

日期		4月1日		4月2日		4月3日		4月4日		4月5日			
餐別		週一		週二		週三		週四		週五			
		每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)	每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)	每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)	每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)	每100克/每份量所含熱量(大卡)	每100克/每份量所含熱量(公克)		
早餐	中式早餐			香菇玉米粥套餐 (內容物:玉米粒、香菇、紅蘿蔔) 絞肉麵筋 小湯包 蒸蛋 蒜香青菜	660	24	刈包套餐 (內容物:刈包、酸菜炒豬肉片、花生粉) 玉米炒蛋 薑絲小白菜	660	24				
	西式早餐			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)	610	22	香蒜厚片吐司套餐 (內容物:厚片吐司、蒜香抹醬) 義式香草彩蔬機丁 玉米炒蛋 葡萄乾培根生菜沙拉	610	22				
	飲品	兩種可自取		牛奶/薏仁漿	150	8	牛奶/黑豆漿	150	8				
午餐	自助餐	主食1	菲力雞排 Fried Chicken Steak	270	12	梅子燒雞 Stew Chicken with plum	270	12	★炸雞排 Fried Chicken	225	13	假日	假日
		主食2	京醬豬柳 Stir-fried Pork	235	10	★叉燒肉 Basted Pork	220	11	泰式咕咾肉 Fried Pork with Thai sauce	230	16		
		主食3	蒸樹子吳郭魚 Steamed Fish	190	11	照燒魷魚 Stir-fried Seafood	235	15	麻油白旗魚 Steamed Fish with sesame	200	14		
		副主菜	香菇玉米雞丁 Pan-Fried chicken with corn	200	16	沙茶肉末豆腐米血丁 Stir-Fried Tofu with Pork	220	15	回鍋肉片 Fried Pork	220	15		
		副菜	★鹹酥甜不辣 Salt and Pepper Sweet Fries	130	6	滷黑豆干 Stewed Bean Curd	125	6	豆瓣滷蘿蔔 Braised Daikon	195	5		
		副菜	四季滑蛋 Scrambled eggs	125	6	玉米馬鈴薯炒蛋 Scrambled eggs	140	5	南瓜豆腐煲 Pumpkin Tofu	130	6		
	副菜	醬燒金針冬瓜 Sukiyaki Mushrooms and Winter Melon	150	7	什錦黃瓜 Stir-Fried cucumber	85	5	蒜香綠豆芽 bean sprouts	75	4			
	有機	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5			
	美食街套餐	速博麵屋	△酸辣湯餃 Soup dumplings	760	11	鍋燒意麵 Hot pot noodles	660	20	★△紅咖哩雞肉鍋 Red Curry Chicken Hotpot	720	11		
		世界廚房	檸檬雞腿排吐司套餐 Roasted Chicken With Toast	700	30	★肉醬貝殼麵 Shell Pasta with Tomato Sauce	670	23	手工白醬焗烤千層麵 Baked Lasagna with White Sauce	740	14		
		米樂飯館	★咖哩炸雞飯 Curry Fried Chicken Rice	715	22	△麻婆豆腐燴飯 Mapo tofu rice	685	22	五花燒肉蓋飯 Pork Rice	720	32		
		風味食堂	蕎麥麻醬麵 Peanut Sauce Noodles	670	18	人蔘小米雞粥 Rice Congee	665	24	肉燥飯 Pork rice	650	20		
	附品	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15		
		鹹湯品	蘿蔔雞湯 Kohlrabi Soup	100	5	黃豆芽鹹湯 Soybean sprout soup	120	3	黃瓜湯 Cucumber Soup	130	4		
		甜湯品	地瓜甜湯 Sweet Potato Soup	150	10	紅豆紫米甜湯 Red bean purple rice soup	150	12	八寶豆甜湯 Eight Treasure Bean Sweet Soup	150	10		
		主食	白飯 Steamed Rice	280	24	燕麥飯 Oat rice	280	12	薏仁飯 Barley Rice	280	12		
輕食	輕食1	夏威夷拖鞋披薩 Hawaiian Pizza	540		麥克雙雞漢堡 Hamburger With Chicken Nuggets	540		青醬燻雞披薩 Pesto Chicken Pizza	540				
		洋蔥圈 Orion Ring	100		燒賣 Siu ma	110		薯餅 Hash browns	130				
		柳橙汁 Orange Juice	90		原味優酪乳 Yogurt Drink	80		可爾必思 Calpis	80				
	輕食2	黑咖哩藍帶豬排飯 Black Curry Pork Chop Rice	530		青醬蝦仁焗烤貝殼麵 Conchige with Shrimp and Green Sauce	550		香酥雞柳肉醬義大利麵 Fried Chicken Meat Sauce Pasta	550				
自取	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15			
	主食	白飯 Steamed Rice	280	80	白飯 Steamed Rice	280	80	白飯 Steamed Rice	280	80			
	鹹湯品	薑絲昆布湯 Seaweed Soup	125	7	青菜豆腐湯 Vegetables Soup	125	7	青菜豆腐湯 Vegetables Soup	125	7			
	甜湯品	綠豆薏仁甜湯 Green Bean Barley Soup	150	10	綠豆甜湯 Green Bean Soup	150	12	綠豆甜湯 Green Bean Soup	150	12			
晚餐	自助餐	主菜1	五香佐翅小雞 Chicken	235	14	蔥油雞 Green Onion Chicken	270	12					
		主菜2	韓式泡菜豬 Pan-Fry pork	245	8	紅燒肉 Braised Pork	235	10					
		主菜3	西芹魷魚 Stir-fried Seafood	215	6	鹽酥魚 Fried Fish	220	11					
		副主菜	時蔬炒肉片 Pan-Fry pork	200	9	茄汁肉末豆腐煲 Tomato Meat Sauce with Tofu	210	10					
		副菜1	★茄汁馬鈴薯 Potato	180	7	彩椒銀芽 Bean sprouts	165	8					
		副菜2	香炒豆豉豆干 Stir-fried Bean Curd	195	6	鰻瓜鱈絲 Fried Calabash Gourd	170	10					
	副菜3	白菜冬粉 Fried Bean Noodles	120	2	南瓜炒蛋 Scrambled eggs	110	4						
	有機	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5	有機蔬菜 Organic vegetables	54	4.5			
	快餐	快餐	上海菜飯 Shanghai Vegetable Rice	740	17	咖哩漢堡排飯 Curry Burger Patty Rice	750	20					
	自取	水果	季節水果 Seasonal Fruits	60	15	季節水果 Seasonal Fruits	60	15					
		主食	白飯 Steamed Rice	280	80	白飯 Steamed Rice	280	80					
		鹹湯品	薑絲昆布湯 Seaweed Soup	125	7	青菜豆腐湯 Vegetables Soup	125	7					
		甜湯品	綠豆薏仁甜湯 Green Bean Barley Soup	150	10	綠豆甜湯 Green Bean Soup	150	12					
	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。											