

康橋國際學校林口校區 美食街115年07月菜單
Restaurant Menu, July, 2026

日期 Date	7/1	7/2	7/3		
星期 Day	(三)	(四)	(五)		
早餐 Break-fast	主餐	雞蛋小饅頭X2 Steamed Bun with Eggs	肉包X1 Steamed Bun	椒麻拌麵 Scallion Oil Noodles	
	中式	副食1	雞蛋小饅頭 台式醬香肉片 Stir-fried Pork Slices	肉包 BBQ豬柳 BBQ Pork Tenderloins	白麵 高麗菜 蔥花 香菜 花椒 椒麻雞丁 Diced Chicken
		副食2	豬肉片 季節青菜 洋蔥 海苔烘蛋 Frittata with Seaweed	豬肉柳 洋蔥 紅蘿蔔 青椒 菜脯炒蛋 Scrambled Eggs with Preserved Radish	雞胸丁 香菜 花椒 花生碎 荷包蛋 Sunny-side-up
		副食3	雞蛋 馬鈴薯 海苔粉	雞蛋 菜脯	雞蛋
	副食	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	
	熱量	530	565	625	
	套餐	凱薩燻雞堡套餐	起司肉丸麵包套餐	雜糧紅薯餐包套餐	
	西式	主餐	大漢堡 Big Bite	起司麵包 Cheese Bread	紅薯麥雜糧餐包 Red Quinoa and Multigrain Bun
		副食1	凱薩燻雞 Smoked Chicken with Caesar Dressing	△茄汁雞肉丸X3 Chicken Meat Balls	★韓式辣醬起司嫩雞 Braised Chicken with Cheese
			雞肉絲 燻雞 美乃滋 起司粉	雞肉丸 番茄 洋蔥 義式香料	雞胸丁 馬鈴薯 洋蔥 起司絲 蔥段
副食2		毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame	彩蔬烘蛋 Potato Frittata	蘑菇炒蛋 Scrambled Eggs with Mushrooms	
副食3		雞蛋 毛豆 紅蘿蔔 萵苣、小黃瓜、洋蔥 Lettuce, Cucumber, Onion	雞蛋 青花菜 紅甜椒 萵苣、豌豆苗 Lettuce and Pea Shoots	雞蛋 蒜苗 千島醬沙拉 Salad with Thousand Island Dressing	
熱量	585	610	585		
飲品	黑豆漿/桂花蜜香紅茶 Black Soybean Milk/Osmanthus Honey Black Tea	鮮奶/蜂蜜菊花茶 Milk/Honey and Chrysanthemum Tea	低糖豆漿/古早味冬瓜茶 Soybean Milk/White Gourd Tea		
午餐 Lunch	套餐	咖哩羊肉炒麵套餐	香滑雞腿套餐	古早味米糕套餐	
	主餐	●咖哩羊肉炒麵 Stir-fried Noodles with Lamb and Curry	白飯 Rice	古早味米糕 Traditional Steamed Sticky Rice	
	主菜(必選)	黃油麵 羊肉絲 季節青菜 紅蘿蔔 洋蔥	香油雞腿 Braised Chicken Drumstick	白米 豬肉絲 香菇 香菜 甜辣醬	
	副菜1	蜜汁烤腿排 with Honey	☆客家小炒 Hakka style stir fry	◎香酥紅糟豬排 Deep-Fried Pork Chop	
		雞腿排 雞蛋 白芝麻	豬肉片 豆干 魷魚 芹菜 青蔥 辣椒	里肌肉排 紅糟醬	
	副菜2	蔥燒豆腐 Braised Tofu with Scallions	玉米炒蛋 Scrambled Eggs with Corn	蒸蛋 Steamed Egg	
		板豆腐 香菇 鴻喜菇 青蔥	雞蛋 玉米 蔥花	雞蛋	
	副菜3	香料烤時蔬 Roasted Vegetable	鮮菇燴黃瓜 Stir-fried Cucumber with Mushroom	金沙菜豆 Stir-fried Green Beans with Salted Egg Yolk	
		青花菜 彩椒 柳瓜 紫洋蔥	大黃瓜 鴻喜菇 紅蘿蔔	菜豆 杏鮑菇 鹹蛋	
	副菜4	銅鑼燒 Dorayaki	凉拌雲耳 Black Fungus Salad	台式泡菜 Taiwanese Pickled Cabbage	
		銅鑼燒	雲耳 香菜 薑絲	高麗菜 紅蘿蔔 辣椒	
	青菜1	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
	青菜2	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	
	湯品	蘿蔔雞湯 Radish and Chicken Soup	鳳梨苦瓜雞湯 Bitter Gourd and Pineapple Soup	竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	807	810	805		
麵食	味噌鮮蝦烏龍麵套餐	韓式豬肉湯麵套餐	香菸紅燒牛肉麵套餐		
主餐	烏龍麵 Noodles	烏龍麵 Udon	家常麵 Homestyle Noodles		
主菜	★鮮蝦(20G)*2 Shrimp	豬肉 Pork	●牛肉 Beef		
副菜	豬肉片+魚板 Pork Slices+ Fish Cake	紅蘿蔔+洋蔥 Carrot+Onion	番茄+白蘿蔔 Tomato+Radish		
小菜1	銅鑼燒 Dorayaki	韓式蕨餅 Korean-Style Warabi Mochi	蒸蛋 Steamed Egg		
	銅鑼燒	蕨餅粉 黑糖 腰果 花生	雞蛋		
小菜2	柚香醃蘿蔔 Yuza Radish	韓式醬煮馬鈴薯(含芝麻) Korean-Style Braised Potatoes (Contains Sesame)	台式泡菜 Taiwanese Pickled Cabbage		
	白蘿蔔 柚子醬	馬鈴薯 蔥花 蒜泥 白芝麻	高麗菜 紅蘿蔔 辣椒		
青菜	綠花椰+香菇 Broccoli+ Mushroom	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable		
湯品	☆味噌湯底(柴魚) Sapporo Miso Soup	大骨湯底 Bone Broth	番茄紅燒牛肉湯底 Tomato Stewed Beef Soup		
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
熱量	715	720	810		
晚餐 Dinner	套餐	沙茶肉絲蛋炒飯套餐	炭香雞柳飯套餐	豚骨豬肉拉麵套餐	
	主餐	★沙茶肉絲蛋炒飯(含芝麻) Satay pork fried rice	紫米飯 Black Rice	豚骨豬肉拉麵 Tonkotsu Pork Ramen	
	主菜1	白米 豬肉絲 高麗菜 雞蛋 洋蔥 紅椒 蔥花 蛋沙茶(含芝麻)	炭香烤雞柳 Roasted Chicken Tenders	拉麵 豬肉薄片 洋蔥 紅蘿蔔 青蔥	
		茶香滷骨腿 Tea-flavored braised pork leg	豆干炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork and Dried Tofu	日式醬油蛋 Japanese Braised Egg	
	副菜1	骨腿 紅茶茶包	豬肉絲 豆干片 紅蘿蔔 青蔥	雞蛋	
		凉拌海蜆 Kelp Salad	冬瓜燒麵輪 Braised Gourd and Wheat Gluten	蘿蔔泥滷豆腐 Braised Tofu with Grated Radish	
	副菜2	海帶根 紅蘿蔔 薑絲	冬瓜 麵粉 乾香菇	四角油細麵 白蘿蔔泥	
		季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	湯品	香茅蘿蔔排骨湯 Coriander, radish and pork rib soup	芋香椰汁西米露 Taro and Tapioca Dessert with Coconut Milk	豚骨湯底 Pork Bone Soup	
白蘿蔔 雞骨丁 香菜	芋頭 西谷米 椰奶(含奶)				
熱量	840	760	845		

△未加工品 Processed Food
◎裹油炸物 Deep-fried Food
☆表魚類 Fish
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●表牛羊肉製品
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產，未使用輻射污染食品