

日期 Date	2/23	2/24	2/25	2/26	2/27
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break -Fast	中式	主餐 雙色蝦頭*2(30g) Steamed Bun*2 雞卷蝦頭 黑糖蝦頭 豉汁排骨 Steamed Pork Ribs with Fermented Black Beans 豬肉角 芋頭 豆豉	刈包 Gua Bao 刈包 △◎時蔬芥末卡哇雞 Chicken Cutlet	肉絲炒麵 Shredded Pork Fried Noodles 貴油麵 豬肉絲 季節青菜 紅蘿蔔 香蒜烤豬排 Roasted Pork Chop with Garlic 卡拉雞排 美乃滋 里肌肉排	
	副食 1	彩蔬炒蛋 Scrambled Eggs with Vegetables 雞卷 南瓜 紅蘿蔔	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame 雞卷 毛豆仁 紅蘿蔔	油蛋 Braised Egg 雞卷	
	副食 2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	小黃瓜、紫洋蔥 Cucumber, Onion	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	副食 3				
	熱量	460	450	580	
	套餐	<b>鮭魚蘋果吐司套餐</b>	<b>墨西哥捲餅套餐</b>	<b>香蒜法國套餐</b>	
	主餐	全麥吐司 Whole Wheat Toast 全麥吐司	墨西哥餅 Tortilla 墨西哥餅	香蒜法國切片 Baguette Garlic Bread 法國麵包切片*1 香蒜醬	
	副食1	六鮮魚蘋果沙拉醬 Tuna and Apple Salad Sauce 鮭魚罐頭 豆薯 蘋果 美乃滋	墨西哥炒豬柳 Stir-Fried Mexican Pork Tenderloin	時蔬煙燻雞 Smoked Chicken with Vegetables	
	副食 2	玉米起司炒蛋 Scrambled Egg with Cheese and Corn 雞卷 玉米 起司絲	起司片 Cheese Slices	水煮蛋 Boiled Egg 雞卷	
	副食3	萵苣、番茄 Lettuce, Tomato	凱薩沙拉 Caesar Salad 萵苣 紫高麗 紅蘿蔔 麵包丁 起司粉 美奶滋	海藻和風沙拉 Seaweed Japanese-style Salad 萵苣 小番茄 毛豆 玉米粒 綜合海藻	
飲品	混漿/鮮奶綠 Mixed Soymlk/ Green Milk Tea	鮮奶/冬瓜檸檬 Milk/White Gourd Tea With Lemon	桂花紅茶/薄荷 Osmanthus Black Tea/Job's Tears Milk		
午餐 Lunch	套餐	<b>三杯雞套餐</b>	<b>香蒜油淋香鱈魚套餐</b>	<b>香菇時蔬燻雞套餐</b>	<b>糖醋雞丁套餐</b>
	主餐	糙米飯 Brown Rice 三杯雞 3-Cup Chicken	白飯 Rice ★香蒜油淋香鱈魚 Steamed Bass Fish	香菇時蔬燻雞麵 Fusilli and Vegetables with Tomato Sauce	白飯 Rice ◎糖醋雞丁 Sweet and Sour Diced Chicken
	主菜 (必選)	雞胸丁 骨髓丁 九層塔 薑片	鱈魚片 檸檬汁 奶油 蒜	螺螄麵 杏鮑菇 茄子 番茄 蘑菇 鷹嘴豆 洋蔥	雞胸丁 紅椒 鳳梨片
	副菜 1	黃金泡菜肉片 Stir-Fried Pork Slices And Golden Kimchi 豬肉片 大白菜 紅蘿蔔 黃金泡菜	日式咖哩豬 Curry 豬肉角 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 青豆仁	茄汁豆腐球 Tofu Ball with Tomato Sauce 蔬菜豆腐球*4 蕃茄 洋蔥	★白灼鮮蝦 Blanched Shrimps 蝦子X2 蔥薑
	副菜 2	★沙茶醬花干(含芝麻) Bean Curd With Cilantro (contain Sesame) 花干 紅蘿蔔 香菜 蔥沙茶	紅蘿蔔蒸蛋 Steamed Egg With Carrot 鮮菇炒南瓜 Stir-fried Bottle Gourd with Mushrooms	洋芋炒蛋 Scrambled Eggs with Potato 馬鈴薯 雞卷 玉米	塔香紅燒豆腐 Braised Tofu with Basil 板豆腐 煎豆 九層塔
	副菜 3	典香冬瓜 Braised White Gourd with Pork 冬瓜 豬絞肉 香菇 蒜 蔥 豆瓣醬	鮮菇炒南瓜 Stir-fried Bottle Gourd with Mushrooms	焗烤白醬時蔬 Vegetable Gratin with Cream Sauce 青花菜 南瓜 紅蘿蔔 起司 毛豆 鴻喜菇	紅燒冬瓜 Braised White Gourd 冬瓜 豆包 綠毛耳 香菇 蔥花
	副菜 4	涼拌雲耳 Black Fungus Salad 雲耳 香菜 薑絲	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce 碎干丁 豬絞肉 紅蘿蔔 青豆仁	腐皮豆沙拉 Chana Sald 萵苣 彩椒 鷹嘴豆 紫洋蔥 巴薩米克醋	◎椒鹽炸饅頭 Deep-fried Bun 小饅頭(40g)
	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
	青菜 2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable
	湯品	☆紫菜吻魚羹 Icefish Seaweed Soup 紫菜 吻仔魚	傳統花生甜湯 Sweet Peanut Soup 花生 洋蔥 仁	玉米濃湯 Corn Soup 玉米粒 雞卷 洋蔥 麵粉	竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup 竹筍 雞骨丁 香菇 薑絲
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	820	780	830	735	
麵食	◎酸辣湯麵套餐	麻油雞麵套餐	◎素食麻油麵套餐	台南擔仔麵套餐	
主餐	水餃*8 Dumplings*8	白麵線 Thin Noodles	冬粉 Mung Bean Noodles	白麵 Noodles	
主菜	豬肉絲 Shredded Pork	麻油雞腿 Sesame Oil Chicken Drumstick	香滷豆包+鴨腿蛋+凍豆腐 Braised Bean Curd+ Quail Egg+ Tofu	豬肉片 Pork Slices	
副菜	板豆腐+蛋花+紅蘿蔔 Tofu+Egg Drop+Carrot	枸杞+鮮香菇+蔥段 Goji+Mushroom+Scallion	玉米段+金針菇+木耳 Corn+ Enoki Mushroom+ Black Fungus	肉燥+滷蛋 Braised Minced Pork + Braised Egg	
小菜 1	◎涼拌素雞 Vegetarian Chicken 素雞 香菜 辣椒	細煮大根 Braised Radish 白蘿蔔 蔥花	花生油味 Peanuts Braised Dishes 小黃瓜 麵筋 花生	◎☆豆干小魚 Dried Tofu and Anchovies 豆干 小魚乾 青蔥 辣椒	
小菜 2	五香滷味 Five-Spice Braised Delicacies 大溪黑豆干*3 海帶	香濃小巧克力捲 Chocolate Bun 小巧克力捲(40g)	薄鹽毛豆煲 Salted Edamame 毛豆煲	涼拌海帶 Kelp Sprouts Appetizer 海帶 椒 紅蘿蔔 薑絲	
青菜	筍蕻+黑木耳+大白菜 Bamboo Shoots+Black Fungus+ Chinese Cabbage	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+ Chinese Chives	
湯品	酸辣湯底 Hot and Sour Thick Broth	麻油雞湯 Sesame Oil Chicken Soup	麻辣滷味湯底 Spicy Braised Dishes Broth	油蔥湯底 Challot Broth	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	720	716	810	780	
晚餐 Dinner	套餐	<b>古早味油飯套餐</b>	<b>辣炒魷魚拌飯套餐</b>	<b>台南擔仔麵套餐</b>	
	主餐	古早味油飯 Steamed Sticky Rice	五穀飯 Grain Rice	冬粉 Danzai Noodles	
	主菜 1	白米 豬肉絲 香菇 青蔥 枸杞	★辣炒魷魚 Stir-Fried Kimchi and Squid 魷魚 大白菜 豬肉片 洋蔥 青蔥	白麵 豬絞肉 豆芽菜 韭菜 紅蔥頭 青蔥	
	主菜 2	★椒鹽雞腿 Braised Chicken Wings with Chestnuts 樟腿 栗子 辣椒 蒜	韓式麻婆蛋 Korean Braised Egg 雞卷 洋蔥 青蔥 韭菜 芝麻	◎筒孔炸豬排 Fried Pork Chop With Fermented Bean Curd 里肌肉排 豆腐乳	
	副菜 1	蔥燒豆腐 Braised Tofu 板豆腐 青蔥	韓式黃豆芽 Kongnamul Muchim (Soybean Sprout Side Dish) 黃豆芽 紅蘿蔔	福菜筍絲 Bamboo Strip with Preserved Mustard	
	副菜 2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	芝麻拌菠菜 Spinach	筒孔福菜 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	湯品	薑絲海帶結玉米湯 Corn Soup with Ginger and Tied Kelp 海帶結 玉米粒 薑	大醬豆腐湯 Doenjang-jjigae (Soybean Paste Stew with Tofu)	油蔥湯底 Challot Broth	
	熱量	840	850	824	

△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糖，未使用輻射污染食品