

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、三明治、
卡啦雞蛋堡、鍋貼、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吐司、薯餅/雞塊/薯條等~於販賣機內販賣！

菜單所使用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25日 星期一		份數	5月26日 星期二		份數	5月27日 星期三		份數	5月28日 星期四		份數	5月29日 星期五		份數
主菜便+雙	日式豬排	160	主菜便+雙	香酥雞排	160	主菜便+雙	無骨雞排	160	主菜便+雙	黃金豬排	160	主菜便+雙	十三香烤雞腿	100
主菜自	酥炸雞柳條	30	主菜自	古早味滷排	20	主菜自	帶骨大排	20	主菜自	翅小腿	30	主菜自	卡拉雞排	30
主菜80元	燒烤雞翅	30	主菜80元	香腸	30	主菜80元	虱目魚柳條	30	主菜80元	炸雞腿	30	主菜80元	柳葉魚	30
主菜自	烤鯖魚	10	主菜自	烤鯖魚	10	主菜自	烤秋刀魚	10	主菜自	烤秋刀魚	10	主菜自	烤鯖魚	10
主菜4	筍燒肉丁	100	主菜4	京醬肉絲	100	主菜4	塔香雞丁	100	主菜4	壽喜燒肉	100	主菜4	榨菜肉絲	100
主菜5●(素)	素滷百頁結	15	主菜5●(素)	雙色豆包捲	15	主菜5●(素)	三杯素雞丁	15	主菜5●(素)	滷黑干	15	主菜5●(素)	滷大四角油腐	15
副菜1●	銀芽肉絲	200	副菜1●	小魚乾豆干	250	副菜1●	豆香肉末	100	副菜1●	洋蔥小炒	200	副菜1●	青木瓜肉絲	100
副菜2●(素)	番茄炒蛋	120	副菜2●(素)	醬燒茄子	100	副菜2●(素)	瓠瓜肉絲	100	副菜2●(素)	海帶雙絲	200	副菜2●(素)	玉米炒蛋	100
副菜3●(素)	香菇豆腐	250	副菜3●(素)	培根炒高麗菜	250	副菜3●(素)	青花素魚羹	250	副菜3●(素)	荷包蛋	50	副菜3●(素)	彩椒炒筍片	100
副菜4	南瓜冬粉	100	副菜4	紅蘿蔔炒蛋	100	副菜4	素滷油腐	200	副菜4	金針白菜滷	100	副菜4	毛豆豆乾丁	200
副菜5	蠔油冬瓜	100	副菜5	彩椒肉絲	80	副菜5	海芽炒蛋	100	副菜5	沙茶百頁	100	副菜5	白花鮑菇	250
青菜1●(素)	青江菜	250	青菜1●(素)	油菜	250	青菜1●(素)	莧菜	250	青菜1●(素)	小松菜	250	青菜1●(素)	青江菜	250
青菜2	小白菜	80	青菜2	大A菜	80	青菜2	鵝白菜	80	青菜2	A菜	80	青菜2	空心菜	100
80小菜	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20	80小菜	珍珠丸子	20
80副菜	蒸蛋	50	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	古早味滷肉飯	220	1	泰式打拋豬肉飯	160	1	沙茶小火鍋附飯	230	1	水餃+酸辣湯	180	1	泡菜豬肉小火鍋附飯	180
2	台式部隊鍋	180	2	紅燒貢丸餛飩麵	220	2	皮蛋瘦肉粥+芋泥包	150	2	滷味王子麵	200	2	台式炒麵+飲料	200
3			3			3			3			3		
自助餐	糙米飯		自助餐	五穀米飯		自助餐	小米飯		自助餐	燕麥飯		自助餐	紫米飯	