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	6/22	6/23	6/24	6/25	6/26
		星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Breakfast	中式	主食		麻醬拌麵(含花生、芝麻) Scallion Oil Noodles	醬燒小肉包 Pork Stuffed Bun	豆沙包 Red Bean Bun	**日式塩昆布小飯糰** **Purple Rice Ball**
				白麵 小黃瓜 紅蘿蔔 花生醬 芝麻醬	醬燒小肉包(30G)*2	豆沙包(65G)	米 雞絞肉 玉米粒 塩昆布
		副食1		椒麻雞丁 Diced Chicken	照燒豬柳 Pork Tenderloin with Teriyaki	◎排骨酥 Deep-Fried Pork Ribs	味噌烤雞翅 Roasted Chicken Wings with Miso
				雞胸丁 香菜 花椒 花生碎	豬肉柳 洋蔥 青椒	豬肉角、九層塔	雞翅 味噌 白芝麻
		副食2		茶葉蛋 Tea Egg	△鮮肉珍珠丸 Meat Ball	玉米蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame
				雞蛋	鮮肉珍珠丸*2	雞蛋 玉米粒 蔥花	雞蛋 毛豆 紅蘿蔔
		副食3		履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
		熱量		586	650	584	584
	套餐			**地瓜酪梨鮪魚蛋沙拉套餐**	**奶油餐包套餐**	**和風醬烤雞柳套餐**	**菠蘿麵包套餐**
	西式	主食		全麥吐司 Whole Wheat Toast	奶油餐包 Butter Bun	雜糧葡萄乾麵包 Raisin Multigrain Bread	菠蘿麵包 Pineapple Bun
				全麥吐司*2	奶油餐包	雜糧葡萄乾麵包	菠蘿麵包
		副食1		**☆地瓜酪梨鮪魚蛋沙拉** **Tuna Paste**	香料烤翅腿 Roasted Drumette with Spices	和風醬烤雞柳 Roasted Chicken Tenderloin	香烤雞排 Roasted Chicken Chop
				鮪魚 地瓜 雞蛋 酪梨 美乃滋	翅小腿*2	雞里肌 白芝麻	雞腿排
		副食2		起司片 Cheese Slices	鮮蔬烘蛋 Vegetable Frittata	**原味優格** **Yogurt**	荷包蛋 Sunny-Side-Up
				起司片	雞蛋 櫛瓜 彩椒 鴻喜菇	優格(100g)	雞蛋
		副食3		油醋核桃沙拉 Walnut Salad with Vinaigrette	溫沙拉 Salade Tiède	和風沙拉 Salad	溫沙拉 Salade Tiède
				萵苣 苜蓿芽 紫高麗菜 蜜柑 核桃	青花菜 白花菜 紅蘿蔔	萵苣 紅蘿蔔 豌豆苗 紫洋蔥 葡萄乾 海藻	菜豆 杏鮑菇 櫛瓜 小蕃茄
		熱量		597	592	585	608
	飲品			黑糖牛乳/黑豆漿 Brown Sugar Milk /black Soy Milk	可爾必思/泥漿 Calpis/ Mixed Soymilk	蜂蜜蘋果醋飲/低糖豆漿 Honey Apple Cider Vinegar Drink/ Low Sugar Soybean Milk	桂香蕎麥茶/鮮奶 Osmanthus Buckwheat Tea/ Milk
午餐 Lunch		套餐		**紅燒豬肉套餐**	**蒲燒鯛魚套餐**	**柚香雞丁套餐**	**麻辣香鍋套餐**	**番茄肉醬義大利麵套餐**
	四選二	主食		糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	番茄肉醬義大利麵 Bolognese Spaghetti
		主菜(必選)		紅燒豬肉 Braised Pork	☆蒲燒鯛魚 Kabayaki Sea Bream	◎柚香雞丁 **Deep-Fried Chicken with Yuzu**	麻辣香鍋 Spicy Mala Dry Pot	
				豬肉角 豬腳丁 馬鈴薯 蔥	蒲燒鯛魚X2	雞胸丁 骨腿丁 小黃瓜 彩椒 柚子醬	雞胸丁 骨腿丁 馬鈴薯 蓮藕 金針菇 香菜 白芝麻 乾辣椒	義大利麵 豬絞肉 番茄 蘑菇 紅蘿蔔 洋蔥
		副菜1		腐乳雞胗 Chicken Gizzards with Fermented Tofu	豆豉芋頭燉豬肉 Braised Pork with Taro and Fermented Black Beans	壽喜燒豬肉 Sukiyaki Pork	★◎△酸甜醬炸白身魚 Deep-Fried Fish	義式香料烤雞腿 Roasted Chicken
				雞胗 洋蔥 蒽花 豆腐乳	豬肉角 芋頭 豆豉	豬肉片 洋蔥 紅蘿蔔	裹粉白身魚(60g)	骨腿 義式香料
		副菜2		三杯油油腐 Three-Cup Braised Tofu	**★☆日式蒸蛋** **Japanese Steamed Egg**	日式照燒豆腐 Braised Tofu with Teriyaki	醬油蒸蛋 Steamed Egg	西式洋蔥炒蛋 Scrambled Eggs with Onion
				三角油腐 杏鮑菇 薑 九層塔 辣椒	雞蛋 珠貝 蔥 柴魚露	板豆腐 蔥 海苔絲	雞蛋 昆布	雞蛋 洋蔥 馬鈴薯 義式香料
		副菜3		螞蟻上樹 Stir-Fried Mung Bean Noodles	鮮菇胡瓜 Stir-Fried Cucumber and Mushroom	**堅果梅醬時蔬** **Legumes with Nuts and Plum**	雞菜寬粉 Stir-Fried Mung Bean Noodles	焗烤時蔬 Baked Vegetable
				冬粉 紅蘿蔔 豬絞肉 黑木耳 蔥花	胡瓜 紅蘿蔔 金針菇	菜豆 白干絲 芝麻 腰果 梅子	菠菜 黑木耳 紅甜椒 寬粉	櫛瓜 青花菜 茄子彩椒 起司絲
		副菜4		蒜香彩蔬 Vegetable with Garlic	玉米雞茸拌醬 Minced Chicken Sauce	和風裙帶絲 Japanese Kelp with Golden Kimchi	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce	奶香地瓜泥 Smashed Sweet Potato
				白花菜 甜豆 彩椒 蒜	雞絞肉 玉米粒 洋蔥 紅蔥頭	裙帶絲 白芝麻	碎干丁 豬絞肉 紅蘿蔔 青豆仁	地瓜 奶粉 奶油 巴西里
	二選一	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	時令蔬菜 Seasonal Vegetable
		青菜		履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
		湯品		牛蒡海結排骨湯 Burdock Soup with Pork Ribs and Kelp Sprouts	花生牛乳燕麥湯 Peanuts Soup	味噌湯 Miso Soup	脆筍香菇雞湯 Chicken Soup with Bamboo Shoots and Mushroom	雞茸南瓜濃湯 Pumpkin Soup
				牛蒡 海帶結 龍骨丁	花生 燕麥粒 奶粉	雞蛋 洋蔥 青蔥	脆筍片 香菇 雞排丁 薑絲	南瓜 紅蘿蔔 雞絞肉 西洋芹 洋蔥 奶粉 麵糸
		水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
		熱量		850	830	820	825	800
	麵食			**越南河粉套餐**	**雞白湯拉麵套餐**	**泡椒酸湯魚丁米粉套餐**	**排骨豚麵套餐**	**川味牛肉麵套餐**
		主食		板條 Rice Noodles	拉麵 Ramen	細米粉 Rice Noodles	陽春麵 Plain Noodles	家常麵 Homestyle Noodle
		主菜		越式豬肉片 Pork Slices	雞肉柳 Chicken Tenderloin	☆鯊魚丁+豬肉片 Shark Ding and Pork Slices	◎豬肉角+豬軟骨丁 Pork	●牛肉 Beef
		副菜		洋蔥+△貢丸 Onions and Meat Ball	玉米粒+筍干+紫洋蔥+蔥花 Corn Kernel and Dried Bamboo Shoots and Red Onion and Scallion	凍豆腐+芋頭+蔥花 Tofu and Bean Curd and Scallion	冬瓜+芹菜+香菜 White Gourd and Celery and Coriander	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot and Radish and Scallion
	二選一	小菜1		△◎春捲 Spring Rolls	酸菜油黑干 Braised Dried Tofu with Preserved Mustard	椒麻油蛋 Braised Egg	醬油蒸蛋 Steamed Egg	奶香地瓜泥 Smashed Sweet Potato
				春捲*2	大溪黑豆干 酸菜	雞蛋 蔥花 辣椒 花椒 白芝麻	雞蛋 枸杞	地瓜 奶粉 奶油 巴西里
		小菜2		☆越式涼拌青木瓜絲 Green Papaya Salad	香濃小巧克力捲 Chocolate Bun	和風裙帶絲 Japanese Kelp with Golden Kimchi	沙茶花干(含芝麻) Bean Curd with Cilantro (contain Sesame)	薄鹽毛豆莢 Edamame
				青木瓜 洋蔥 花生 檸檬汁 魚露	小巧克力捲(40g)	裙帶絲 白芝麻	花干 青蔥 素沙茶(含芝麻)	毛豆莢
		青菜		豆芽菜+九層塔+檸檬 Bean Sprouts and Basil and Lemon	有機蔬菜 Organic Vegetable	大白菜+金針菇 Chinese Cabbage and Enoki Mushrooms	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
		湯品		☆塔香湯 Basil Soup	雞高湯(含奶) Chicken Soup	泡椒酸湯底 Pickled Chili Sour Soup	大骨湯底 Bone Broth	川味牛肉湯底 Sichuan Beef Soup
		水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
		熱量		732	820	**725**	720	820
晚餐 Dinner		套餐		**醬烤雞腿套餐**	**泰式海鮮酸辣寬粉套餐**	**唐揚雞塊湯咖哩套餐**	**日式壽喜燒炒烏龍套餐**	**肉絲炒飯套餐**
		主食		胚芽飯 Grain Rice	寬冬粉 Broad Bean Noodles	薑黃飯 Turmeric Rice	日式壽喜燒炒烏龍 Sukiyaki Udon	肉絲炒飯 Fried Rice with Corn and Shredded Pork
		主菜1		醬烤雞骨腿 Braised Chicken with Soy-Sauce Flavor	☆鮑魚丁+★蛤蜊+涮豬肉片 Fish Dices and Clams and Pork Slices	◎唐揚雞塊 Tang Yang Chicken		
				骨腿		雞胸丁 清肉丁	烏龍麵 豬肉薄片 大白菜 洋蔥 紅蘿蔔 鴻喜菇 蔥	白米 豬肉絲 高麗菜 玉米 紅蘿蔔 洋蔥 青蔥
		主菜2		雞蛋抱豆腐 Scrambled Eggs with Tofu	☆△魚板+青蔥 Fish Cake and Scallion	日式醬油蛋 Hard-Boiled Egg	日式鹽烤腿排 Roasted Chicken Thigh	蒜香烤雞腿 Roasted Chicken Drumstick
				板豆腐 雞蛋 豬絞肉 紫洋蔥 青蔥 蒜頭		雞蛋	雞腿排 白芝麻	骨腿 蒜頭
		副菜1		腐乳白菜 Stir-Fried Chinese Cabbage	☆烤玉米佐泰式甜辣醬 Deep-Fried Potato with	◎南瓜+◎小小香菇+◎黃甜椒 Pumpkin and Mini Shiitake Mushrooms and Bell Pepper	和風油腐 Braised Tofu	荷包蛋 Sunny-Side-Up
				大白菜 紅蘿蔔 木耳	玉米段 香菜 檸檬汁 魚露		三角油豆腐 蒟蒻小卷 蔥	雞蛋
		副菜2		履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	紅片青花 Broccoli and Carrot	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
		水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
		湯品		薑絲海帶湯 Sea Sprouts Soup	☆泰式酸辣湯底 Thai Style Broth	日式咖哩湯底(含奶) Curry Soup Base	綠豆薏仁湯 Mung Bean and Job's Tears Soup	番茄豆腐湯 Tomato and Tofu Soup
				海帶芽 鴻喜菇 薑絲			綠豆 洋薏仁	板豆腐 金針菇 番茄
		熱量		810	850	**830**	840	830

△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
●表牛羊製品
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