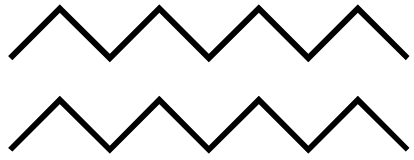


Tzu Chi University

A G U I D E
T O U S I N G
S C H O O L
M E A L
C A R D S

Bring you from top up to dine...





Contents



01 What is school meal card?

02 How to top up?

03 How to check balance?

04 Dine

05 How to check daily menu

06 How to transfer/ refund balance

07 Tips of meal card

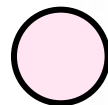
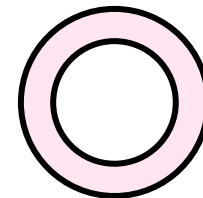
08 Contact informations

01
WHAT IS
SCHOOL
MEAL CARD?

Way to use:

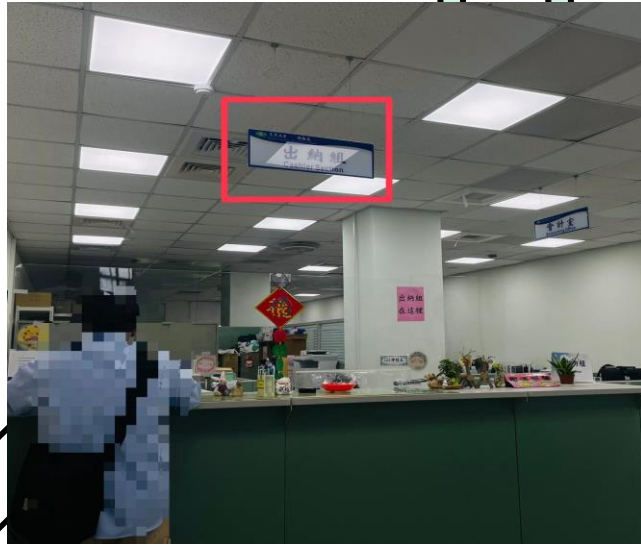
☆ Dining at the both cafeteria (main campus/ college of humanities and social sciences)

☆ Use a student ID card (RFID chip card) to deduct for meals



02 How to top up ? (Cashier Section- Office Of General Affairs)

Campus① - Main campus



Campus② - College of humanities and social sciences

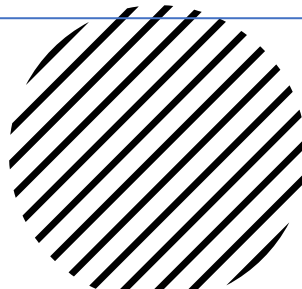


請給櫃檯人員看：

你好，我不會說中文，我想要儲值餐卡，請幫我儲值500新台幣，謝謝～～

Please show this to staff:

Hello, I don't speak Mandarin. I want to top up my meal card. Please help me reload NT\$500. Thank you~~



Top up amount: The value top up at the cashier min. is NT\$500.

Counter services : 8:00~12:00 am, 1:30~2:30 pm, 3:10~5:30 pm every office day.

02 How to top up? (Automatic top up machine)

Top up amount: The value top up with the machine min. is NT100.

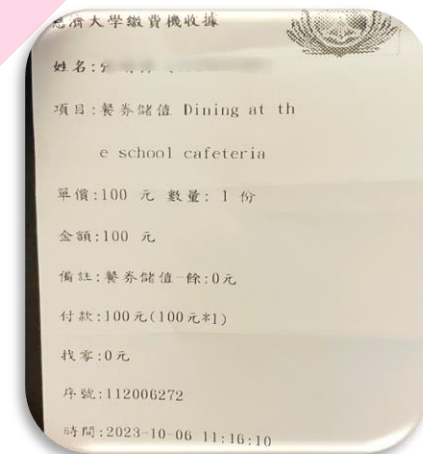
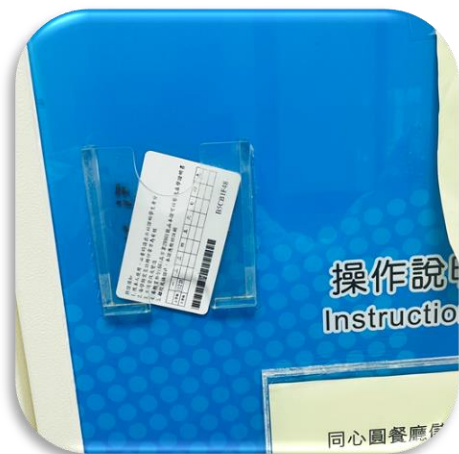
Step 1
Find machine

Step 2
Insert card

Step 3
select reload
option

Step 4
Insert cash

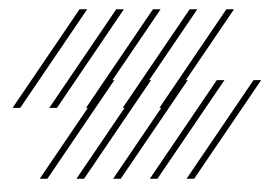
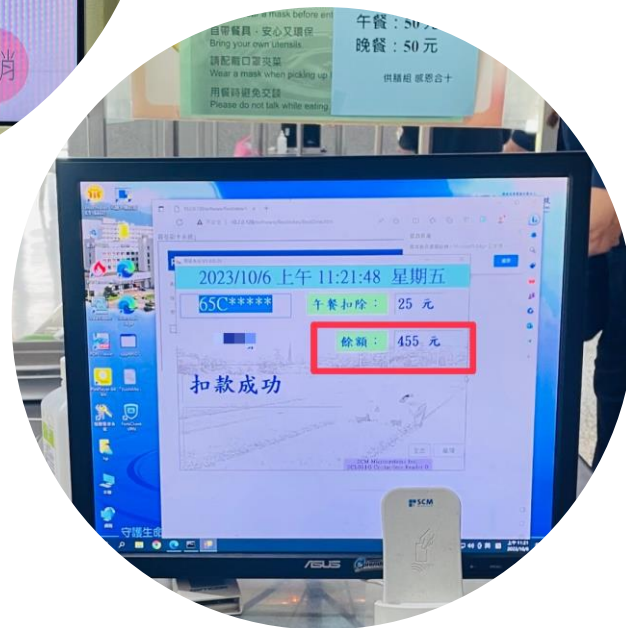
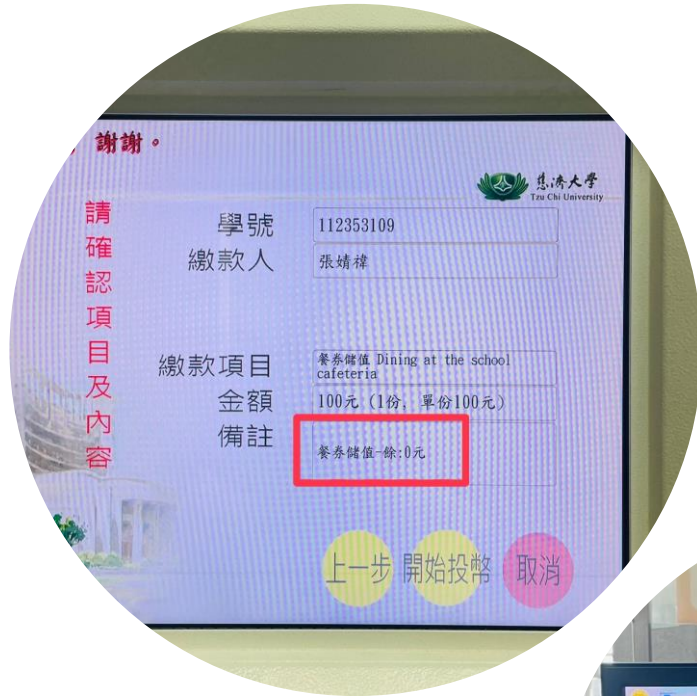
Step 5
Make sure top
up done



*Outside of Office Of
General Affairs

03 How to check balance

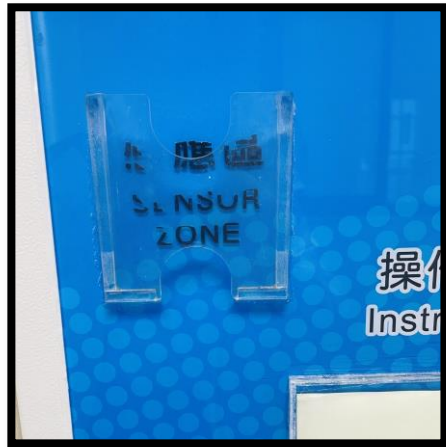
- Top up machine
- Screen of cafeteria
- Acquire balance at cashier



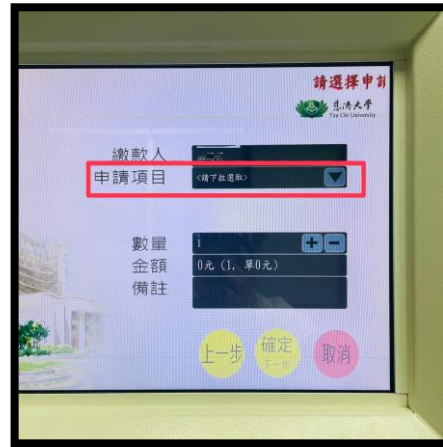
Automatic top up machine steps in details



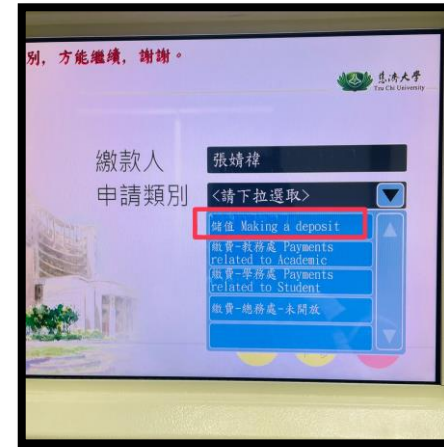
1. Press apply



2. Put card into sensor zone



3. Press 【apply items】



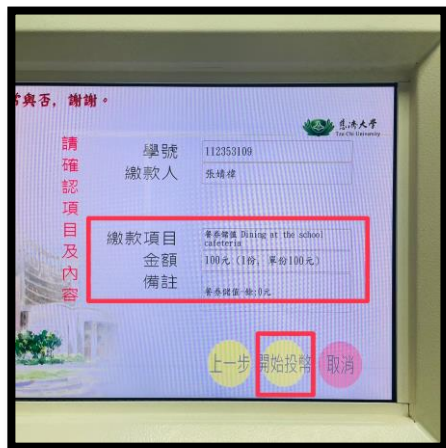
4. Choose 【making a deposit】



5. Choose 【Dining at cafeteria】



6. Check amount



7. Click 【Insert coin】



8. Insert cash

ENGLISH VERSION



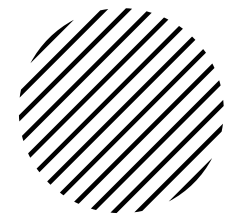
9. Click 【No】 for continuing



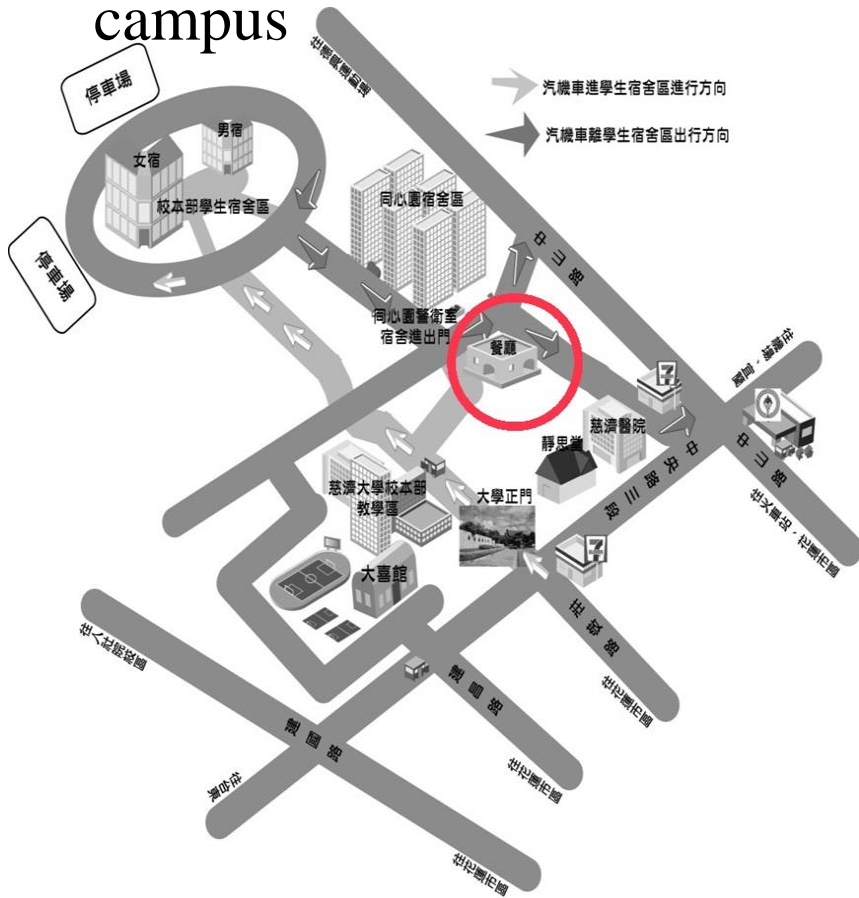
10. Collect card



04 Dine

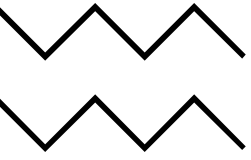


- Campus① - Main campus

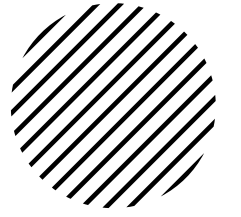


Campus② - College of humanities and social sciences





♥Restaurant options♥



※Meals are collected by using stored-value cards. All on-campus cafeterias provide vegetarian food, and please bring your own environmentally friendly tableware (bowls, chopsticks, cups)

校本部餐廳

(1) Concentric Circle Restaurant (Buffet):

- ✓ Breakfast is 25 NTD per time (15 NTD self-pay, school subsidy 10 NTD), lunch and dinner is 45 NTD each time (25 NTD self-pay, school subsidy 20 NTD).
- ✓ Meal hours: (open all year round)

Breakfast 07:00~08:30

Lunch 11:20~13:00

Dinner 16:50~18:30

人文社會學院餐廳

(1) Buffet area:

- ✓ Only lunch and dinner are available. Lunch and dinner are 53 NTD each time (33 NTD self-pay, 20 NTD school subsidy),
- ✓ Meal serving time: (Closed during winter, summer and national holidays) Lunch 11:40~13:00 Dinner 17:00~18:30

(2) Light meal area:

- ✓ Breakfast is 35 NTD per time (pay 25 NTD self-pay, school subsidy 10 NTD), lunch and dinner is 53 NTD each time (pay 33 NTD self-pay, school subsidy 20 NTD). If you choose a menu that exceeds the amount, you will be asked to pay the difference in cash.
- ✓ Meal serving time: 07:30~18:30 (closed during winter, summer and national holidays)

Let's go~



Step 1: Choose cafeteria (main campus)



Step 2: Queue



Step 3: Touch card reader



05 How to check the menu



2023/10/02 星期一			2023/10/03 星期二			2023/10/04 星期三			2023/10/05 星期四			2023/10/06 星期五			2023/10/07 星期六		
早餐			早餐			早餐			早餐			早餐			早餐		
品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)
蘿蔔糕	1個	200	燒餅	1個	300	蒸餃	5個	300	蘿蔔糕	1個	200	刈包	1個	280	蘿蔔糕	1個	200
紅蘿蔔饅頭	1個	210	三角包	1個	220	黑糖饅頭	1個	230	薑黃饅頭	1個	210	蔬菜餅	1個	280	黑糖饅頭	1個	220
甜甜圈	1個	350	蔬菜餅	1個	280	蔬菜包	1個	250	甜甜圈	1個	350	蒸餃	5個	300	豆沙包	1個	300
奶油烤吐司	1個	320	椰子吐司	1個	320	煎蛋吐司	1個	320	奶油烤吐司	1個	320	奶酥吐司	1個	320	煎蛋吐司	1個	320
布丁麵包	1個	300	香鬆麵包	1個	300	李子麵包	1個	300	椰子麵包	1個	300	紅豆麵包	1個	300	牛角麵包	1個	300
午餐			午餐			午餐			午餐			午餐			午餐		
品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)
辣油一口干	1半匙	120	麻婆豆腐	1半匙	120	咖哩豆包	1半匙	140	八寶子丁	1半匙	120	榨菜肉片	1半匙	120	海苔湯	1半匙	120
甜薯烤翅	1半匙	130	大煙燻	1半匙	120	碎瓜素末	1半匙	120	芝麻魚圓	1半匙	120	三杯麵腸	1半匙	110	玉米素末	1半匙	110
豆芽炒蛋	1半匙	80	炸蔬菜餅	1半匙	120	蛋酥高麗菜	1半匙	80	蒸蛋	1半匙	70	咖哩馬鈴薯	1半匙	80	朴菜油筍干	1半匙	60
粉條綠瓜	1半匙	70	滷蘿蔔	1半匙	60	洋芹豆芽	1半匙	60	鮮菇綠瓜	1半匙	60	辣拌黃豆芽	1半匙	60	鮮炒高麗菜	1半匙	60
時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60
炒米粉	1半碗	260	蔬菜油麵	1半碗	280	麻油薯飯	1半碗	300	香酥拉麵	1半碗	280	芋頭蔬菜粉飯	1半碗	200	炒米粉	1半碗	260
晚餐			晚餐			晚餐			晚餐			晚餐			晚餐		
品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)	品名	數量	熱量(kcal)
辣油豆腐	1半匙	130	咖哩百頁條	1半匙	140	臘肚片	1半匙	120	紅燒豆腐	1半匙	120	薑絲菜豆包	1半匙	120	八寶子丁	1半匙	120
酸菜麵腸	1半匙	110	醬醬烤翅	1半匙	140	蘿蔔滷肉片	1半匙	100	碎瓜素末	1半匙	120	醬醬烤翅	1半匙	140	豆仁麵腸	1半匙	130
鮮菇高麗菜	1半匙	60	蒜炒綠瓜	1半匙	60	芝麻海帶片	1半匙	60	酸菜木耳絲	1半匙	60	鮮炒綠瓜	1半匙	60	鮮炒豆芽菜	1半匙	60
朴菜筍干	1半匙	60	炒三絲	1半匙	60	咖哩馬鈴薯	1半匙	80	蛋酥高麗菜	1半匙	80	炒三絲	1半匙	60	關東煮	1半匙	80
時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60	時蔬	1半匙	60
薑黃炒飯	1半碗	300	辣炒冬粉	1半碗	260	香酥意麵	1半碗	280	炒米粉	1半碗	260	蔬菜油麵	1半碗	280	咖哩炒飯	1半碗	300

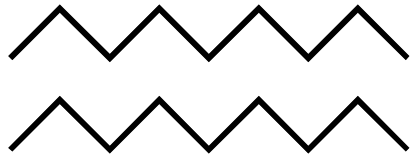
Example

慈濟大學人文社會學院112年9月份午餐菜單																
日期	主食	主菜	副菜	副菜	蔬菜	湯	水果	豆漿	綠豆	油飯	水果	熱量	備註			
8月30日 星期三	糙米白飯	筍乾炒絲	香香排	絲瓜麵線	時令	紫菜蛋花湯	時令	6	2	1.5	3.5	0.5	795.0			
8月31日 星期四		日式炒烏龍	滷蛋	糖醋油丁時蔬	時令	蘿蔔玉米丸子湯	時令	5.5	1.5	1.5	3.5	0.5	722.5			
9月1日 星期五	糙米白飯	咖哩洋芋素若	塔香海梗	堅果高麗菜	時令	綠豆薏仁湯	時令	5.4	1.5	2	3	0.5	705.5			
9月4日 星期一	糙米白飯	塔香厚乾	家常豆腐	奶油玉米蘿蔔	時令	味噌海芽鮮蔬湯	時令	5.2	2	2	3.5	0.5	751.5			
9月5日 星期二	糙米白飯	麻婆豆腐	番茄炒蛋	燻鴨拌芽	時令	冬瓜丸子湯	時令	5	2	2	3	0.5	715.0			
9月6日 星期三	糙米白飯	五味油丁	螞蟻上樹	紅藜毛豆碎膽三色	時令	黃瓜蛋花湯	時令	5.1	2	2	3.5	0.5	744.5			
9月7日 星期四		炒米粉	蜜汁豆干	鮮菇大白菜	時令	海芽豆腐湯	時令	5.5	1.5	1.5	3.5	0.5	722.5			
9月8日 星期五	糙米白飯	沙茶燻菇豆腐	菜圃蛋	培根高麗菜	時令	檸檬愛玉山粉圓	時令	5.3	2	2	3.5	0.5	758.5			
9月11日 星期一	糙米白飯	客家小炒	鹹蛋和	鮮耳高麗菜	時令	鮮菇蘿蔔蛋花湯	時令	5	2	2	3.5	0.5	737.5			
9月12日 星期二	糙米白飯	蠔油皮蛋豆腐	樹子豆包	泡菜黃豆芽	時令	臘東煮	時令	5.2	2	2	3.5	0.5	751.5			
9月13日 星期三	糙米白飯	照燒油豆腐	南瓜燻蛋	香拌西芹雲耳	時令	味噌海芽豆腐湯	時令	5	2	2	3	0.5	715.0			
9月14日 星期四		素油油麵	茶香滷蛋	涼拌海絲干絲	時令	紅燒湯	時令	6	2	2	3.5	0.5	807.5			
9月15日 星期五	糙米白飯	鳳梨木耳燒雞長	翡翠蒸蛋	沙茶滷薑白菜	時令	紅豆薏仁湯	時令	5.2	2	2	3.5	0.5	751.5			
9月18日 星期一	糙米白飯	香菇素燻百頁	麥克G塊	蛋酥白菜油	時令	玉米蛋花湯	時令	5.2	2	2	3.5	0.5	751.5			
9月19日 星期二	糙米白飯	雞豆花生麵筋	海味捲	什錦黃瓜燻蛋條	時令	田園蔬菜湯	時令	5.1	2	2	3.5	0.5	744.5			
9月20日 星期三	糙米白飯	蠔油鮮菇佐干片	椒香蛋	培根高麗	時令	輕鹽甜冬瓜湯	時令	5.2	2	2	3.5	0.5	751.5			
9月21日 星期四		素燻熟立面	椒鹽豆包	黃芽三絲	時令	大滷羹湯	時令	5.6	1.5	2	3.5	0.5	742.0			
9月22日 星期五	糙米白飯	香茶茶之	紅蘿蔔炒蛋	豆腐素燻高麗菜	時令	銀耳湯	時令	5.2	2	2	3	0.5	729.0			
9月23日 星期六	糙米白飯	咖哩豆腐燻蛋	香油蘿蔔皮絲	薯條	時令	紫菜蛋花湯	時令	6	2	2	3.5	0.5	807.5			
9月25日 星期一	糙米白飯	素鬆豆腐	玉米毛豆三色	香拌海芽	時令	鮮蔬羹湯	時令	5.2	2	2	3.5	0.5	751.5			
9月26日 星期二	糙米白飯	海陸串輪轉雞蛋	酥炸綜合	麻油薑蔥頭菇高麗菜	時令	脆皮黃瓜湯	時令	5	2	2	3.5	0.5	737.5			
9月27日 星期三	糙米白飯	五更腸旺	海苔炒蛋	椒香豆芽	時令	芹香蘿蔔丸子湯	時令	5.1	2	2	3.5	0.5	744.5			
9月28日 星期四		腳公拌飯+月餅	滷三角油豆腐	鹹蛋和	時令	仙草湯	時令	6.2	2	1.5	3.5	1	839.0			
9月29日 星期五				中秋佳節												

◎奉核後依菜單採購，如遇市場蔬果短缺或物流公司配送延遲，將保留更改菜單之權利，並以當日可採購之新鮮食材為優先供應◎

Main campus, please click it

College of Humanities And Social Sciences, please click it



06 How to transfer/refund balance

- When students undergoing the process of graduation, they can go to the cashier section to handle balance transfer or refund.

請給櫃檯人員看：

你好，我不會說中文，我想要把餐卡退費，謝謝～～

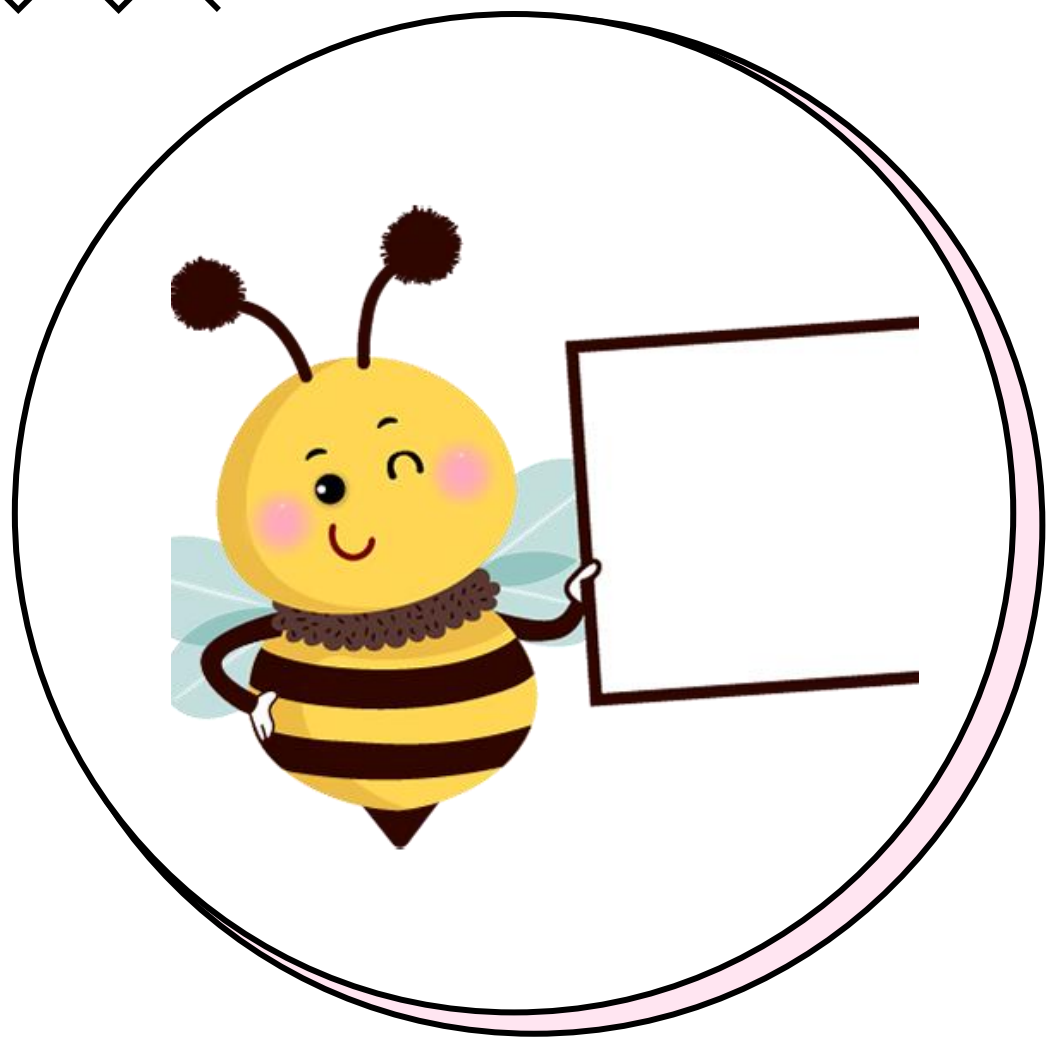
Please show this to staff:

Hello, I don't speak Mandarin. I want to withdraw funds from my meal card.

Thank you~~



07 Tips for meal card



1. Check your balance regularly. Teachers and students of our school can pay in cash for meals. Breakfast costs 30 NTD and lunch and dinner cost 50NTD.

2. Please use your own meal card to dine. Each meal subsidy is limited to one tap. When ordering meals on behalf of others, please bring the other's ID to tap the meal card.

3. When the balance is insufficient, meal card will not be deducted, and it will take a certain amount of time to update reload information, so please reserve an available balance and top up in advance.





08 Contact Informations



Office Of
International Affairs

- Handling international student matters
[Contact OIA, please click it](#)



Cashier section

- top up service for cafeteria dining
- Handle student registration, suspension (withdrawal), and financial settlement for graduation procedures
[Contact cashier section, please click it](#)





**THANK
YOU**

Ppt created on
Oct 2023