

| 日期 Date | | 1/12 | 1/13 | 1/14 | 1/15 | 1/16 |
|-----------------|--|--|--|---|--|--|
| 星期 Day | | (一) | (二) | (三) | (四) | (五) |
| 早餐 Breakfast | 中式 | 主食 | 刈包 Gua Bao | 皮蛋瘦肉粥 Pork Congee with Preserved Eggs | 咖喱炒麵 Curry Stir-fried Udon with Shredded Pork and Vegetables | 水煎包 Pan-fried Stuffed Bun |
| | | 副食 1 | 醬燒豬排 Soy-Glazed Pork Chop | 辣炒塔香肉絲 Spicy Stir-Fried Pork with Basil | 烏龍麵 豬肉絲 大白菜 紅蘿蔔 黑木耳 | 起子麵包 Cheese Bread |
| | | 副食 2 | 里肌肉排 Sunny-side-up | 涼拌土魷麵筋 Chilled Wheat Gluten Salad | 日式豬排 毛豆炒蛋 | 起子麵包 Cheese Bread |
| | | 副食 3 | 雞蛋 Fresh Vegetable | 小黃瓜 麵筋泡花生 麻油燙鮮蔬 Blanched Vegetables with Sesame Oil | 雞卷 毛豆 Fresh Vegetable | 起子麵包 Cheese Bread |
| | | 熱量 | 500 | 592 | 590 | 565 |
| | 套餐 | 鷹嘴豆印度風味藜麥飯套餐 | 芝麻香酥厚片午餐餐 | 黑麥小餐包 | 起司肉丸麵包套餐 | |
| | 西式 | 主食 | 鷹嘴豆印度風味藜麥飯 Indian-style Quinoa Rice with Chickpeas | 芝麻香酥厚片吐司 Thick Toast with Sesame Spread | 黑麥小餐包 Rye Bun | 起司麵包 Cheese Bread |
| | | 副食 1 | 米雞絞肉 紅蘿蔔 鷹嘴豆 洋蔥 番茄 藜麥 香菜 | 厚片吐司 1/2 芝麻香酥醬 | 黑麥小餐包 | 起子麵包 |
| | | 副食 2 | 孜然烤雞里肌 Cumin-Roasted Chicken Loins | 香烤雞翅 Roasted Chicken Wings | 柚香雞鴨雙拼 Chicken and Duck with Yuzu Sauce | △茄汁雞肉丸X3 Chicken Meat Balls |
| | | 副食 3 | 雞里肌 水煮蛋 Bofiled Egg | 雞翅 ◎酥炸薯餅 Hash Brown | 雞肉絲 煙燻鴨肉 柚子醬 黃桃罐頭 | 雞肉丸 番茄 洋蔥 義式香料 鮮蔬海苔烘蛋 Vegetable and Seaweed Frittata |
| 飲品 | | 鮮奶/茉莉綠茶 Milk/Jasmine Green Tea | 混攪/玫瑰紅茶拿鐵 Mixed Soy/milk/Rose Milk Tea | 鮮奶/黑糖紅茶 Milk/Brown Sugar Black Tea | 豆漿/可可 Soy Milk/ Cocoa | |
| 午餐 Lunch | 套餐 | 椒鹽無骨排骨餐 | 泰式檸檬蒸魚套餐 | 日式味噌燒雞套餐 | 刺皮辣雞炒麵套餐 | 古早味油飯套餐 |
| | 主食 | 糙米飯 Brown Rice | 白飯 Rice | 白飯 Grain Rice | 白飯 Rice | ★古早味油飯 Pork Sticky Rice |
| | 主菜 (必選) | ◎椒鹽無骨排骨 Deep-fried Pork Chop | ☆泰式檸檬蒸魚 Thai Steamed Fish with Lime | 日式味噌燒雞 Japanese Miso-Glazed Chicken | 刺皮辣雞炒麵 Stir-fried Diced Chicken with Fermented Chili | 白米 豬肉絲 香菇 蝦米 枸杞 |
| | 副菜 1 | 後腿肉排 五味嫩雞 5-flavored Stir-fried Chicken | 帶皮鮑魚片 香菜 辣椒 蒜 檸檬 鹹豬肉 炒豆干 Stir-fried Salted Pork and Dried Tofu | 雞里肌 洋蔥 蔥 白芝麻 咖哩豬肉 Curry Pork | 雞胸丁 骨腿丁 香鮑菇 刺皮辣雞 花瓜 蒜 △◎★日式炸蝦絲 蒜味 炸醬 Fried Shrimp with Garlic Mayo | 蒜香豬排 Braised Pork with Garlic |
| | 副菜 2 | 雞胸丁 小黃瓜 骨腿丁 芹菜 ★★日式蒸蛋 Japanese Steamed Egg Custard | 鹹豬肉 豆干 豬肉片 芹菜 紅椒 和風雞蛋豆腐煲 Japanese-Style Egg and Tofu Hot Pot | 豬肉片 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 麵粉 蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion | 裹粉炸蝦 美乃滋 蒜粒 紅燒豆腐 Braised Tofu | 里肌肉排 蒜 毛豆蒸蛋 Steamed Egg with Edamame |
| | 副菜 3 | 綠咖哩時蔬 Green Curry Vegetable | 板豆腐 雞蛋 蔥花 竹筍鮮菇煲 Braised Bamboo Shoots and Mushrooms | 雞卷 玉米 蔥花 家常扁扁 Stir-fried Bottle Gourd | 板豆腐 紅蘿蔔 青蔥 番茄粉絲羹 Mung Bean Noodles with Tomato | ◎日式揚出豆腐 Agedashi Tofu |
| | 副菜 4 | 白花菜 紅蘿蔔 冷凍菜 鷹嘴豆 洋蔥 九層塔 椰奶 台式炸醬 Taiwanese Minced Pork Soybean Paste Sauce | ◎酥炸芥末椒鹽牛蒡 Deep-fried Burdock Root | 塔香海菜 Stir-fried Kelp Sprouts and Basil | 韓式醃蘿蔔 Korean Radish | ★沙嗲鮮菇粉麵羹 Satay Enoki Mushroom and Glass Noodle Stew |
| | 青菜 1 | 時令蔬菜 Seasonal Vegetable | 時令蔬菜 Seasonal Vegetable | 時令蔬菜 Seasonal Vegetable | 時令蔬菜 Seasonal Vegetable | 時令蔬菜 Seasonal Vegetable |
| | 湯品 | 番茄蛋花湯 Tomato and Egg Drop Soup | 紅豆紫米湯 Red Beans and Black Rice Soup | 竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup | 仙草雞湯 Herbal Chicken Soup | 味噌蔬菜湯 Vegetable Miso Soup |
| | 水果 | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit |
| 熱量 | 800 | 780 | 820 | 810 | 850 | |
| 麵食 | 泡菜豆腐鍋套餐 | 花雕雞麵套餐 | 炸蝦豆腐烏龍麵套餐 | 味噌叉燒拉麵套餐 | 川味肉麵套餐 | |
| 主食 | 烏龍麵 Udon | 白麵條 Thin Noodles | 烏龍麵 Udon | 拉麵 Ramen | 家常麵 Homestyle Noodle | |
| 主菜 | 潮豬肉片 Pork Slices | 花雕雞麵 Huadiao Wine Chicken Drumstick | △◎★炸蝦*3 Crispy Shrimp*3 | 豬梅花 Pork | ●牛肉 Beef | |
| 副菜 | 板豆腐+金針菇+☆泡菜 Tofu+Enoki Mushroom+ Kimchi | 豬杞+香鮑菇+薑蔥 Goji+King Oyster Mushroom+Scallion | 油爆豆皮+雞卷 Bean Skin+ Egg | 玉米+蔥花+海苔片 Corn Kernel+ Scallion+Seaweed | 紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish+Scallion | |
| 小菜 1 | 鹽雞毛豆腐 Lightly Salted Edamame | 白煮大根 Braised Radish | 涼拌黃豆芽 Chinese Soybean Sprouts Salad | 履歷蔬菜 Fresh Vegetable | ☆豆干 小魚 Dried Tofu and Anchovies | |
| 小菜 2 | ◎酥炸地瓜條 Deep-fried Sweet Potato Fries | ◎酥炸芥末椒鹽牛蒡 Deep-fried Burdock Root | 胡麻菠菜(含芝麻) Sesame Spinach (Contains Sesame) | 韓式醃蘿蔔 Korean Radish | 和風裙帶絲 Japanese-Style Wakame Salad | |
| 青菜 | 大白菜+韭菜 Chinese Cabbage+ Chinese Chives | 川燙高麗菜 Blanched Cabbage | 海帶芽+青蔥 Kelp Sprouts+ Scallion | 白蘿蔔 Radish | 裙帶絲 紅甜椒 | |
| 湯品 | ☆泡菜湯底 Kimchi Soup | 花雕雞高湯 Chicken Broth with Huadiao Wine | ☆紫菜湯底 Bonito Soup | 味噌湯 Miso Soup | 川味牛肉湯底 Sichuan Beef Soup | |
| 水果 | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | |
| 熱量 | 720 | 820 | 820 | 780 | 820 | |
| 套餐 | 紅燒蹄膀飯套餐 | 酥炸海陸咖哩飯套餐 | 酥炸雞排義大利麵套餐 | 迷迭香烤豬排套餐 | 肉絲蛋炒飯套餐 | |
| 主食 | 糙米飯 Brown Rice | 蔬菜咖哩飯 Vegetable Curry Rice | 香腸肉醬義大利麵 Bolognese Pasta | 糙米飯 Brown Rice | 肉絲蛋炒飯 Pork and Egg Fried Rice | |
| 主菜 1 | 紅燒蹄膀 Soy-Braised Pork Knuckles | 白米 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 | 義大利麵 豬絞肉 蘑菇 番茄 洋蔥 | 迷迭香烤豬排 Rosemary-Roasted Pork Shank | 白米 豬肉絲 高麗菜 雞蛋 紅蘿蔔 洋蔥 蔥花 | |
| 主菜 2 | 豬肉角 豬腳丁 白蘿蔔 香菜 辣椒 | △◎☆炸白身魚+炸雞 Deep-fried Fish and Chicken | 義式大腸麵線 豬絞肉 蘑菇 番茄 洋蔥 | 雞胸丁 白蘿蔔 紅蘿蔔 | 蜜汁滷雞腿 Honey-Braised Chicken Drumstick | |
| 副菜 1 | 麻辣油味 Spicy Braised Assortment | 柚香蘿蔔 Pomelo-Scented Radish | ◎美式酥炸雞柳 American-Style Crispy Chicken Tenders | 鮮菇絲瓜 Stir-fried Loofah with Mushrooms | 涼拌黃豆芽 Soybean Sprout Salad | |
| 副菜 2 | 板豆腐 海帶絲 辣雞 Blanched Broccoli | 白蘿蔔 柚子醬 川燙青花菜 Blanched Broccoli | 雞里肌X3 川燙花椰菜+紅蘿蔔 Broccoli and Carrot | 絲瓜 秀珍菇 冬粉 履歷蔬菜 Fresh Vegetable | 黃豆芽 履歷蔬菜 Fresh Vegetable | |
| 水果 | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | |
| 湯品 | 脆筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup | 味噌蛋花湯 Miso Egg Drop Soup | 玉米濃湯 Corn Soup | 綠豆龍眼湯 Mung Bean and Tapioca Soup | 裙帶菜排骨湯 Wakame Pork Rib Soup | |
| 熱量 | 810 | 900 | 850 | 810 | 800 | |

△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