

日期 Date	4/20	4/21	4/22	4/23	4/24
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Breakfast	主餐	☆泰式酸辣乾拌麵 Thai Spicy-Sour Noodles	蘿蔔糕 Radish Cake	油飯 Taiwanese Sticky Rice	越南法國麵包 Banh Mi
	副食 1	白麵 番茄 檸檬 香菜 魚露 ☆打拋豬肉 Stir-fried Minced Pork	蘿蔔糕*2 ☆泡菜炒肉片 Stir-fried Kimchi and Pork Slices	白米豬肉絲 香菇 枸杞 香菜 香油脆排 Braised Chicken Chop	越南法國麵包 洋蔥炒肉片 Stir-fried Pork Slices with Onion
	副食 2	豬絞肉 菜豆 蒜細 九層塔 辣椒 魚露 荷包蛋 Sunny-side-up	豬肉片 油菜 大白菜 紅蘿蔔 蘑菇炒蛋 Scrambled Eggs with Mushrooms	雞腿排 家常滷蛋 Braised Egg	豬肉片 洋蔥 △炸春捲 Deep-fried Spring Rolls
	副食 3	雞蛋 煎蛋 煎菜 Fresh Vegetable	雞蛋 煎菜 洋蔥 Fresh Vegetable	雞蛋 紅絲高麗菜 Stir-fried Cabbage with Shredded Carrot	春捲 ☆醋溜生菜 Salad with Vinegar
	熱量	594	570	520	600
	套餐	<b>蜜汁烤雞柳套餐</b>	<b>花生沙拉吐司套餐</b>	<b>墨西哥捲餅套餐</b>	<b>雞腿麵包套餐</b>
	主餐	全麥葡萄小餐包 Whole Wheat Bun	白吐司 Toast	墨西哥餅 Tortilla	迷你雞腿麵包 Multigrain Bread
	副食 1	蜜汁烤雞柳 Roasted Chicken with Honey	◎△炸雞排 Deep-fried Chicken Chop	墨西哥炒豬柳 Stir-fried Mexican Pork Tenderloin	蒜香雞鴨雙排佐巴薩米克油醋 Chicken and Duck with Balsamic Vinaigrette
	副食 2	雞里肌 白芝麻 蜂蜜 鮮蔬烘蛋 Vegetable Frittata	卡拉雞排 馬鈴薯炒蛋 Scrambled Eggs with Potato	豬肉柳 馬鈴薯 蒜 洋蔥 起司片 Cheese Slices	雞肉絲 煙燻肉 小香菇 水煮蛋 Boiled egg
	副食 3	雞蛋 青花菜 柳瓜 彩椒 和風堅果沙拉 Japanese-Style Nut Salad	雞蛋 馬鈴薯 義式香料 牛油果、紫洋蔥、豌豆苗 Tomato, Onion, Pea Shoots	起司片 凱薩沙拉 Caesar Salad	雞蛋 堅果沙拉 Salad
熱量	603	610	597	579	
飲品	茶葉/麥茶/歐蕾 Peanut and Rice Milk/Barley Milk Tea	鮮奶/綠茶/紅茶 Milk/Honey Black Tea	低糖豆漿/綠茶 Low Sugar Soybean Milk/Milk Green Tea	鮮奶/桂花蜜香烏龍 Milk/Osmanthus Oolong Tea with Honey	
午餐 Lunch	套餐	<b>梅菜燻豬套餐</b>	<b>臘菜魚片套餐</b>	<b>松露野菇燻飯佐燻炸牛芽套餐</b>	<b>糖醋雞丁套餐</b>
	主餐	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	松露野菇燻飯佐燻炸牛芽 Truffle Mushroom Risotto	白飯 Rice
	主菜 (必選)	梅菜燻豬排 Braised Pork With Preserved Mustard	☆◎醃菜魚片 Pickled Cabbage with Fish	◎糖醋雞丁 Sweet and Sour Diced Chicken	斜管麵 豬肉絲 蘑菇 玉米 洋蔥 季節青菜 九層塔
	副菜 1	里肌肉排 梅干菜 △△三杯雞丁 Three-Cup Diced Chicken	辣炒豬肉 Korean Spicy Stir-fried Pork	雞胸丁 紅椒 洋蔥 蒜 九層塔 辣肉片 黃豆芽 洋蔥 蔥 辣椒	☆★時蔬燻三鮮 Vegetables with Three Kinds of Seafood
	副菜 2	紅蘿蔔蛋羹 Steamed Egg With Carrot	蒸燻豆干 Stir-fried Dried Tofu	水菜魚丁 脆筍片 脆皮蝦仁 紅蘿蔔 木耳 ◎噴子豆腐 Spicy Minced Pork Tofu	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame
	副菜 3	蘿蔔燻麵 Braised Radish and Sliced Wheat Gluten	五珍麥芽沙拉 Mixed Quinoa Salad	白米 杏鮑菇 牛蒡 腐竹 鴻喜菇 紅蘿蔔 洋蔥 起司 雞腿 奶油 松露 ◎糖在豆腐燻 Tofu Ball with Brown Sauce	大黃瓜炒蛋 Stir-fried Cucumber and Egg
	副菜 4	蘿蔔燻麵 香菇 豬絞肉 筍絲 小卷 青蔥 燻菜炒肉末 Stir-fried Pickle and Minced Pork	豆薯 紅蘿蔔 毛豆 紫洋蔥 黑豆 紅薯 麥芽 涼拌豆腐絲 Chilled Tofu Skin Salad	蔬菜豆腐球*3 洋蔥 紅蘿蔔 西洋芹 鮑魚 奶油 巴西里 香烤時蔬 Roasted Vegetables	香料 洋芋 花柳 Roasted Potatoes and Cauliflower
	青菜 1	豬絞肉 碎干丁 燻菜 時令蔬菜 Seasonal Vegetable	豆皮細絲 小黃瓜 紅甜椒 香菜 有機蔬菜 Organic Vegetable	青花菜 柳瓜 玉米苗 墨西哥街頭玉米 Mexican Corn 玉米粒 起司粉	海帶根 紅蘿蔔 薑絲 時令蔬菜 Seasonal Vegetable
	青菜 2	有機蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	◎糖香起司銀絲卷 Deep-fried Silver Thread Bun with Cheese 煎餅(30G) 起司 奶粉	有機蔬菜 Organic Vegetable
	湯品	扁扁排骨湯 Bottle Gourd and Pork Rib Soup	蜂蜜山粉圓甜湯 Chia Seeds Honey Soup	洋蔥清湯 Onion Soup	△芽香扁扁肉丸湯 Radish and Meat Ball Soup
水果	扁扁 龍骨丁 枸杞 水果 Fruit	山粉圓 蜂蜜 水果 Fruit	洋蔥 西洋芹 巴西里 水果 Fruit	白蘿蔔 寶九月 芹菜 水果 Fruit	
熱量	800	820	830	800	
麵食	<b>煎蛋卷套餐</b>	<b>煎雞腿肉麵套餐</b>	<b>煎香煎雞紅燒湯麵套餐</b>	<b>煎雞蛋套餐</b>	
主餐	拉麵 Ramen	白麵 Noodles	油麵 Noodles	冬粉 Mung Bean Noodles	
主菜	雞肉 Chicken	骨腿丁+腿仁丁 Chicken	紅燒雞豆腐球 Vegetable Tofu Balls	湖豬肉片 Pork Slices	
副菜	☆△油豆腐+白蘿蔔+黑輪+甜不辣 Fried Tofu+Radish+Chikura+Fish Cake	鮮香菇+青蔥 Mushroom+ Scallion	雞蛋+紅蘿蔔+雲耳 Egg+Carrot+Black Fungus	豆干+海帶絲+紅蘿蔔+金針菇 Sliced Dried Tofu+Kelp+Carrot+Enoki Mushrooms	
小菜 1	☆△燙白菜任選甜醬 Chinese Cabbage with Sweet and Sour Sauce	佃煮大根 Braised Radish	醋溜土豆絲 Stir-fried Sour Potato Strips	涼拌海椒 Kelp Sprouts Appetizer	
小菜 2	白菜 調味絲絲 洋蔥 蒜 涼拌海帶干絲 Seaweed and Tofu Noodles	白蘿蔔 蔥花 涼拌豆腐絲 Chilled Tofu Skin Salad	馬鈴薯 紅蘿蔔 蔥花 ◎五味香酥豆腐 5-Spice Fried Tofu	海帶根 紅蘿蔔 薑絲 △香油米血糕 Spicy Braised Tofu	
青菜	白千絲 海帶絲 有機蔬菜 Fresh Vegetable	豆皮細絲 小黃瓜 紅甜椒 香菜 有機蔬菜 Fresh Vegetable	椒豆腐 薑絲 香菜 有機蔬菜 Fresh Vegetable	水血糕 花生粉 香菜 有機蔬菜 Fresh Vegetable	
湯品	☆△昆布海菜(魚) Kombu and Bonito Soup	蔥燒雞肉湯底 Scallion and Chicken Soup	傳統湯底 Traditional Herb Soup	麻辣湯底 Spicy Broth	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	840	716	725	850	
套餐	<b>原民風味套餐</b>	<b>肉醬燻豬套餐</b>	<b>韓國蛤蚧豆腐燻飯套餐</b>	<b>椒麻皮蛋拌麵套餐</b>	
主餐	俾佻(鹹豬肉)炒飯 Salted Pork Fried Rice	義大利肉醬燻飯 Italian Meat Sauce Baked Rice	白飯 Rice	椒麻皮蛋拌麵 Sichuan-style noodles with preserved egg	
主菜 1	白米 鹹豬肉 高麗菜 雞蛋 蔥花 馬香烤雞柳 Roasted Chicken Chop with Makau	骨腿丁 Chicken	★韓國蛤蚧豬肉豆腐燻飯 Korean Clam, Pork and Tofu Stew	蝴蝶麵 豬絞肉 皮蛋 青蔥 乾辣椒 花生碎 花椒 白芝麻 ◎椒鹽炸豬排 Salt and pepper fried pork chop	
副菜 1	鮮蔬燻肉竹 Stir-fried Vegetable and Bean Curd	◎香炸炸雞腿 Deep-fried Drumsticks	☆△韓式炒魚板 Stir-fried Fish Cake	拉麵 豬肉片 洋蔥 紅蘿蔔 青蔥 日式醬油蛋 Japanese Braided Egg	
副菜 2	四季豆 蘭竹 紅蘿蔔 木耳 鴻喜菇 有機蔬菜 Fresh Vegetable	糖醋 香料燻菜 Broccoli and Cauliflower	韓式魚板 油片絲 洋蔥 紅蘿蔔 芝麻 香油拌菠菜 Blanched Spinach	雞蛋 有機蔬菜 Fresh Vegetable	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
湯品	番茄蛋花湯 Tomato and Egg Drop Soup	玉米濃湯 Corn Soup	★韓國海鮮湯底 Pork and Seafood Broth	紅豆紫米湯 Azuki Bean and Black Rice soup	
熱量	850	850	850	845	

△未加工品 Processed Food  
◎表油炸物 Deep-fried Food  
☆表煎類 Fish  
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood  
●表牛牛製品  
沙茶醬含帶殼海鮮及芝麻，不含花生成分  
本校食材一律選用國產種，未使用輻射污染食品