

111 學第二學期第六週住宿生菜單

日期	星期	早餐	雲頂中餐	晚餐
3/20	一	鍋貼(台灣豬) 紅茶	醬油糖豬柳(台灣豬) 芥蘭拌雞絲 烤芝麻南瓜 金菇高麗菜 冬瓜檸檬茶	義式雞丁 什錦炒粒粒(台灣豬) 蒜炒菠菜 韓式魚板 冬瓜蜆湯
3/21	二	皮蛋瘦肉粥(台灣豬) 黑糖瑪拉糕	泡菜雞肉鍋 蔥醬海帶捲 蠔油拌寬粉 薑絲油菜 玉米蛋花湯	紅燒豬肉麵(台灣豬) 蒜炒高麗菜 香Q滷蛋
3/22	三	卡士達麵包 麥克雞塊 麥茶	沙茶雞肉絲炒飯 九層塔花枝 丸拌豆芽菜 香酥四角油豆腐 蒜味A菜 青木瓜排骨湯(台灣豬)	蒜蓉肉片(台灣豬) 宮保皮蛋 蒜炒青江菜 麻辣魚蛋 當歸米血湯(台灣豬)
3/23	四	咖哩麵包(台灣豬) 小肉豆(台灣豬) 綠豆沙牛奶	甘蔗滷豬腳(台灣豬) 香腸拌高麗菜 水果 雙色花椰 大黃瓜魚柳湯	塔香甜燒雞 紅葡萄魚 蒜炒油菜 竹輪滷香菇 仙草凍奶茶
3/24	五	虱目魚皮湯飯 芋泥包	洋蔥醬佐魚丁 金沙菜豆 大白菜燒豆干片 香蒜萵苣 鳳梨椰果甜湯	炸醬拌麵(台灣豬) 香炒高麗菜 雙色燒賣(台灣豬) 羅宋湯(台灣豬)
3/25	六	麥香雞吐司 綠茶	三杯肉絲(台灣豬) 滷冬瓜海帶結 五味茄子 紅蔥醬地瓜葉 白菜下水湯	

註： (1)一律採用國內在地豬肉(台灣豬)之生鮮食材及其加工品。
(2) 遇特殊狀況（如氣候驟變，貨源短缺……），將更動菜單。