

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、豬肉蛋吐司、
卡啦雞蛋堡/潛艇堡、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吐司、大亨堡、大熱狗、鍋貼/蘿蔔糕/薯餅/雞塊/薯條等~晚上熱食17:30開賣，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 70 + 自助餐 130 + 特餐 400 = 午餐數總計 600 "●":便當菜色

3月31日 星期一			份數	4月1日 星期二			份數	4月2日 星期三			份數	4月3日 星期四			份數	4月4日 星期五			份數
主菜便+雙	黃金豬排	160		主菜便+雙	脆皮雞排	160		主菜便+雙	卡拉雞排	160		主菜便+雙				主菜便+雙			
主菜自	柳葉魚	30		主菜自	香腸	35		主菜自	泰式檸檬魚	40		主菜自	清			主菜自	清		
主菜80元	起司雞排	33		主菜80元	虱目魚柳條	33		主菜80元	起司豬排	33		主菜80元				主菜80元			
主菜自	烤鯖魚	20		主菜自	烤鯖魚	20		主菜自	烤鯖魚	20		主菜自	明			主菜自	明		
主菜4	麻油肉片	100		主菜4	三杯雞	100		主菜4	泡菜肉絲	100		主菜4				主菜4			
主菜5●(素)	鹽酥百匯	20		主菜5●(素)	三杯豆腸	20		主菜5●(素)	素雞塊	20		主菜5●(素)	連			主菜5●(素)	連		
副菜1●	豆薯炒肉絲	150		副菜1●	海根肉絲	280		副菜1●	炒冬粉	300		副菜1●				副菜1●			
副菜2●(素)	番茄炒蛋	150		副菜2●(素)	玉米干丁	280		副菜2●(素)	結頭炒鮮菇	150		副菜2●(素)	假			副菜2●(素)	假		
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)				副菜3●(素)			
副菜4	麻婆豆腐	250		副菜4	小瓜炒蛋	120		副菜4	辣炒年糕	100		副菜4				副菜4			
副菜5	三杯鮑菇	100		副菜5	絞肉茄子	100		副菜5	青蔥炒蛋	150		副菜5				副菜5			
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)				青菜1●(素)			
青菜2	菠菜	80		青菜2	大A菜	80		青菜2	菠菜	80		青菜2				青菜2			
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				80小菜			
80副菜	蒸蛋	100		80副菜	蒸蛋	100		80副菜	蒸蛋	100		80副菜				80副菜			
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	古早味滷肉飯	200		1				1			
2	泰式香茅豬肉小火鍋附飯	180		2	日式味噌叉燒拉麵	220		2	蒜香義大利麵	220		2				2			
				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				自助餐飯			