

日期 Date	4/1	4/2	4/3	
星期 Day	(三)	(四)	(五)	
早餐 Breakfast	主餐	雞蛋小饅頭X2 Steamed Bun with Eggs	肉包X1 Steamed Bun	
	副食 1	台式醬香肉片 Stir-fried Pork Slices	BBQ豬柳 BBQ Pork Tenderloins	
	副食 2	豬肉片 季節青菜 洋葱 海苔烘蛋 Frittata with Seaweed	豬肉柳 洋葱 紅蘿蔔 青椒 茶燻炒蛋 Scrambled Eggs with Preserved Radish	
	副食 3	雞蛋 馬鈴薯 海苔粉	雞蛋 茶燻	
	副食 4	時令蔬菜 Fresh Vegetable	時令蔬菜 Fresh Vegetable	
	熱量	530	565	
	套餐	凱薩雞排套餐	起司肉丸麵包套餐	
	主餐	大尊堡 Big Bite	起司麵包 Cheese Bread	
	副食 1	凱薩雞排 Smoked Chicken with Caesar Dressing	△茄汁雞肉丸X3 Chicken Meat Balls	
	副食 2	雞肉絲 雞排 美乃滋 起司粉 毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame	雞肉丸 番茄 洋葱 義式香料 鮮蔬海苔烘蛋 Vegetable and Seaweed Frittata	
副食 3	雞蛋 毛豆 紅蘿蔔 萵苣、小黃瓜、洋葱 Lettuce, Cucumber, Onion	雞蛋 馬鈴薯 甜瓜 彩椒 海苔粉 萵苣、豌豆苗 Lettuce and Pea Shoots		
飲品	黑豆漿/桂花蜜香紅茶 Black Soybean Milk / Osmanthus Honey Black Tea	鮮奶/蜂蜜菊花茶 Milk/Honey and Chrysanthemum Tea		
午餐 Lunch	套餐	香料咖哩牛肉飯套餐	香滷雞腿套餐	
	主餐	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	
	主餐 (必選)	香料咖哩牛肉 Lamb Curry	香油雞腿 Braised Chicken Drumstick	
	副食 1	羊肉片 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋葱 蔥切(含奶) ◎鹽酥雞 Deep-fried Diced Chicken	糖醋 ★白灼鮮蝦 Blanched Shrimps	
	副食 2	雞柳丁 九層塔 蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion	蝦子X2 蔥薑 三杯滷油豆腐 Braised Spicy Tofu	
	副食 3	雞蛋 玉米 蔥花 絲瓜 增冬粉 Sponge Gourd and Mung Bean Noodles	四角油豆腐 毛豆仁 蒜 蔥 九層塔 台式泡菜 Taiwanese Pickled Cabbage	
	副食 4	絲瓜 紅蘿蔔 金針菇 冬粉 凉拌海帶干絲 Kelp and Dried Tofu Strips	高麗菜 紅蘿蔔 辣椒 巧克力小蛋糕 Chocolate Cake	
	青菜 1	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
	青菜 2	時令蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	
	湯品	蘿蔔雞湯 Radish and Chicken Soup	珍珠冬瓜茶 Winter Melon Tea with Tapioca	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit		
熱量	807	810		
套餐	香滷滷麵套餐	香菇紅燒牛肉麵套餐		
主餐	台式拉麵 Taiwanese Ramen	家常麵 Homestyle Noodles		
主餐	滷豬肉片 Pork Slices	●牛肉 Beef		
副食	辣肉排+滷蛋 Spicy Braised Pork+Braised Egg	香菇+白蘿蔔 Tomato+Radish		
小菜 1	柚香鹽蘿蔔 Yuza Radish	台式泡菜 Taiwanese Pickled Cabbage		
小菜 2	白蘿蔔 柚子醬 酥餅白菜油 Chinese Cabbage Stew	高麗菜 紅蘿蔔 辣椒 三杯滷油豆腐 Braised Spicy Tofu		
青菜	大白菜 雞蛋 辣椒 豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+ Chinese Chives	四角油豆腐 毛豆仁 蒜 蔥 九層塔 時令蔬菜 Fresh Vegetable		
湯品	豬骨湯底 Pork Bone Soup	番茄紅燒牛肉湯底 Tomato Stewed Beef Soup		
水果	水果 Fruit	水果 Fruit		
熱量	720	810		
套餐	炭香雞柳飯套餐			
主餐	紫米飯 Black Rice			
主餐 1	炭香烤雞柳 Roasted Chicken Tenders			
主餐 2	雞里肌 雞里肌			
副食 1	豆干炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork and Dried Tofu			
副食 2	豬肉絲 豆干片 紅蘿蔔 青蔥 冬瓜燒麵輪 Braised Gourd and Wheat Gluten			
副食 3	時令蔬菜 Fresh Vegetable			
水果	水果 Fruit			
湯品	裙帶菜排骨湯 Kelp and Pork Ribs Soup			
甜品	糖漿 龍費丁 薯條 糖漿 龍費丁 薯條			
熱量	760			

△未加工品 Processed Food
◎裹油炸物 Deep-fried Food
☆夾魚類 Fish
★夾帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●夾生牛製品
沙拉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糧、未使用輻射污染食品