

日期 Date		1/29	1/30	1/31	2/1	2/2
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Breakfast	中式		煎餃+蛋+原味牛乳	起司蛋餅+豆漿	香煎豬漢堡+米漿	麥香雞堡+蔥仁漿
	主食					
	副食 1					
	副食 2					
	副食 3					
熱量						
午餐 Lunch	套餐	香料燉豬蹄套餐	麻辣水煮魚套餐	薑燒里肌套餐	咖哩雞肉套餐	金瓜肉絲炒米粉套餐
	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	金瓜肉絲炒米粉 Stir-fried Rice Noodles with Pumpkin and Shredded Pork
	主菜	香料燉豬蹄腿 Braised Pork Knuckle with Spices	☆麻辣水煮魚 Stir-fried Spicy Fish Dices	薑燒里肌豬排 Ginger Pork Chop	咖哩雞肉 Chicken Curry	
		豬蹄腿	水鯊魚丁 豆芽菜 蔥花 乾辣椒 芝麻	里肌肉排 洋蔥 薑	雞胸丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥	米粉 豬肉絲 高麗菜 南瓜 紅蘿蔔 香菇 芹菜
	副主菜	醬爆雞丁 Stir-fried Chicken Dices	芋香雞丁 Stir-Fried Diced Chicken with Taro	三杯雞 3-Cup Chicken	☆五味魚丁 Spicy Stir-fried Diced Fish	台式烤雞腿 Taiwanese Roasted Chicken Thigh
		雞胸丁 小黃瓜 紅蘿蔔 ☆吻魚炒芥菜 Stir-fried Mustard and Anchovy	雞胸丁 芋頭 紅蘿蔔蒸蛋 Carrot Steamed Eggs	雞胸丁 杏鮑菇 九層塔 彩蔬炒豆干 Stir-fried Dried Tofu and Bell	水鯊魚丁 板豆腐 芹菜 香菜 蘿蔔燒海帶結 Braised Kelp Sprouts and Radish	雞骨腿 家常豆腐 Braised Tofu
	副菜1	芥菜 吻仔魚 Fresh Vegetable	雞蛋 紅蘿蔔 季節青菜 Fresh Vegetable	白豆干 彩椒 季節青菜 Fresh Vegetable	海帶結 白蘿蔔 季節青菜 Fresh Vegetable	板豆腐 蔥段 紅蘿蔔 季節青菜 Fresh Vegetable
		什錦蛋花湯 Assorted Vegetables and Egg Drop	菠菜肉片湯 Spinach and Pork Slices Soup	番茄金針菇湯 Tomato and Enoki Mushrooms Soup	銀耳蓮子湯 White Fungus and Lotus Seed Sweet Soup	薑絲冬瓜湯 White Gourd Soup with Shredded Ginger
	湯品	雞蛋 洋蔥 高麗菜	菠菜 豬肉片 枸杞	番茄 金針菇 青蔥	白木耳 龍眼乾 去籽紅棗 蓮子	冬瓜 薑絲
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	845	800	830	850	780
	晚餐 Dinner	套餐	炸雞腿便當+水果	鹹豬肉便當+水果	無骨雞排便當+水果	滷排骨便當+水果
主食						
主菜						
副主菜						
副菜1						
副菜2						
水果						
湯品						
熱量						

△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

●表牛羊肉品

本校食材一律使用國產種，未使用輻射污染食品

沙茶醬含芝麻，不含花生成分