

日期			8月3日		8月4日		8月5日		8月6日		8月7日		
餐別			週 一		週 二		週 三		週 四		週 五		
早餐	中式早餐				起酥肉鬆麵包 (內容物:起酥肉鬆麵包)	563.2 18.1		黑糖饅頭套餐 (內容物:黑糖饅頭) 蔥花煎蛋 肉鬆+小米粥 紅絲青江菜	500 22	◎總匯三明治套餐 (內容物:薄片吐司、豬肉漢堡排、荷包蛋、番茄片、小黃瓜、沙拉)	594 24.4	◎火腿蛋抓餅套餐 (內容物:蔥抓餅、雞蛋、火腿)	620 20
	飲品	兩種可自取			歐姆蛋 蒜泥燙茼蒿			芝麻飲/豆漿	101 9.4	焗烤馬鈴薯 豆漿/可可亞	101 9.4	醬燒豆腐 紅絲青江菜 豆漿/奶綠	150 8
午餐	自助餐	主菜1	糖醋雞丁 Sweet and Sour Chicken	218 24.6	咖喱椰汁雞 curry chicken with coconut milk	218 24.6	★黃芥末脆皮雞翅 Fried Chicken	269 17.5	△泡菜燒雞 Kimchi Chicken Stew	218 24.6	塔香雞丁 Stir-fried Chicken	232 23.8	
		主菜2	◆沙嗲豬柳 Stir-fried Satay Pork	231.5 23.3	蔴瓜蒸肉 Steamed Pork	275 25.6	冬菜肉絲 Stir-fried Pork	211.5 23.3	日式肉末乾咖哩 Dry Curry with Minced Meat	226.5 23.1	鳳梨肉丁 Stir-fried Pork	286 23.1	
		主菜3	烤鯖魚 Roasted Fish	336 20	★◎炸花枝條 Fried Squid Strips	350 14	◎烤蝦捲 Roasted Seafood	387.2 12.4	紅燒魚 Braised Fish	159.5 20.3	麻油白旗魚 Steamed Fish	159.5 20.3	
		副主菜	◎茄汁櫻肉丸 Meatballs with tomato sauce	145 7.1	佛手瓜炒肉絲 Pan-Fry Pork	93.5 5.3	白花炒雞肉 Pan-Fry Cauliflower with Chicken	79 6.1	◎佛跳牆 Chinese Pork Casserole	52.8 4.2	瓜仔肉醬 Slow Stewed Pork	64 7	
		副菜	味噌豆腐煲 Tofu with Miso sauce	82 7.2	蒜香海帶絲 Seaweed	37.5 0.6	乾煸四季豆 Dry-Fried Green Beans	39.5 0.7	★馬鈴薯拌海苔粉 Potatoes	115 2	◆沙茶粉絲 Fried Bean Noodles with Satay Sauce	62.5 1.2	
		副菜	南瓜炒蛋 Scrambled Eggs	132 8	★糖醋豆腐煲 Fried Tofu	144 8.4	△泡菜豆腐煲 Korean Tofu	73.3 6.1	開陽大頭菜 Stir-fried Preserved Mustard Tuber	44.3 1.2	秋葵炒蛋 Scrambled Eggs	88.8 5.9	
		副菜	△黑胡椒黃豆芽時蔬 Pan-Fry Bean Sprouts	35 0.5	蒜香高麗菜 Cabbage	37.5 0.6	枸杞冬瓜 Winter Melon	37.5 0.6	寧波炒年糕 Stir-Fried Chinese Rice Cake	113 2.66	韭香綠豆芽 Pan-Fry Bean Sprouts	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	
	美食街套餐	速博麵屋	紫菜蛋花湯餃 Soup dumplings	801 34	◆沙茶豆腐雞肉鍋 Satay Chicken and Tofu Hot Pot	667 36.3	越式蕃茄豬肉寬粉 Vietnamese Bean Noodles with Meat	536 35.2	△韓式部隊鍋 Korean Hot Pot	672 37.5	清燉牛肉麵 Beef Soup Noodles	724.5 35	
		世界廚房	◆肉醬義大利麵 Fried spaghetti with chicken	714.5 44.2	日式牛肉壽喜燒蓋飯 Sukiyaki Beef Rice	765 40.7	△美式紅醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with Red Sauce	698 35	◆日式香鬆蛋炒飯 Japanese Furikake Egg Fried Rice	705 35	△綠椒普羅旺斯炒飯 Provencal Fried Rice with Green Peppers	805 37	
		米樂飯館	◎叉燒肉拼花枝捲飯 Rice with Pork and Squid Rolls	1032 53.8	△◆宮保雞丁燴飯 Kung Pao Chicken Risotto contains peanuts	792 43.9	海南雞飯 Hainan Chicken Rice	509.5 50.3			★香酥雞腿飯 Fried Chicken Rice	807 40.3	
		風味食堂	夏威夷炒飯 Hawaiian Fried Rice	689 40.7	味噌豬肉炒烏龍 Stir-fried Udon with Miso Sauce	746 40	梅干肉燴飯 Rice with Minced Pork	750 39.5	什錦拌麵 Dry Noodles with Mixed Toppings	637 39.3			
		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	
	附品	鹹湯品	黃瓜湯 Cucumber Soup	5 0.2	大頭菜湯 Turnip soup	5 0.2	海帶豚骨湯 Kelp Knot Soup	12.5 0.9	關東煮湯 Oden Soup	135 5.4	味噌海苔湯 Seaweed Soup	4 0.1	
		甜湯品	綠豆甜湯 Green Bean Soup	35 1							銀耳桂圓甜湯 Longan and Snow Fungus Sweet Soup	4 0.12	
		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 Oat rice	280 8	
備註	快餐	快餐	★遊風塔炸雞飯 Typhoon Shelter Fried Chicken Rice	800 39.5	△紅燒蹄花麵 Pork Noodle Soup	845 41.5	◎滷味套餐 Braised dishes	676 38.6	高麗菜炒飯 Cabbage Fried Rice	789 51.5			
	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			
		鹹湯品	薑絲冬瓜湯 Ginger White Gourd Soup	5 0.2	青菜豆腐湯 Vegetables Soup	12.5 0.9	番茄豆芽湯 Yellow bean sprouts soup	5 0.2	黃瓜湯 Cucumber Soup	5 0.2			
		甜湯品			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 ◆:含有海鮮或蔬果種子類

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，歡迎點選。

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，請用餐者自行斟酌並遵守。