

日期 Date	8/25	8/26	8/27	8/28	8/29
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break -fast	主食				
	副食1				
	副食2				
	副食3				
	热量				
	套餐				
	主食				
	副食1				
	西式				
	副食2				
	副食3				
	热量				
	饮品				
午餐 Lunch	套餐	鐵路大排套餐			
	主食	糙米飯			
	主菜(必選)	鐵路大排 Braised Pork Chop			
	副菜1	帶骨大排			
	副菜2	三杯雞 3-Cup Chicken			
	副菜3	雞胸 小黃瓜 米血糕 洋蔥 蒜頭 九層塔			
	副菜4	鐵板油豆腐 Black Pepper Tofu			
	四道二	油豆腐 菜豆 洋蔥 紅蘿蔔 九層塔 鮮菇燴蒲瓜 Stir-fried Bottle Gourd with Fresh Mushrooms			
	青菜1	蒲瓜 雪白菇 魔芋			
	青菜2	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce			
	青菜3	碎干丁 糖絞肉 紅蘿蔔 青豆仁 蔥爆豆芽 Stir-fried Shredded Bean Curd with Vegetables			
	青菜4	豆芽菜 紅蘿蔔 魔芋			
	青菜5	季節蔬菜 Fresh Vegetable			
	湯品	絲瓜蛋片湯 Sponge Gourd and Egg Drop Soup			
	水果	水果 Fruit			
	熱量	820			
晚餐 Dinner	麵食	泰式炸醬套餐			
	主食	白麵 Noodles			
	主菜	川燙豬肉片 Blanched Pork Slices			
	副菜	☆△蝶味棒+貢丸+年糕條+起司片 Fish Cake+ Meat Ball+Rice Cake+ Cheese Slices			
	小菜	菠菜餅 Spinach Frittata			
	青菜	雞蛋 菠菜 紅蘿蔔 美乃滋			
	湯品	大白菜+☆泡菜+洋蔥 Chinese Cabbage+Kimchi+Onions			
	水果	☆泡菜湯底 Kimchi Soup			
	熱量	800			
	套餐				
晚餐 Dinner	主食				
	主菜1				
	主菜2				
	副菜1				
	副菜2				
	水果				
	湯品				
	熱量				

感恩餐會

青醬草菇筆管麵套餐	麻婆鴨血套餐	古早味油飯套餐
青醬草菇筆管麵 Penne Pesto	白飯 Rice	古早味油飯 Steamed Sticky Rice
筆管麵 吉他菇 蘑菇 鴻喜菇 洋蔥 九層塔 Kabayaki Sea Bream	△☆蒲燒鯛魚 Kabayaki Sea Bream	白米 猪肉絲 香菇 青蔥 枸杞
◎煙燻風味豆干 Deep-fried Dried Tofu	◎糖醋雞丁 Sweet and Sour Diced Chicken	蜜汁雞腿 Honey Glazed Chicken Drumstick
豆干 塵可粉	雞胸丁 地瓜 紅椒 鳳梨片	雞骨腿 白芝蔴
起司玉米焗蛋 Corn Frittata	麻辣豆腐 Tofu with Cordia Dichotoma	菜脯炒蛋 Scrambled Eggs with Preserved Radish
雞蛋 菜花 紅蘿蔔 玉米 起司 洋香菜 Broccoli and Red Cabbage	板豆腐 乾辣椒 香菜 Braised White Gourd	雞蛋 紅蘿蔔 菜脯 Braised Dried Tofu
普羅旺斯嫩蛋 Ratatouille	紅燒冬瓜 Braised White Gourd	客家油豆干 Braised Dried Tofu
馬鈴薯 茄子 湯圓 魔芋 雪白菇 洋蔥 Potato and Eggplant	冬瓜 豆包絲 黑木耳 番茄 蘑花 Winter Melon and Eggplant	大溪黑豆干 酸菜 香菜 Dried Black Beans and Sauerkraut
杏仁地瓜泥 Mashed Sweet Potato	日式咖哩醬 Curry	蒜蓉涼拌茄子 Garlic Eggplant Salad
地瓜 杏仁碎 奶粉	馬鈴薯 糖絞肉 紅蘿蔔 洋蔥	茄子 茄頭
鮮菇花椰菜 Broccoli and Mushroom	★開陽白菜 Braised Chinese Cabbage	清炒白花 Stir-fried Chinese Cabbage
青花菜 紅蘿蔔 鴻喜菇 Broccoli and Red Cabbage	大白菜 金針菇 蝦米 Braised Chinese Cabbage	白花菜 紅蘿蔔 鴻喜菇 Braised Chinese Cabbage
季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable
西式洋蔥湯 Onion Soup	脆筍香菇雞湯 Bamboo Shoots Soup	酸辣湯 Assorted Vegetables Thick Soup
洋蔥 巴西里 Fruit	脆筍片 香菇 雞排丁 薑絲 Fruit	板豆腐 茄絲 金針菇 黑木耳 紅蘿蔔 Braised Tofu and Eggplant with Golden Needle Mushroom and Black Fungus and Red Cabbage
830	735	780
泰式泰國鍋物套餐	台南擔仔麵套餐	紅燒牛肉麵套餐
寬粉 Wide Mung Bean Noodles	白麵 Noodles	家常麵 Noodles
三角油豆腐+水煮蛋+蒟蒻刮花 Oily Tofu + Boiled Egg+ Konjac	豬肉片 Pork Slices	●紅燒牛肉 Beef
紅蘿蔔+翠菇+金針菇+洋蔥 Carrot+Mushrooms+Enoki Mushroom+Onion	肉燥+油蛋 Braised Pork + Egg	紅蘿蔔+白蘿蔔 Carrot+Radish
☆泰式涼拌青木瓜 Thai Green Papaya Salad	香油豬血糕 Pig Blood Cake	涼拌黃豆芽 Chinese Soybean Sprouts Salad
青木瓜 豆包絲 香菜 花生 油露 Fresh Vegetable	豬血糕 花生粉 香菜 Braised Pork + Egg	黃豆芽 辣椒 Fresh Vegetable
☆南洋冬蔭功湯(含奶) Tom Yum Kung (contains Milk)	豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+ Chinese Chives	季節蔬菜 Fresh Vegetable
水果 Fruit	油蔥湯底 Shallot Soup	紅燒牛腩湯底 Stewed Beef Soup
810	720	820

△表加工品 Processed Food

○表油炸物 Deep-fried Food

☆表魚類 Fish

★表泰式海鮮 Shrimp and Shelled Seafood

●表牛羊製品

沙茶醬含泰式海鮮及芝麻，不含花生成分

本校食材一律使用國產豬，未使用輻射污染食品