

日期 Date	5/11	5/12	5/13	5/14	5/15	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Break-Fast	主餐	★沙茶牛肉羹(含芝麻) Noodles with Thick Soup (contain Sesame) 黃油麵 竹筍 金針菇 紅蘿蔔 香菇 雞沙茶(含芝麻)	燒餅 Clay Oven Roll 燒餅(芝麻)	酥炸椒鹽蘿蔔糕 Radish Cake 蘿蔔糕X2	刈包(花生粉) Gua Bao (peanut Powder) 刈包 花生粉 香菜	
	中式	副食1 赤肉羹 Meat Strips 豬肉柳 香菜 豬肉柳 香菜 油蛋 Braised Egg 雞蛋	泰式里肌豬排 Braised Thai-Style Pork Chop 里肌肉排 蕃茄 洋蔥 香菜 檸檬	洋蔥炒肉片 Pan-Fried Pork Slices 豬肉片 紅蘿蔔 洋蔥	鹽菜炒豬蹄肉 Stir-Fried Pork with Preserved Vegetables 豬肉片 鹹豬肉 豆干片 紅蘿蔔 洋蔥 酸菜	
	副食2	雞蛋 雞蛋	蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion 雞蛋 玉米蔥花	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame 雞蛋 毛豆仁	荷包蛋 Sunny-Side-Up 雞蛋	
	副食3	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	萵苣、苜蓿芽 Lettuce, Alfalfa	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	萵苣、小黃瓜 Lettuce, Cucumber	
	熱量	520	500	480	510	
	套餐	照燒鮮嫩雞柳套餐	咖哩肉醬義大利麵套餐	葡萄乾麵包套餐	巧克力餐包套餐	
	西式	主餐 菜地瓜 Steamed Sweet Potato 地瓜條	薯黃義大利麵 Spaghetti with Curry 義大利麵 番茄 洋蔥	雜糧葡萄乾麵包 Raisin Multigrain Bread 雜糧葡萄乾麵包	巧克力餐包 Chocolate Bun 巧克力餐包(30g)X1	
	副食1	照燒鮮嫩雞柳 Teriyaki Chicken Tender 雞里肌*2 洋蔥 白芝麻	咖哩肉醬 Pork with Curry 豬絞肉 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩	水牛城辣翅腿 Buffalo Spicy Drumette 翅腿*2	◎香酥雞塊(含芝麻) Deep-Fried Chicken with Lemon (contain	
	副食2	松露蘑菇起司炒蛋 Scrambled Eggs with Mushrooms 雞蛋 蘑菇 起司 雞柳 松露	△章魚燒 Takoyaki 章魚燒 九子*2 海苔 美乃滋	焗烤南瓜 Baked Pumpkin 南瓜 起司粉	雞蛋馬鈴薯 雞蛋 馬鈴薯	
	副食3	迷迭香烤時蔬 Roasted Vegetables with Rosemary 菜豆 紅蘿蔔 柳瓜 黃椒	溫沙拉 Salade Tiede 青花菜 紅蘿蔔 黃甜椒 鴻喜菇	堅果沙拉 Salad 萬苣 紫高麗菜 苜蓿芽 腰果	蜂蜜芥末醬沙拉 Salad with Honey and Mustard Sauce 萬苣 苜蓿芽 紫洋蔥 紅蘿蔔	
飲品	鮮切大麥茶 Milk/barley Tea	黑豆漿/玫瑰紅茶拿鐵 Black Soybean Milk/rose Milk Tea	鮮切檸檬檸檬 Milk/honey Lemon	杏仁漿/可爾必思 Job's Tears Milk/calpis		
熱量	510	480	510	515		
午餐 Lunch	套餐	黑胡椒豬排套餐	茄汁雞腿套餐	宮保雞丁套餐	蘑菇醬麵套餐	
	主餐	黑胡椒油排骨 Braised Pork Chop 帶骨大排	△六滿燒鰻魚 Kabayaki Sea Bream 滿燒鰻魚	◎蜜汁雞腿雞丁 Stir-Fried Diced Chicken and Cashew with Honey Sauce 雞胸丁 洋蔥 彩椒 腰果 白芝麻	宮保雞丁 Kung Pao Diced Chicken 雞胸丁 青蔥 干辣椒 青蔥 花生	蘑菇醬麵 Teppanyaki Noodles with Mushroom Sauce 烏龍麵 豬肉絲 蘑菇 紅蘿蔔 毛豆 洋蔥
	副菜1	★香滑雞柳 Braised Chicken 雞柳 赤血糕 洋蔥 蒜 蔥 辣椒	日式牛蒡炒肉絲 Stir-Fried Shredded Pork and Burdock 豬肉絲 牛蒡 紅蘿蔔 白芝麻	紅燒肉丁 Braised Diced Pork 豬肉角 豆腐 紅蘿蔔 蔥	★六喜鮮魚丁 Stir-Fried Fish Cubes with Celery and Bamboo Shoots 鮮魚丁 竹筍 西洋芹 蝦仁	煙燻風味香滑雞柳 Braised Chicken Drumstick 雞柳 白芝麻
	副菜2	塔香紅燒豆腐 Braised Tofu with Basil 板豆腐 金針菇 甜豆 九層塔	水須炒蛋 Scrambled Eggs with Vegetables 雞蛋 黑木耳 紅蘿蔔	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame 雞蛋 毛豆仁	豉香炒豆干 Stir-Fried Dried Tofu with Garlic Chives 豆干 韭菜 香菇 豆豉	◎酥炸薯餅 Mashed Potato 三角薯餅X2
	副菜3	鮮炒葫蘆瓜 Stir-Fried Bottle Gourd with Vegetable 葫蘆瓜 豆包絲 紅蘿蔔 香菇	冬瓜燒麵筋 Braised Gourd and Wheat Gluten 麵筋 麵粉 麵筋 肉片 蒜 蔥 小卷	蔥蒜麻油炒麵筋 Stir-Fried Wheat Gluten Roll with Sesame Oil and Shredded Ginger 麵筋 蒜 蔥 麵筋 九層塔 薑絲	鮮蔬炒年糕 Stir-Fried Vegetables and Rice Cake 白菜 年糕 紅蘿蔔 黑木耳	茄汁嫩時蔬 Braised Tomato Andvegetable 青花菜 馬鈴薯 紅蘿蔔 蕃茄 洋蔥
	副菜4	雞茸拌醬 Minced Chicken with Sauce 雞絞肉 玉米粒 洋蔥 九層塔	日式柚香清蘿蔔 Japanese Preserved Radish 白蘿蔔 柚子醬	◎酥炸花生小饅頭 Deep-Fried Bun with Peanut 青木瓜 香菇 花生 香菜 檸檬 皮露	小饅頭 花生醬 小饅頭 花生醬	彩香卷菜 Japanese Kelp 彩香卷菜 豆腐 黑木耳
	青菜	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
	二選一	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	裙帶菜排骨湯 Kelp Soup 裙帶菜 雞骨丁 薑絲	綠豆仙草凍 Mung Beans and Grass Jelly 綠豆 仙草凍 綠豆	竹筒排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup 竹筒 排骨 湯	黃金草蘿蔔雞湯 Radish Soup 白蘿蔔 雞排丁 紅蘿蔔	玉米濃湯 Corn Soup 玉米粒 雞蛋 洋蔥 切粉
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	720	820	860	750		
套餐	★泡菜豬肉紅麵套餐	雞絲玉米濃湯套餐	★泰式酸辣雞麵套餐	香菇牛肉麵套餐	越南牛肉河粉套餐	
主餐	拉麵 Noodles 豬肉片 Pork Slices	水餃*8 Dumplings*8 雞肉絲 Shredded Chicken	白麵 Noodles ☆鱈魚片+魷魚 Sea bass Fillet and Squid 香菇+番茄+洋蔥+青蔥	黃油麵 Oil Noodles 豬肉柳 Pork Tenderloin	飯條 Rice Noodles 麵式牛肉片 Beef Slices	
副菜	☆泡菜+洋蔥 Kimchi and Onions	蛋花+蔥花 Egg Drop and Scallion	蘑菇和 番茄和 洋蔥和 蔥 Mushroom and Tomato and Onion and Scallion	香菇+蛋花+紅蘿蔔 Mushroom and Egg Drop and Carrot	洋蔥+△黃丸 Onions and Meat Ball	
小菜1	涼拌碎花干 Bean Curd with Cilantro	醬燒韭菜豆腐 Soy-Braised Tofu with Chives	蒜香雞芽 Stir-Fried Shredded Bean Curd with Vegetables	蒜味雞柳 Chicken Gizzard with Garlic	◎麵式香滑炸豆腐 Deep-Fried Tofu with Lemongrass	
二選一	花子 香菜 ☆日式軟裝(含芝麻) Okra	四角油煎 韭菜 豬絞肉 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	豆芽菜 韭菜 黑木耳 ☆◎△酥炸魷魚丸 Deep-Fried Cuttlefish Ball 魷魚丸*3	雞柳 小黃瓜 洋蔥 蒜粒 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	板豆腐 蒜 辣椒 香茅 ☆越式涼拌青木瓜絲 Green Papaya Salad 青木瓜 洋蔥 紅蘿蔔 花生 檸檬汁 皮露	
青菜	大白菜+韭菜 Chinese Cabbage and Chive	玉米+紅蘿蔔 Corn and Carrot	川燙高麗菜 Blanched Cabbage ☆冬蔞功湯底(含切) Tom Yum Soup	筍殼+黑木耳+大白菜 Bamboo Shoots and Black Fungus and Chinese Cabbage	豆芽菜+九層塔+檸檬 Bean Sprouts and Basil and Lemon	
湯品	☆泡菜湯底 Kimchi Soup	雞高湯 Chicken Soup	豬骨湯 Pork Bone Soup	五塔香湯 Basil Soup	☆塔香湯 Basil Soup	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	830	820	725	780	732	
套餐	麻油雞麵套餐	辣炒魷魚拌飯套餐	麻醬拌麵套餐	墨西哥塔可飯套餐	古早味雞肉飯套餐	
主餐	白麵條 Thin Noodles 麻油雞腿 Sesame Oil Chicken Drumstick	五穀飯 Grain Rice 辣炒魷魚 Stir-Fried Kimchi and Squid	麵醬拌麵 Noodles with Sesame and Peanut Sauce	塔可肉醬飯 Taco Rice	雞肉飯 Chicken Rice	
主菜1	骨腿	魷魚+大白菜 豬肉片 洋蔥 青蔥	白麵 小黃瓜 紅蘿蔔 青蔥 芝麻醬 花生醬	白米 豬絞肉 美生菜 番茄 洋蔥 紫洋蔥 蒜 香菜 起司粉	白米 雞肉絲 香菇 紅蔥頭	
主菜2	煎雞蛋 Pan-Fried Egg 雞蛋	韓式煎雞蛋 Korean Braised Egg 雞蛋 洋蔥 青蔥 韭菜 芝麻	◎酥炸後腿豬排 Deep-Fried Pork Chop 豬後腿肉排	煎雞蛋 Pan-Fried Egg	油蛋+香油油豆腐 Braised Egg and Braised Oily Tofu	
副菜1	涼拌雲耳 Black Fungus Salad	韓式黃豆芽 Kongnamul Muchim (Soybean Sprout Side Dish)	△香油豬血糕 Pig Blood Cake	烤薯餅 Baked Potato Wedges	梅干菜筍絲 Braised Bamboo Shoots with Preserved Mustard Greens	
副菜2	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	芝麻拌菠菜 Spinach	豬血糕 花生粉 香菜	馬鈴薯 義式香料	筍干 梅干菜	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
湯品	麻油雞湯 Sesame Oil Chicken Broth	大醬豆腐湯 Doenjang-Jjigae (Soybean Paste Stew with Tofu)	味噌蔬菜蛋花湯 Miso Soup	粉條玫瑰紅茶 Rose Black Tea with Glass Jelly	冬瓜燻雞湯 Winter Melon Chicken Soup	
熱量	790	840	860	840	810	

△未加工品 Processed Food
◎未油炸物 Deep-fried Food
☆表及麵類 Fish
★未帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●未半羊製品
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豬，未使用輻射污染食品