

日期 Date		9/29	9/30	10/1	10/2	10/3
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break-fast	中式	主食		雞蛋小饅頭X2 Steamed Bun with Eggs	肉包X1 Steamed Bun	☆ 風日魚皮粥 Milkfish Congee
		副食 1		雞蛋小饅頭 台式醬香肉片 Stir-fried Pork Slices	肉包 BBQ豬柳 BBQ Pork Tenderloin	
		副食 2		豬肉片 季節青菜 洋蔥 海苔烘蛋 Frittata with Seaweed	豬肉柳 洋蔥 紅蘿蔔 青椒 菜脯炒蛋 Scrambled Eggs with Preserved Radish	
		副食 3		雞蛋 馬鈴薯 海苔粉	雞蛋 菜脯	
		熱量		530	565	
		套餐		巧克力菠蘿套餐	雞腿麵包套餐	起司麵包套餐
	西式	主食		巧克力菠蘿麵包 Chocolate Pineapple Bun	迷你雞腿麵包 Multigrain Bread	起司麵包 Cheese Bread
		副食1		巧克力菠蘿麵包 粉紅醬鮮蔬炒雞 Stir-fried Chicken and Vegetable with Tomato and Cream Sauce	蒜香雞鴨雙拼佐巴薩米克油醋 Chicken and Duck with Balsamic Vinaigrette	印度菜茶咖哩雞 Indian Curry Chicken with Spinach
		副食 2		雞肉柳 青花菜 番茄 洋蔥 蛋白絲 奶粉 焗烤南瓜通心粉 Baked Macaroni with Pumpkin	雞肉絲 煙燻鴨肉 小番茄 水煮蛋 Boiled eggs	雞肉絲 冷凍菠菜 洋蔥 番茄 蒜紐 青菜 彩蔬烘蛋 Potato Frittata
		副食3		通心粉 南瓜 起司絲 紅薯麥沙拉 Quinoa Salad	雞蛋 堅果沙拉 Salad	雞蛋 青花菜 紅樹椒 蒜味溫沙拉 Salade Tiede
		熱量		585	579	585
		飲品		黑豆漿/桂花紅茶 Black Soybean Milk/Osmanthus Black Tea	鮮奶/百香果綠茶 Milk/Passion Fruit Green Tea	低糖豆漿/古早味冬瓜茶 Soybean Milk/White Gourd Tea
午餐 Lunch	泰式青檸魚香餐					
	主食		白飯 Rice	椒鹽滷雞排套餐	白飯 Rice	中歐韓式肉飯套餐
	主菜 (必選)		🔥 ☆泰式青檸魚 Thai-style Steamed Sea Bass with Lemon	🔥 椒鹽滷雞排 Braised Chicken Thigh	☆◎塔香魚丁 Deep-fried Fish Dices with Basil	
	副菜 1		鱸魚 香菜 蒜 薑 辣椒 檸檬 魚露 玉米肉末 Stir-fried Minced Pork	雞腿排 辣椒 花椒 蔥 鐵板牛柳 Stir-fried Lamb Slices	蔥頭刀魚丁 洋蔥 蒜紐 薑片 九層塔 味噌燒雞肉 Miso Chicken Stew	
	副菜 2		🔥 紅燒豆腐 Braised Tofu	☆豆干 小魚 Dried Tofu and Anchovies	雞柳丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 蓬蒿 洋蔥 蔥 蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion	
	副菜 3		板豆腐 金針菇 毛豆 酸菜 香菜 周皮蒲瓜 Stir-fried Bottle Gourd with Bean Curd	豆干片 小魚干 糯米飯 腐竹燴胡瓜 Stir-fried Cucumber and Bean Curd	雞蛋 玉米 蔥花 佃煮大根 Braised Radish	
	副菜 4		烏醋 豆包 綠 紅蘿蔔 🔥涼拌裙帶菜 Seaweed Salad	胡瓜 腐竹 紅蘿蔔 鴻喜菇 玉米雞茸拌醬 Minced Chicken Rice Sauce	白蘿蔔 蔥花 冬瓜燴冬粉 Sponge Gourd and Mung Bean Noodles	
	青菜 1		時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	🔥 ☆韓式泡菜 Kimchi
	青菜 2		有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Fresh Vegetable	☆韓式泡菜 紅蘿蔔 聯合生菜 Lettuce
	湯品		紅豆米苔目湯 Azuki Bean and Rice Noodle Soup	竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup	紫菜蛋花湯 Kelp Sprouts and Egg Drop Soup	白米 豬肉 薄片 紅蘿蔔 洋蔥 青蔥 芝麻 和風醬油蛋 Braised Egg
	水果		米苔目 紅豆	竹筍 雞骨丁 枸杞	雞蛋 紫菜	雞蛋
	熱量		880	860	780	810
	雞排玉米濃湯飯套餐					
	主食		水餃*8 Dumplings*8	海鮮燒烤套餐	排骨麵套餐	🔥 川味牛肉冬粉套餐
	主菜		雞肉絲 Shredded Chicken	麵疙瘩 Taiwanese Gnocchi	陽春麵 Plain noodles	冬粉 Mung Beans Noodles
	副菜		蛋花+蔥花 Egg Drop + Scallion	魚頭刀魚丁+魷魚+蛤蜊 Fish Dices+Squid+Clams	◎豬肉角+豬軟骨丁 Pork	●川味牛肉 Beef
	小菜 1		履歷蔬菜 Fresh Vegetable	☆△風日魚丸*2+香菇 Fish Balls + Mushroom	冬瓜+芹菜+香菜 White Gourd+Celery+Coriander	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish+Scallion
	小菜 2		🔥 ☆△洋蔥炒甜不辣 Stir-fried Tempura with Onion	洋拌黑干 Dried Tofu with Cilantro	得鹽毛豆莢 Salted Edamame	紅豆最中餅 Red Bean Monaka
	青菜		甜不辣X8 洋蔥 紅蘿蔔 白芝麻	大溪黑豆干 香菜	毛豆莢	紅豆 最中餅茶餅
	湯品		玉米+紅蘿蔔 Corn+ Carrot	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	素雞 香菜 辣椒	玉兔包
	水果		雞高湯 Chicken Soup	★海鮮湯底 Seafood Soup	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	熱量		845	720	900	810
晚餐 Dinner	韓式蜂蜜辣炒豬五花套餐					
	主食		白飯 Rice	青醬焗烤飯炸雞套餐	高升辣骨套餐	
	主菜1		🔥◎ 韓式蜂蜜辣炒豬五花 Korean Honey Spicy Stir-fried Pork Belly	青醬蘑菇焗烤飯 Baked Rice with Mushrooms and Pesto	糙米飯 Brown rice	
	主菜2		豬五花肉 黃豆芽 生菜 洋蔥 韓式泡菜 青蔥 蒜 奶油 韓式辣醬 蜂蜜 芝麻	白米 豬絞肉 起司絲 蘑菇 洋蔥 菠菜 九層塔 蒜	◎高昇排骨 Braised Pork	
	副菜1		荷包蛋 Poached eggs	雞肉丁 雞花柳 紅椒 豆腐乳	豬肉角 豬軟骨丁 芝麻	
	副菜2		雞蛋 韓式酸甜蘿蔔 Korean Radish	雞肉丁 義式香料 塔可粉	腐乳炒雞丁 Stir-fried Diced Chicken with Fermented Bean Curd	
	水果		白蘿蔔 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	香料雙花 Broccoli and Cauliflower	🔥 ☆涼拌裙帶菜 Cold Wakame Salad	
	湯品		水餃 845	水餃 720	裙帶菜 辣椒 香菜 魚露	
	熱量		820	850	810	
	晚餐		韓式大醬湯 Korean Soybean Paste Soup	金沙南瓜濃湯 Chowder Soup with Pumpkin	黑糖珍珠紅茶 Brown Sugar Pearl Black Tea	

△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
●表牛軋製品
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