

日期 Date	12/29	12/30	12/31		
星期 Day	(一)	(二)	(三)		
早餐 Breakfast	中式	主餐	椒麻拌麵 Scallion Oil Noodles	雞蛋小饅頭X2 Steamed Bun with Eggs	
		副餐1	白麵 高麗菜 蔥花 香菜 花椒 椒麻雞丁 Diced Chicken	雞蛋小饅頭 台式醬香肉片 Stir-fried Pork Slices	
		副餐2	雞胸丁 香菜 花椒 花生碎 毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame	豬肉片 季節青菜 洋蔥 海苔烘蛋 Frittata with Seaweed	
		副餐3	雞蛋 毛豆 紅蘿蔔 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	雞蛋 馬鈴薯 海苔粉 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
		熱量	585	530	
	套餐	義式香料烤馬鈴薯套餐 義式香料烤馬鈴薯 Baked Potato 馬鈴薯 義式香料	巧克力菠蘿麵包 Chocolate Pineapple Bun		
	西式	主餐	馬鈴薯 義式香料 香料燻肉柳 Pork Loins with Herbs	巧克力菠蘿麵包 粉紅醬鮮菇炒雞 Stir-fried Chicken and Vegetable with Tomato and Cream Sauce	
		副餐1	豬肉柳 洋蔥 芥末子 水煮蛋 Boiled eggs	雞肉柳 青花菜 番茄 洋蔥 白菇 奶粉 焗烤南瓜通心粉 Baked Macaroni with Pumpkin	
		副餐2	雞蛋 核桃沙拉 Walnut Salad	通心粉 南瓜 起司 絲 紅藜麥沙拉 Quinoa Salad	
		副餐3	馬鈴薯 蒜苗 芽菜 高麗菜 薑 甜 核桃 597	585	
飲品		柚香烏龍茶/鮮奶 Yuza Oolong Tea / Milk	桂花蜜香紅茶/黑豆漿 Osmanthus Honey Black Tea / Black Soybean Milk		
午餐 Lunch	套餐	酥炸雞排套餐 酥炸雞排 Brown Rice	照燒虱目魚柳套餐 白飯 Rice	椒麻滷味拼盤套餐 五穀飯 Grain Rice	
	主餐	◎酥炸肉排 Deep-fried Pork Chop	◎六照燒虱目魚柳 Milkfish Fillet with Teriyaki Sauce	椒麻滷味拼盤 Braised Chicken Thigh	
	副餐1	雞腿肉排 豬後腿肉排	虱目魚柳 洋蔥	雞腿排 辣椒 花椒 蔥	
		副餐2	朝麻雞排時蔬 Chicken and Vegetable with Sesame Sauce	玉米肉末 Stir-fried Minced Pork with Corn	菜心炒肉片 Stir-fried Choy Sum and Pork
		副餐3	雞肉絲 辣雞肉 高麗菜 紫高麗菜 胡麻醬(含芝麻)	豬絞肉 豆薯 玉米 紅蘿蔔 南瓜	豬肉片 菜心 紅蘿蔔
		副餐4	毛豆炒蛋 Steamed Egg with Edamame	五香滷蛋 Braised Egg	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot
	副餐5	雞蛋 毛豆 鮮菇 芥菜 Stir-fried Mustard Green and Enoki	紅燒豆腐 Braised Tofu	雞蛋 紅蘿蔔 ☆豆干小魚 Dried Tofu and Anchovies	
	副餐6	芥菜仁 金針菇 紅蘿蔔 燻菜肉末 Preserved Vegetable and Minced Pork	板豆腐 金針菇 毛豆 酸菜 香菜 涼拌裙帶菜 Seaweed Salad	豆干片 小魚干 糯米糍 蜂蜜小蛋糕 Honey Cake	
	副餐7	豆干丁 糖絞肉 酸菜	裙帶菜 辣椒 香菜	蜂蜜小蛋糕(30G)	
	青菜1	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
	青菜2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	湯品	海芽蛋花湯 Kelp Sprouts Egg Drop Soup	紅豆米苔目湯 Azuki Bean and Rice Noodle Soup	扁蒲排骨湯 Bottle Gourd and Pork Ribs Soup	
	水果	海帶芽 雞蛋 水果 Fruit	紫苔目 紅豆 水果 Fruit	扁蒲 龍骨丁 枸杞 水果 Fruit	
	熱量	820	835	860	
	麵食	泡菜豬肉烏龍麵套餐	雞白湯拉麵套餐	蒜頭蛤蚧雞湯麵	
	主餐	烏龍麵 Udon	拉麵 Ramen	粿麵 Noodles	
	主餐	豬肉片 Pork Slices	雞肉柳 Chicken Tenderloin	★蛤蚧+雞骨腿丁 Clams+Chicken Dices	
	副餐	☆泡菜+洋蔥 Kinchi+Onions	玉米粒+筍干+紫洋蔥+蔥花 Corn Kernel+Dried Bamboo Shoots+Red Onion+Scallion	大蒜+青蔥 Garlic+Scallion	
	小菜1	茶香滷豆干 Braised Tofu	海菜蒸蛋 Steamed Egg with Kelp	☆蜜汁甜不辣 Tempura with Honey Sauce	
	小菜2	大溪黑豆干 紅茶包 青蔥 ☆日式秋葵(含芝麻) Okra	雞蛋 玉米粒 海菜 涼拌裙帶菜 Seaweed Salad	甜不辣條 白芝麻 蜂蜜 涼拌干絲 Bean Curd and Kelp Strips	
青菜	秋菜 白芝麻 紫魚露 大白菜+韭菜 Chinese Cabbage+ Chive	裙帶菜 辣椒 香菜 川燙豆芽菜 Blanched Bean Sprouts	海帶絲 白干絲 紅蘿蔔 川燙高麗菜 Blanched Cabbage		
湯品	☆泡菜湯底 Kimchi Soup	雞高湯 Chicken Soup	蒜頭蛤蚧雞高湯 Garlic Clam Chicken Stock		
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
熱量	830	820	820		
晚餐 Dinner	套餐	印度奶油咖哩雞肉飯套餐	泰式海鮮雞寬粉套餐		
	主餐	白飯 Rice	寬冬粉 Broad Bean Noodles		
	主餐1	印度雞肉咖哩 Butter Chicken	☆鯛魚丁+★蛤蚧+潤豬肉片 Tuna+Clams+Pork Slices		
	主餐2	雞丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 番茄 洋蔥 咖哩(含奶)	☆△魚板+青蔥 Fish Cake +Scallion		
	副餐1	地瓜蛋沙拉 Sweet Potato Salad	◎☆△酥炸甜不辣 Deep-fried Tempura		
	副餐2	地瓜 雞蛋 小黃瓜 美乃滋	甜不辣條*5		
	副餐3	水煮青花菜 Broccoli	履歷蔬菜 Fresh Vegetable		
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit		
湯品	韓式大醬湯 Korean Soybean Paste Soup	☆泰式酸辣湯底 Thai Style Broth			
熱量	820	830			

△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
☆表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，未使用輻射汙染食品