

康橋國際學校林口校區 美食街115年6月菜單  
Restaurant Menu, June, 2026

日期 Date	6/15	6/16	6/17	6/18	6/19
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Breakfast	主餐	水煎包 Pan-Fried Stuffed Bun	刈包 Gua Bao	◎炸銀絲卷+煉乳 Fried Silver Thread Bun and Condensed Milk	
	副食 1	黑胡椒炒肉片 Stir-Fried Pork Slices with Black Pepper	梅干扣肉片 Braised Pork Slices with Preserved Vegetables	銀絲卷(70G)煉乳 香蒜肉排 Garlic Pork Chop	
	副食 2	番茄炒蛋 Scrambled Eggs with Tomato	荷包蛋+刈包配料 Sunny-Side-Up and Gua Bao Ingredients	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	
	副食 3	雞蛋 番茄 雞蛋 酸菜 花生粉 香菜	雞蛋 酸菜 花生粉 香菜	雞蛋 紅蘿蔔	
	副食 3	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	熱量	592	610	595	
	套餐	<b>墨西哥捲餅套餐</b>	<b>塔塔蝦排吐司套餐</b>	<b>黑麥小餐包套餐</b>	
	主餐	墨西哥餅 Tortilla	白吐司 White Toast	黑麥小餐包 Rye Bun	
	副食 1	墨西哥風味雞柳 Stir-Fried Mexican Pork Tenderloin	△◎★炸蝦排佐塔塔醬 Deep-Fried Shrimp with Tartar Sauce	照燒鮮嫩雞柳 Teriyaki Chicken Tender	
	副食 2	起司片 Cheese Slices	荷包蛋 Sunny-Side-Up	水煮蛋 Boiled Eggs	
副食 3	起司片 凱薩沙拉 Caesar Salad	雞蛋 苜蓿芽、紫洋蔥、豌豆苗 Alfalfa, Red Onion, Pea Seedling	雞蛋 海藻和風沙拉 Seaweed Japanese-Style Salad		
飲品	鮮切/蜂蜜綠茶 Milk/honey Green Tea	桂圓紅棗茶/米漿 Longan and Dates Tea/ Peanut and Rice Milk	冬瓜檸檬茶/鮮奶 Winter Melon Lemon Tea /milk		
午餐 Lunch	套餐	<b>馬香排骨套餐</b>	<b>蒜香豆腐魚套餐</b>	<b>咖哩燉牛肉套餐</b>	<b>端午粽餐</b>
	主餐	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	香菇肉粽(150G) Rice Dumplings with Mushroom
	主菜 (必選)	◎馬香排骨 Deep-Fried Pork with Makauy	☆蒜香豆腐魚 Steamed Fish with Fermented Soybean	●咖哩燉牛肉 Beef Curry	
	副菜 1	豬肉角 Italian Chicken Stew	青芽炒肉片 Stir-Fried Vegetables and Pork	◎日式唐揚炸雞 Japanese Fried Chicken	◎酥炸雞骨腿 Deep-Fried Chicken
	副菜 2	蔥花蒸蛋 Steamed Egg with Scallion	南瓜豆腐煲 Pumpkin and Tofu Stew	和風油豆腐 Japanese-Style Braised Tofu	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame
	副菜 3	◎△△韓式炒魚餅(含芝麻) Korean Stir-Fry Fish Cake (contains Sesame)	☆泰式打拋茄子 Thai Basil Stir-Fried Eggplant	四角油豆腐 白蘿蔔 蔥 Dumplings in Chili Oil	雞蛋 毛豆 梅菜油筍絲 Braised Bamboo Shoots with Preserved
	副菜 4	炸醬豆干 Fried Dried Tofu with Zha Jiang Sauce	韓式醃蘿蔔 Korean Pickled Radish	味噌涼拌裙帶菜 Japanese Kelp with Miso	黃金泡菜 Golden Kimchi
	青菜	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable
	湯品	☆花瓜苦瓜雞湯 Bitter Gourd Chicken Soup	芋圓仙草凍 Taro Balls and Grass Jelly	竹筍雞湯 Bamboo Shoots and Chicken Soup	蘿蔔排骨湯 Radish and Pork Ribs Soup
	水果	西瓜 檸檬 小魚干 Fruit	仙草凍 芋圓 地瓜圓 Fruit	竹筍 雞排丁 Fruit	白蘿蔔 龍骨丁 香菜 Fruit
熱量	800	850	820	850	
晚餐 Dinner	套餐	<b>泡菜豬五花燻飯</b>	<b>麻婆豆腐蒸飯套餐</b>	<b>泰式炒飯套餐</b>	
	主餐	白飯 Rice	麻婆豆腐蒸飯 Mapo Tofu Rice	☆★泰式炒飯(含花生) Pad Thai	
	主菜 1	川燙五花肉片 Sliced pork Belly	白米 板豆腐 豬絞肉 蔥花	椒絲 豬肉 蒜 豆芽菜 雞蛋白 紅蘿蔔 韭菜 蝦米 花生 菜脯 魚露	
	主菜 2	板豆腐+馬鈴薯+鴻喜菇 Firm Tofu and Potatoes and Shiitake Mushrooms	☆△滷燒鯛魚 Kabayaki Sea Bream	◎☆檸檬香炸雞 Lemon Fried Chicken	
	副菜 1	韓式醃蘿蔔 Korean Radish	滿燒鯛魚X2 胡麻四季豆 Green Bean with Sesame Sauce	雞胸丁 魚露 檸檬汁 香菜 ☆泰式荷包蛋 Sunny-Side-Up with Thai Sauce	
	副菜 2	白蘿蔔 大白菜+素泡菜+紅蘿蔔+洋蔥+蔥花 Chinese Cabbage and Korean Kimchi and Carrot and Onion and Chopped Green Onion	四季豆 紅蘿蔔 胡麻醬 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	雞蛋 香菜 檸檬汁 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	湯品	泡菜豬五花湯底 Kimchi Pork Belly Soup Base	馬鈴薯排骨湯 Potato and Pork Ribs Soup	金針雞湯 Daylily and Chicken Soup	
	熱量	830	850	850	

△表加工品 Processed Food  
◎表油炸物 Deep-fried Food  
☆表魚類 Fish  
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood  
●表牛羊肉類  
沙茶醬含帶殼海鮮及芝麻，不含花生成分  
本校食材一律使用國產豬、未使用輻射污染食品