

日期 Date		7/6	7/7	7/8	7/9	7/10	
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Breakfast	主餐						
	副食 1						
	副食 2						
	副食 3						
	熱量						
	套餐		薯餅起司玉米蛋總匯 +鮮奶綠	黑胡椒鐵板麵+豬排 +雙蛋+豆漿	蘿蔔糕+蛋+卡叻雞腿 +冬瓜茶	起司里肌豬排蛋漢堡 +混漿	
	主餐						
	副食 1						
	副食 2						
	副食 3						
飲品							
午餐 Lunch	套餐	薑燒豬肉套餐	醃菜魚片套餐	墨西哥風味雞丁佐莎醬波奇碗	貴州雞套餐	台式炒米粉套餐	
	主餐	薑燒豬肉 Ginger Braised Pork Slices	☆◎醃菜魚片 Pickled Cabbage with Fish	墨西哥風味雞丁 Grilled Chicken with Mexican Flavor	貴州雞 Huamen Chicken	台式炒米粉 Stir-fried Rice Noodles	
	主菜 (必選)	豬肉片 豆腐 洋蔥 青蔥	鱈魚片 酸菜 蔥 辣椒	清肉丁 腿仁丁 紫洋蔥 香菜	骨腿丁 棒丁 紅蘿蔔 青椒 香菇	米粉 豬肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 香菇 青蔥	
	副菜 1	△三杯雞丁 Three-Cup Diced Chicken	魚香肉絲 Stir-fried Shredded Pork	綜合蔬菜波奇碗佐莎醬 Poke Bowl With Salsa	☆★叻沙鮮蝦粉卷 Laksa Glass Noodles with Shrimps	紅燒雞腿 Braised Chicken	
	副菜 2	雞胸丁 米血糕 洋蔥 蒜 九層塔 和風雞蛋豆腐煲 Japanese Style Egg Tofu Clay Pot	豬肉絲 竹筍 黑木耳 紅蘿蔔 青蔥 紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot		蝦子X2 冬菇 花生 青蔥 蒜 薑絲爆炒麵筋 Stir-fried Wheat Gluten Roll with Shredded Ginger	雞骨脆 薑蔥 豆豉香油加腐 Braised Tofu	
	副菜 3	板豆腐 雞蛋 蔥花 Stir-fried Cauliflower and Mushroom	雞蛋 紅蘿蔔 菜豆炒干絲 Stir-fried Long Beans with Dried Tofu		麵筋 杏鮑菇 蝦頭 蒜 薑絲 四角油豆腐 蒜 香菜 豆豉	宴客扁擔 Stir-fried Bottle Gourd	◎△蒜粒春捲 Deep-fried Spring Rolls
	副菜 4	鮮菇 白花 Stir-fried Mushroom and Mushroom	菜豆 白干絲 芹菜 菜豆 白干絲 芹菜		雞蛋 玉米粒 椰菜 紫高麗菜 蕃茄 洋蔥 杏仁 核桃 蒜 川燙青花菜 Sichuan blanched broccoli	扁擔 木耳 青蔥 春捲*2	黃金泡菜糖帶絲 Japanese Kelp with Golden Kimchi
	副菜 5	◎酥炸牛蒡(含芝麻) Deep-fried Burdock Root with Sesame	雞茸拌醬 Minced Chicken Sauce	青花菜 Sichuan blanched broccoli	海帶絲 紅蘿蔔 芹菜 蒜	糖帶絲 黃金泡菜 紅蘿蔔 薑蔥 蒜 蒜 豆 腐 乳	
	副菜 6	牛蒡 芝麻	雞絞肉 洋蔥 紅蔥頭				
	青菜 1	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	墨西哥餅佐香料 鷹嘴豆 咖哩 Tortilla and Chana Masala	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
	青菜 2	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	蔓越莓地瓜泥 Cranberry Mashed Sweet Potato	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	
	湯品	青木瓜雞湯 Green Panaya and Chicken Soup	銀耳 薏仁湯 White Fungus and Job's Tears Soup	法式洋蔥清湯 French Onion Soup	☆△黃瓜丸片湯 Cucumber Soup	玉米山藥排骨湯 Corn and Chinese Yam Pork Rib Soup	
	水果	青木瓜 雞排丁 紅象	銀耳 薏仁 枸杞 紅象 桂圓	洋蔥 龍骨丁	大黃瓜 貢丸片	玉米粒 山藥 龍骨丁 去籽紅象	
	熱量	750	780	750	800	765	
	麵食	雞蛋玉米濃湯套餐	泰式咖哩雞腿套餐	炸蝦豆腐烏龍麵套餐	香脆豬腳套餐	日式牛肉烏龍麵套餐	
	主餐	水餃*8 Dumplings*8	意麵 Noodles	烏龍麵 Udon	台式拉麵 Taiwanese Ramen	烏龍麵 Udon	
	主菜	雞肉絲 Shredded Chicken	雞腿 Chicken Drumstick	△◎★炸蝦*3 Crispy Shrimp*3	潤豬肉片 Pork Slices	●牛肉 Beef	
	副菜	蛋花+蔥花 Egg Drop + Scallion	油豆腐+玉米段+紫洋蔥 Oily Tofu+Corn+Onion	油揚豆皮+雞蛋 Bean Skin+ Egg	辣肉燥+滷蛋 Spicy Braised Pork+Braised Egg	紅蘿蔔+青蔥+蛋絲+芝麻 Carrot+Scallion+Egg+ Sesame	
	小餐 1	◎酥炸牛蒡(含芝麻) Deep-fried Burdock Root with Sesame	越式豆干沙拉 Vietnamese Salad	蔓越莓地瓜泥 Cranberry Mashed Sweet Potato	三杯豆腐 Three-Cup Tofu	◎日式揚出豆腐 Agodashi Tofu	
	小餐 2	牛蒡 芝麻 Stir-fried Cauliflower and Mushroom	白蘿蔔 豆干絲 紅蘿蔔 季節蔬菜 Fresh Vegetable	地瓜 蔓越莓乾 麵粉 涼拌胡麻秋葵(含芝麻) Okra with Sesame Dressing	四角油豆腐 薑 九層塔 涼拌海帶絲 Kelp Salad	板豆腐 白蘿蔔 蔥 蒜 味霖 鮮菇炒絲 Stir-fried Vegetable and Mushrooms	
青菜	玉米+紅蘿蔔 Corn+ Carrot	川燙豆芽菜 Blanched Bean Sprouts	海帶芽+青蔥 Kelp Sprouts+ Scallion	豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+ Chinese Chives	燙青花菜 Broccoli		
湯品	雞高湯 Chicken Soup	咖哩湯底 Curry Soup	☆樂魚湯底 Bonito Soup	豬骨湯底 Pork Bone Soup	昆布湯底 Kombu Beef Soup		
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
熱量	820	720	720	900	810		
晚餐 Dinner	套餐						
	主餐						
	主菜 1						
	主菜 2						
	副菜 1						
	副菜 2						
	飲品						

△表加工品 Processed Food
◎表油炸物 Deep-fried Food
☆表魚類 Fish
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●表牛軋食品
沙茶醬含帶殼海鮮及芝麻，不含花生成分
本校食材一律使用國產糖，未使用輻射污染食品