

# 國立新竹高工週菜單

早餐於每天06:30開始供應，提供果醬厚片、卡啦雞蛋堡、蛋餅、蔥油餅、薯餅/雞塊/薯條等！  
 班級預訂便當：請於上午09:10分前，將訂單與應收金額一同交到福利社櫃台，超過時間將不受理，謝謝：)  
 下午點心不定時供應果醬厚片/薯餅/雞塊/薯條等~於販賣機內販賣！  
 \*\*\*本菜單使用之生鮮豬肉皆為國產在地食材\*\*\*

便當 100 + 自助餐 130 + 特餐 450 = 午餐數總計 680 "●":便當菜色

5月18日 星期一			5月19日 星期二			5月20日 星期三			5月21日 星期四			5月22日 星期五		
		份數			份數			份數			份數			份數
主菜便+雙	黃金豬排	160	主菜便+雙	日式豬排	160	主菜便+雙	卡拉雞排	160	主菜便+雙	無骨雞排	160	主菜便+雙	香茅辣雞腿	160
主菜自	香腸	30	主菜自	檸檬雞翅	30	主菜自	古早味滷豬排	25	主菜自	帶骨大排	25	主菜自	虱目魚柳條	35
主菜80元	雞柳條	33	主菜80元	柳葉魚	33	主菜80元	翅小腿	33	主菜80元	炸雞腿	33	主菜80元	卡拉雞排	33
主菜自	烤鯖魚	20	主菜自	烤秋刀魚	20	主菜自	烤鯖魚	20	主菜自	烤秋刀魚	20	主菜自	烤鯖魚	20
主菜4	麻油肉片	100	主菜4	三杯雞	120	主菜4	泡菜肉絲	100	主菜4	沙茶豬柳	100	主菜4	蒜泥白肉	100
主菜5●(素)	素雞塊	20	主菜5●(素)	塔香豆腸	20	主菜5●(素)	鹽酥百匯	20	主菜5●(素)	醬魯豆包	20	主菜5●(素)	酥炸蚵酥	20
副菜1●	黃瓜炒鮮菇	150	副菜1●	海根肉絲	300	副菜1●	炒冬粉	300	副菜1●	青花腸片	300	副菜1●	大瓜丸片	280
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150	副菜2●(素)	玉米干丁	300	副菜2●(素)	彩椒豆薯	150	副菜2●(素)	蒸蛋	120	副菜2●(素)	榨菜豆干	280
副菜3●(素)	高麗木耳	280	副菜3●(素)	木耳炒白花	150	副菜3●(素)	蠔油素雞	250	副菜3●(素)	宮保豆乾丁	280	副菜3●(素)	珍珠丸子	70
副菜4	麻婆豆腐	250	副菜4	小瓜炒蛋	120	副菜4	芋頭丸	100	副菜4	絲瓜鮮菇	150	副菜4	日式關東煮	120
副菜5	醬燒鮑菇	100	副菜5	絞肉茄子	120	副菜5	青蔥炒蛋	120	副菜5	腐皮白菜	150	副菜5	宮保皮蛋	130
青菜1●(素)	鵝白菜	400	青菜1●(素)	油菜	300	青菜1●(素)	莧菜	300	青菜1●(素)	芥藍菜	300	青菜1●(素)	青江菜	300
青菜2	菠菜	80	青菜2	大A菜	80	青菜2	菠菜	80	青菜2	A菜	80	青菜2	空心菜	80
80小菜	蛋黃芋丸	50	80小菜	蛋黃芋丸	50	80小菜	蛋黃芋丸	50	80小菜	蛋黃芋丸	50	80小菜	蛋黃芋丸	50
80副菜	蒸蛋	100	80副菜	蒸蛋	50	80副菜	蒸蛋	50	80副菜	蒸蛋	50	80副菜	蒸蛋	50
特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數	特餐		份數
1	奶香玉米肉醬焗烤螺旋麵	250	1	日式豬排丼飯	200	1	肉絲蛋炒飯+飲料	200	1	沙茶小火鍋附飯	250	1	古早味米粉湯+炸雞排	150
2	台式部隊鍋	200	2	日式味噌叉燒拉麵	250	2	蒜香義大利麵	250	2	魚羹麵線糊+奶皇包	150	2	黑胡椒肉排燴飯	250
			3											
自助餐飯	糙米飯		自助餐飯	五穀米飯		自助餐飯	小米飯		自助餐飯	燕麥飯		自助餐飯	紫米飯	