

日期 Date	12/29	12/30	12/31	1/1	1/2
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Breakfast	中式	主餐	椒麻拌麵 Scallion Oil Noodles	雞蛋小饅頭X2 Steamed Bun with Eggs	
		副食1	白麵 高麗菜 蔥花 香菜 花椒 Diced Chicken	雞蛋小饅頭 台式醬香肉片 Stir-fried Pork Slices	
		副食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 海苔煎蛋 Frittata with Seaweed	
		副食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	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 粉紅薯鮮菇炒雞 Stir-fried Chicken and Vegetable with Tomato and Cream Sauce	
		副食1	豬肉柳 洋蔥 芥末子 水煮蛋 Boiled eggs	雞肉柳 青花菜 番茄 洋蔥 雪白菇 奶粉 焗烤南瓜通心粉 Baked Macaroni with Pumpkin	
		副食2	雞蛋 核桃沙拉 Walnut Salad	通心粉 南瓜 起司絲 紅藜麥沙拉 Quinoa Salad	
		副食3	葛苣 苜蓿芽 紫高麗菜 蜜柑 核桃 597	桂花蜜香紅茶/黑豆漿 Osmanthus Honey Black Tea /Black Soybean Milk	
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	酥炸鹽焗雞餐 照燒虱目魚柳套餐 椒麻油麵線套餐 梅乾菜肉燥飯套餐			
	主餐	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	梅乾菜肉燥飯 Rice with Preserved Mustard and Pork
	主菜 (必選)	◎酥炸肉排 Deep-fried Pork Chop	◎六限燒虱目魚柳 Milkfish Fillet with Teriyaki Sauce	椒麻油雞排 Braised Chicken Thigh	
	副菜1	糖後腿肉排 胡麻雞柳時蔬 Chicken and Vegetable with Sesame Sauce	虱目魚柳 洋蔥 玉米肉末 Stir-fried Minced Pork with Corn	雞腿排 辣椒 花椒 蔥 菜心炒肉片 Stir-fried Choy Sum and Pork	白米 糖紋肉 白碎乾丁 毛豆 梅乾菜 香油雞腿 Braised Chicken Drumstick
	副菜2	毛豆菜蛋 Steamed Egg with Edamame	五香滷蛋 Braised Egg	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	棒腿 三杯油豆腐 Braised Spicy Tofu
	副菜3	雞蛋 毛豆 鮮羅漢芥末 Stir-fried Mustard Green and Enoki Mushrooms	雞蛋 紅燒豆腐 Braised Tofu	雞蛋 紅蘿蔔 ☆豆干小魚 Dried Tofu and Anchovies	四角油腐 毛豆仁 蒜蓉 九層塔 油肉冬瓜 Braised White Gourd with Minced Pork
	副菜4	芥菜仁 金針菇 紅蘿蔔 醃菜肉末 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 糖米飯 蜂蜜小蛋糕 Honey Cake	冬瓜 糖紋肉 枸杞 台式泡菜 Taiwanese Preserved Cabbage
	青菜1	豆干丁 糖紋肉 酸菜 時令蔬菜 Seasonal Vegetable	裙帶菜 辣椒 香菜 時令蔬菜 Seasonal Vegetable	蜂蜜小蛋糕(30G)	高麗菜 紅蘿蔔 辣椒 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	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	湯品	海芽菜花湯 Kelp Sprouts Egg Drop Soup	紅豆米苔目湯 Azuki Bean and Rice Noodle Soup	扁扁排骨湯 Bottle Gourd and Pork Ribs Soup	日本蔬菜湯 Japanese Vegetable Soup
	水果	海帶芽 雞蛋 水果 Fruit	紫苔目 紅豆 水果 Fruit	扁扁龍骨丁 枸杞 水果 Fruit	板豆腐 牛蒡 紅蘿蔔 昆布 水果 Fruit
	熱量	820	835	860	810
	麵食	泡菜豬肉烏龍麵套餐 烏龍麵 Udon	雞白湯拉麵套餐 拉麵 Ramen	蒜頭蛤蚧湯麵 意麵 Noodles	番茄紅燒牛肉麵套餐 家常麵 Homestyle Noodle
	主餐	豬肉片 Pork Slices	雞肉柳 Chicken Tenderloin	★蛤蚧+雞骨腿丁 Clams+Chicken Dices	●牛肉 Beef
	副菜	☆泡菜+洋蔥 Kimchi+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	番茄+白蘿蔔 Tomato+Radish
小菜1	茶香油豆干 Braised Tofu	海菜蒸蛋 Steamed Egg with Kelp	△☆蜜汁甜不辣 Tempura with Honey Sauce	台式泡菜 Taiwanese Preserved Cabbage	
小菜2	大溪黑豆干 紅茶包 青蔥 ☆日式軟菜(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 Bean Curd and Kelp Strips	高麗菜 紅蘿蔔 辣椒 三杯油豆腐 Braised Spicy Tofu	
青菜	軟菜 白芝麻 柴魚露 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	四角油腐 毛豆仁 蒜蓉 九層塔 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
湯品	☆泡菜湯底 Kimchi Soup	雞高湯 Chicken Soup	蒜頭蛤蚧雞高湯 Garlic Clam Chicken Stock	番茄紅燒牛肉湯底 Tomato Stewed Beef Soup	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	830	820	820	810	
晚餐 Dinner	套餐	印度奶油咖哩雞肉飯套餐 泰式海鮮鹽焗雞套餐 肉燥乾拌麵套餐			
	主餐	白飯 Rice	寬冬粉 Broad Bean Noodles	肉燥乾拌麵 Stir-fried Noodles	
	主菜1	印度雞肉咖哩 Butter Chicken	☆鱈魚丁+★蛤蚧+潤豬肉片 Tuna+Clams+Pork Slices	黃油麵 糖紋肉 豆芽菜 韭菜 香菇 蔥花 香油雞腿 Braised Chicken Drumstick	
	主菜2	雞丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 番茄 洋蔥 咖哩(合切) 地瓜薯沙拉 Sweet Potato Salad	☆☆魚板+青蔥 Fish Cake+Scallion	棒腿 毛豆蒸蛋 Steamed Eggs with Mushrooms	
	副菜1	地瓜 雞蛋 小黃瓜 美乃滋	◎☆☆酥炸甜不辣 Deep-fried Tempura	雞蛋 毛豆	
	副菜2	水煮青花菜 Broccoli	甜不辣條*5 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	水果	水果 Fruit	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	芹香蘿蔔排骨湯 Pork Ribs Soup with Radish and Celery	
熱量	820	830	820		

△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
●表牛羊肉品
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籍，未使用輻射污染食品