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		6/29	6/30
	星期 Day		(一)	(二)
早餐 Breakfast	中式	主食		水餃 Dumplings
				水餃*5
		副食1		**日式醬燒豬肉片** **Stir-Fried Pork Slices with Butter**
				豬肉薄片 豆芽菜 鴻喜菇 白芝麻
		副食2		味噌蛋花湯 Miso Meat Ball Soup
				雞蛋 洋蔥 海帶芽
		副食3		履歷蔬菜 Fresh Vegetable
		熱量		584
	套餐			**南洋風味雞柳堡套餐**
	西式	主食		大亨堡 Big Bite
				大亨堡
		副食1		**南洋風味雞柳** **Southeast Asian Style Chicken Tenderloin**
				雞肉柳 洋蔥 花生 蒜
		副食2		櫛瓜炒蛋 Scrambled Eggs with Zucchini
				雞蛋 櫛瓜 紅甜椒
		副食3		萵苣、小黃瓜 Lettuce, Cucumber
		熱量		608
	飲品			蜜香紅茶/鮮奶 Black Tea with Honey / Milk
午餐 Lunch	套餐		**鐵路豬排套餐**	**糖醋魚丁套餐**
	主食		純米飯 Brown Rice	白飯 Rice
	主菜(必選)		鐵路豬排 Braised Pork Chop	◎☆△糖醋魚丁 Fish Cubes with Sweet and Sour Sauce
			里肌肉排	旗魚丁 青椒 彩椒 洋蔥
	副菜1 (四選二)		胡麻燻雞拌時蔬(含芝麻) Chicken and Vegetable with Sesame Sauce	**豆薯炒肉絲** **Stir-Fried Shredded Pork and Yam**
			雞肉絲 高麗菜 燻雞肉 紫高麗菜 胡麻醬(含芝麻)	豬肉絲 豆薯 紅蘿蔔 青蔥
	副菜2		茄汁豆腐 Tomato Tofu Stew	★△蟳絲蒸蛋 Steamed Egg
			板豆腐 洋蔥 番茄 毛豆	雞蛋 蟳味絲 海菜
	副菜3		針菇燴冬瓜 Stir-Fried Winter Melon and Enoki	扁皮蒲瓜 Stir-Fried Bottle Gourd with Bean Curd
			冬瓜 金針菇 紅蘿蔔	扁蒲 豆包絲 紅蘿蔔
	副菜4		酸菜肉末 Preserved Vegetable and Minced Pork	涼拌裙帶菜 Seaweed Salad
			豆干丁 豬絞肉 酸菜	裙帶菜 辣椒 香菜
	青菜 (二選一)		時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable
	青菜2		履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable
	湯品		薑絲海芽湯 Kelp Sprouts Soup	綠豆米苔目湯 Mung Bean and Rice Noodles Soup
			海帶芽 薑絲	米苔目 綠豆
	水果		水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量		820	835
	麵食		**泡菜豬肉烏龍麵套餐**	**蔥燒雞肉麵套餐**
	主食		烏龍麵 Udon	白麵 Noodles
	主菜		豬肉片 Pork Slices	骨腿丁+棒丁 Chicken
	副菜		☆泡菜＋洋蔥 Kimchi and Onions	鮮香菇+青蔥 Mushroom and Scallion
	小菜1 (二選一)		茶香滷豆干 Braised Tofu	★△蟳絲蒸蛋 Steamed Egg
			大溪黑豆干 紅茶包 青蔥	雞蛋 蟳味絲 海菜
	小菜2		涼拌黃豆芽 Chinese Soybean Sprouts Salad	涼拌裙帶菜 Seaweed Salad
			黃豆芽 紅蘿蔔	裙帶菜 辣椒 香菜
	青菜		大白菜+韭菜 Chinese Cabbage and Chive	有機蔬菜 Organic Vegetable
	湯品		☆泡菜湯底 Kimchi Soup	蔥燒雞肉湯底 Scallion and Chicken Soup
	水果		水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量		830	850
晚餐 Dinner	套餐		**咖哩雞柳丼飯套餐**	**海鮮撈麵套餐**
	主食		白飯 Rice	☆★△海鮮撈麵 Seafood Noodles Sauce
	主菜1		◎香酥雞肉柳 Deep-Fried Chicken Strips	
			雞里肌	
	主菜2		日式醬油蛋 Japanese Braised Egg	油麵 魷魚 豬肉片 鯵魚丁 大白菜 虱目魚丸 洋蔥 紅蘿蔔 蝦仁 蛤蜊清肉 青蔥
			雞蛋	
	副菜1		日式蔬菜咖哩 Japanese Curry	◎酥炸煉乳小饅頭 Crispy Fried Condensed Milk Mini Buns
			馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥(含奶)	小饅頭 煉乳
	副菜2		水煮雙花 Blanched Cauliflower and Broccoli	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	水果		水果 Fruit	水果 Fruit
	湯品		芹香蘿蔔湯 Radish Soup with Celery	菇味杏鮑菇燉雞湯 Chicken and King Oyster Mushroom Soup with Garlic
			白蘿蔔 龍骨丁 芹菜	雞排丁 杏鮑菇 蒜
	熱量		820	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