

		日期 Date	4/6	4/7
		星期 Day	(四)	(五)
早餐 Breakfast	中式	主食	肉圓*1 ba wan	古早味芹香米粉湯 Rice Noodles Soup
		副食1	◎△酥炸雞排 Chicken Chop	塔香洋葱肉片 Stir-fried Pork and Basil
		副食2	玉子燒 Tamagoyaki	香油油細腐 Braised Oily Tofu
		副食3	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable
		套餐	沙威瑪堡套餐	爆漿餐包套餐
		西式	大享堡 Big Bite	黑芝麻爆漿餐包 Sesame Bun
	副食1	沙威瑪風味炒肉 Shawarma	◎△檸檬雞柳條 Chicken Strips	
	副食2	◎△香酥薯餅 Hash Brown	香草炒蛋 Scrambled Eggs with Herbs	
	副食3	美生菜、小黃瓜 Lettuce, Cucumber	香料烤時蔬 Roasted Vegetables	
	飲品	鮮奶茶/蜂蜜菊花茶 Milk Tea/Honey Chrysanthemum Tea	鮮奶/低糖豆漿 Milk/ Soy Milk	
熱量	733,650	712,651		
午餐 Lunch	套餐	南洋椰汁雞套餐	台南乾麵套餐	
	主食	白飯	台南乾麵 Noodles With Minced Pork	
	主菜	南洋椰汁雞 Coconut Curry Chicken	◎紅糟豬肉排 Red Vinasse Pork Chop	
	副主菜	★蒜蓉鮮蝦 Blanched Shrimp	單款肉排 紅糟	
	副菜1	海芽蒸蛋 Steamed egg and seaweed	油蛋+油豆腐+海帶 Lo Mei	
	副菜2	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	
	湯品	綠豆薏仁湯 Sweet Mung Beans and Job's Tears Soup	金針排骨湯 Lily Ribs Soup	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	
	熱量	820	820	
	麵食	排骨酥麵	川味牛肉冬粉套餐	
	主食	陽春麵 Plain noodles	冬粉 Mung Beans Noodles	
	主菜1	◎豬肉角+豬軟骨丁 Pork	●川味牛肉 Beef	
	副菜1	白蘿蔔+芹菜+香菜 Radish+Celery+Coriander	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish	
小菜	☆豆干小魚 Dried Tofu and Anchovies	涼拌小黃瓜 Cucumber Salad		
青菜	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable		
湯品	大骨湯底 Bone Broth	川味牛肉湯底 Sichuan Beef Soup		
水果	水果 Fruit	水果 Fruit		
熱量	716	723		
晚餐 Dinner	套餐	京都擔骨套餐	康橋擔骨套餐	
	主食	糙米飯 Brown rice	白飯 Rice	
	主菜	◎京都排骨 Peking-style Spareribs	◎日式唐揚雞 Karaage	
	副主菜	蘿蔔燉雞丁 Braised Chicken with Radishes	泡菜豬肉燒 Stir-fried Kimchi and Pork	
	副菜1	珍菇高麗菜 Stir-fried Cabbage with Mushroom	綠花椰炒香菇 Stir-fried Mushrooms and Broccoli	
	副菜2	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	湯品	玉米排骨湯 Corn Soup	胡瓜油豆腐湯 Cucumber and Oily Tofu Soup	
熱量	815	854		

△表加工品 Processed Food  
◎表油炸物 Fried Food  
☆表魚類 Fish  
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood  
●表牛羊肉類  
本校食材一律使用國產標、未使用輻射污染食品  
沙茶醬含芝麻，不含花生成分