried Seafood			Roasted Seafood			
	副菜			◎高麗菜鹹豬肉	148.5	5.9	時蔬咖哩雞	82.5	7.2	筍子雞丁	82.5	7.2	
	有機			Fried Pork and Cabbage			Stir-fried Chicken with curry sauce			Slow Stewed Chicken			
				大頭菜炒蛋	87.5	5.8	◆沙茶寬粉	60	1.1	滷黑豆干	72.5	3.5	
				Scrambled eggs			Fried Bean Noodles with Satay Sauce			Stewed Bean Curd			
				豆豉豆腐	82.5	5.6	△麻婆豆腐	105	5.6	火腿玉米炒蛋	103	5.7	
				Tofu			Spicy Tofu			Scrambled eggs			
				韭香豆芽	37.5	0.6	薑絲冬瓜	37.5	0.6	紅燒茄子	60	0.6	
				Bean sprouts			Winter Melon			Braised Eggplant			
				有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	
				Organic vegetables			Organic vegetables			Organic vegetables			
				◎香菇肉羹麵	633.5	35.3	★△紅燒炸醬麵	655	34	蔥油蛋花湯麵	723.7	42.7	
	午餐	速博麵屋			Soup noodles with pork			Noodles with Fried Pork			Wonton Egg Drop Noodle Soup		
		世界廚房			青醬培根螺旋麵	757.5	35.8	手工咖喱焗烤千層麵	712	33.6	韓式炸醬麵	690	41
		米樂飯館			Pasta with Pesto sauce			Baked Lasagna with Curry Sauce			Korean black bean noodles		
風味食堂		清明節連假		雞肉飯	752	42	夏威夷炒飯	854.5	52.8	★蝦排炸醬麵飯	870	40.6	
				Chicken rice			Fried Rice with Chicken			Seafood with Fried Chicken Rice			
				星洲炒米粉	828	43	牛腩飯	781.2	40.6	香菇肉絲油飯	832	41.7	
				Rice Noodles with Meat			Beef Rice			Sticky Rice with Mushrooms			
				季節水果	60	0	季節水果	60	0	季節水果	60	0	
				Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			
				鹹湯品	薑絲冬瓜湯	5	0.2	蘿蔔雞湯	12.5	0.9	△酸辣湯	12.5	0.9
附品	甜湯品			Ginger Melon Soup			Radish Soup			Hot & Sour Soup			
	主食			銀耳桂圓湯	4	0.12	銀耳桂圓湯			Green Bean Barley Soup			
				Longan and Snow Fungus Sweet Soup			糙米飯	280	8	燕麥飯	280	8	
				Brown Rice			Plain Cooked Rice			Quinoa Rice			
				夏威夷拖鞋披薩	625.2	23.8	瑪格麗特披薩	518	19.3	咖哩雞球披薩	581.7	25.1	
				Hawaiian Pizza			Margarita Pizza	182	19.6	Curry Chicken Pizza	215	6.7	
				烤雞翅	158	15	燒烤雞腿			小熱狗			
				Grilled Chicken Wings			Grilled chicken legs			Hot dog			
				原味優酪乳	140	6.5	美祿	142.6	1.3	草莓優酪乳	121.2	5	
				Yogurt Drink			Milo			Strawberry Yogurt Drink			
輕食	輕食1			培根黑魚義大利麵	801	38.9	佛蒙特咖啡牛肉飯	566	30.5	奶油非力雞燻飯	757.6	30.8	
	輕食2			Cutletfish Bacon Spaghetti			Curry Beef Rice			Creamy Chicken Bacon Pasta			
				焦糖葡式蛋塔	101	3.4	黑糖麻糬糰包	201	4.7	巧克力瑞士捲	131.7	2.7	
				Caramel Portuguese Egg Tarts			Brown Sugar Mochi Bun	90	0	Chocolate Swiss Roll	111.8	3.2	
				柳橙汁	95	0	蘋果汁			光泉高鈣保久乳			
				Orange Juice			Apple Juice			High Calcium Milk			
				什錦蔬菜湯	22	0.8	菠菜蛋花湯	17.5	1.1	蘑菇濃湯	10	0.3	
				季節水果 Fruit			季節水果 Fruit			季節水果 Fruit			
				人蔘雞	165	21	鹹水雞	235	28.6	★金沙雞丁	391	21	
	晚餐	主菜1			Slow Stew Chicken			Boiled Salty Chicken			Fried Chicken		
主菜2				三杯肉片	291.5	23.4	◎糖醋肉	472.6	28	燒蛋燒肉	291.5	23.4	
主菜3				Stir-fried Pork			Pan-Fry pork			Braised Pork			
副主菜				★香酥魚	342	20	清蒸檸檬魚	156	20	糖醋魚	291.7	20	
副菜1				Fried Fish			Steamed Fish			Sweet and Sour Fish			
副菜2				香菇玉米雞丁	120.3	9.8	高麗醬爆雞丁	109	10	味噌肉豆腐	111	10.6	
副菜3				Pan-Fried chicken with corn			△泡菜冬粉	66.3	1.2	Pork with Tofu			
有機				番茄燒豆皮	91.8	4.4	Green bean noodles			◎茄汁甜不辣	75.2	1.5	
				Stewed Tofu Skin			開關瓢瓜	40	0.9	Stir-Fried tempura			
				紅絲炒高麗	39.8	0.7	Stir-Fried Bottle gourd	58.9	4.2	兩瓜炒蛋	107.7	6.4	
自取	快餐			Cabbage	67.7	5.9	紅絲干絲			Scrambled Eggs	41	0.7	
	水果			蔬菜烘蛋			Stir-Fried tofu skin noodles			大黃瓜炒菇			
	主食			Steamed egg	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	有機蔬菜	37.5	0.6	
	鹹湯品			有機蔬菜			Organic vegetables			Organic Vegetables			
	甜湯品			Organic vegetables			Organic vegetables			Organic Vegetables			
				★卡拉龍雞飯	704.5	43	壽喜燒豬烏龍麵	619	36.7	玉米濃湯義大利麵	662.7	35.4	
				Fried Chicken Rice			Sukiyaki Pork Udon			Pasta with Corn soup			
				季節水果	60	0	季節水果	60	0	季節水果	60	0	
				Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			Seasonal Fruits			
				白飯	280	8	白飯	280	8	白飯	280	8	
			Steamed Rice			Steamed Rice			Steamed Rice				
			大頭菜湯	5	0.2	薑絲昆布湯	5	0.2	金針湯	4	0.1		
			Turnip soup			Seaweed Soup			String Mushroom Soup				
			紫米薏仁甜湯	35	1								
			Purple Rice and Barley Dessert Soup										
<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</p> <p>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。</p> <p>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:<a href="http://www.kcis.ntpc.edu.tw/Restaurant/index.html">http://www.kcis.ntpc.edu.tw/Restaurant/index.html</a>, 歡迎點選。</p> <p>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。</p> <p>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>													
備註						<p>菜單開立: 曹慈耘(食品營養師), 李承唐(品軒輕食營養師)</p> <p>菜單審核: 石慧玲(康橋國際學校秀岡校區營養師)</p>							