

	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	中式	主食				
		副食 1				
		副食 2				
	西式					
		副食 3				
		熱量				
		套餐				
午餐 Lunch	西式	主食				
		副食1				
		副食 2				
	四週二					
		副食3				
		熱量				
		飲品				
	套餐		鐵路大排套餐	青醬草菇筆管麵	鹽燒鯛魚套餐	古早味油飯套餐
	主菜 (必選)	糙米飯		白飯 Rice		古早味油飯 Steamed Sticky Rice
		鐵路大排 Braised Pork Chop		△☆☆蒲燒鯛魚 Kabayaki Sea Bream		
		帶骨大排				白米 豬肉絲 香菇 青蔥 枸杞
	副菜 1	三杯雞膽 3-Cup Chicken		◎鹽燒風味豆干 Deep-fried Dried Tofu	◎糖醋雞丁 Sweet and Sour Diced Chicken	蜜汁雞腿 Honey Glazed Chicken Drumstick
		雞胗 小黃瓜 米血糕 洋蔥 蒜粒 九層塔				
	副菜 2	鐵板油豆腐 Black Pepper Tofu		起司玉米烘蛋 Corn Frittata	麻辣豆腐 Tofu with Cordia Dichotoma	菜膽炒蛋 Scrambled Eggs with Preserved Radish
		油豆腐 菜豆 洋蔥 紅蘿蔔 九層塔		雞蓉 菠菜 紅蘿蔔 玉米 起司 洋香菜	板豆腐 乾辣椒 香菜	雞蓉 紅蘿蔔 菜脯
	副菜 3	鮮菇燴葫瓜 Stir-fried Bottle Gourd with Fresh Mushrooms		普羅旺斯燉菜 Ratatouille	紅燒冬瓜 Braised White Gourd	客家滷豆干 Braised Dried Tofu
		葫瓜 雪白菇 枸杞		馬鈴薯 茄子 獅子 獅瓜 鷹嘴豆 番茄 洋蔥	冬瓜 豆包絲 黑木耳 香菇 蔥花	大溪黑豆干 醃菜 香菜
	副菜 4	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce		杏仁地瓜泥 Mashed Sweet Potato	日式咖哩醬 Curry	蒜蓉涼拌茄子 Garlic Eggplant Salad
		碎干丁 糖絞肉 紅蘿蔔 青豆仁 蔥爆豆芽		地瓜 杏仁碎 奶粉	馬鈴薯 豬絞肉 紅蘿蔔 洋蔥	茄子 蒜頭
	青菜 1	Stir-fried Shredded Bean Curd with Vegetables		鮮菇花椰菜 Broccoli and Mushroom	★開陽白菜 Braised Chinese Cabbage	清炒白花 Stir-fried Chinese Cabbage
		豆芽菜 紅蘿蔔 蔥段		青花菜 紅蘿蔔 鴻喜菇	大白菜 金針菇 蝦米	白花菜 紅蘿蔔 鴻喜菇
	青菜 2	李節蔬菜 Fresh Vegetable		李節蔬菜 Fresh Vegetable	李節蔬菜 Fresh Vegetable	李節蔬菜 Fresh Vegetable
		絲瓜 雞蛋		西式洋蔥湯 Onion Soup	脆筍香菇雞湯 Bamboo Shoots Soup	酸辣湯 Assorted Vegetables Thick Soup
	湯品	絲瓜 雞蛋		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	水果	水果 Fruit		830	735	780
	熱量	820				
	麵食	麵食		麵食	麵食	麵食
	主菜	白麵 Noodles		寬粉 Wide Mung Bean Noodles	白麵 Noodles	寬粉麵 Noodles
		川燙豬肉片 Blanched Pork Slices		三角油豆腐+水煮蛋+蒟蒻刺花 Only Tofu +Boiled Eggs+ Konjac	豬肉片 Pork Slices	●紅燒牛肉 Beef
	副菜	☆☆△調味棒+貢丸+年糕條+起司片 Fish Cake+ Meat Ball+Rice Cake+ Cheese Slices		紅蘿蔔+草菇+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
		菠菜烘蛋 Spinach Frittata		☆☆泰式涼拌青木瓜 Thai Green Papaya Salad	香滷豬血糕 Pig Blood Cake	涼拌黃豆芽 Chinese Soybean Sprouts Salad
	小菜	雞蛋 菠菜 紅蘿蔔 美乃滋		青木瓜 豆包絲 香菜 花生 魚露	豬血糕 花生粉 香菜	黃豆芽 辣椒
		大白菜+☆泡菜+洋蔥 Chinese Cabbage+Kimchi+Onions		李節蔬菜 Fresh Vegetable	豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+ Chinese Chives	李節蔬菜 Fresh Vegetable
	湯品	☆☆泡菜湯底 Kimchi Soup		☆南洋冬蔕功湯(含奶) Tom Yum Kung (contains Milk)	油蔥湯底 Shallot Soup	紅燒牛肉湯底 Stewed Beef Soup
	水果	水果 Fruit		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	800		810	720	820
晚餐 Dinner	套餐					
	主菜	主菜				
		主菜1				
		主菜2				
	副菜	副菜1				
		副菜2				
		水果				
	湯品					
	熱量					

感恩餐會

△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
●表牛羊製品
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豬，未使用輻射污染食品