

康橋國際學校林口校區 美食街115年08菜單 Restaurant Menu, August, 2026																																			
日期 Date		8/17		8/18		8/19		8/20		8/21																									
星期 Day		(一)		(二)		(三)		(四)		(五)																									
早餐 Break-fast	中式		主 食		里肌豬排 起司蛋漢堡 ＋ 黑糖牛乳		燻雞蛋總匯 ＋ 低糖豆漿		蘿 蔔 糕＋蛋＋卡啦雞 ＋ 蜂蜜綠茶		義大利肉醬麵 ＋豬排＋雙蛋 ＋ 糙米漿																								
												副食 1																							
																				副食 2															
																										副食 3									
																																熱 量			
	西式		套 餐	主 食																															
													副食1																						
																					副食 2														
																													副食3						
飲品																																			
午餐 Lunch	套 餐		蒜香豬排套餐		蒲燒鯛魚套餐		黑胡椒牛肉炒麵套餐		椒麻烤雞套餐		韓式炸醬飯套餐																								
	主 食		糙米飯 Brown Rice		白飯 Rice		●黑胡椒牛肉炒麵 Stir-fried Noodles with Beef and Black Pepper		白飯 Rice		韓式炸醬飯 Korean Bean Sauce Rice																								
			蒜香烤豬排 Garlic Pork Chop		△△蒲燒鯛魚 Kabayaki Sea Bream				椒麻烤雞里肌 Sichuan Pepper Chicken																										
	主 菜 (必選)		里肌肉排 蒜		蒲燒鯛魚		黃油麵 牛肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 洋葱 蔥		雞里肌*4 花椒 蒜紐 香菜		白米 豬絞肉 高麗菜 青豆 洋葱																								
			副菜 1	鹹水雞 Chicken with Salted Water		回鍋肉片 Twice-Cooked Pork Slices		香料烤雞翅 Roasted Chicken Wing		☆客家小炒 Hakka Stir-fry		🔥◎韓式炸雞腿 Sweet and Sour Chicken																							
	副菜 2	雞胸丁 青花菜 脆筍片 紅蘿蔔 洋葱 蒜 韭香肉末蒸蛋 Steamed Egg with Minced Pork and Tomato Sauce		豬肉片 大溪黑豆干片 青椒 紅蘿蔔 玉米蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Corn		雞翅 照燒油腐 Teriyaki Oily Tofu		魷魚 豆干片 豬肉片 芹菜 青蔥 家常蒸蛋 Steamed Egg		棒腿 蒜 韓式辣醬 🔥◎韓式起司豆腐煲 Korean Tofu																									
		四選二	副菜 3	雞 蛋 豬 絞 肉 韭 菜 ☆△蜜汁甜不辣 Tempura with Honey Sauce		玉米粒 雞 蛋 蔥 蒜香烤南瓜 Roasted Pumpkin With Garlic		四角油腐 青蔥 味噌茄子燒 Braised Eggplant with Miso Sauce		雞 蛋 媽媽上樹 Stir-fried Mung Bean Noodles with Pork and Vegetables		板豆腐 大白菜 韓式泡菜 洋葱 起司絲 韓式雞菜粉絲 Stir-fried Vegetable and Mung Bean Noodles																							
	副菜 4			甜不辣條 青椒 白芝麻 蜂蜜		南瓜 麵粉 蒜頭		茄子 彩椒 蔥 白芝麻		冬粉 豬絞肉 香菇 蔥花 辣椒		冬粉 蔬菜 木耳 洋葱 紅蘿蔔 香菇 芝麻																							
		青菜 1	涼拌海根 Kelp Salad		鮮菇增補瓜 Stir-Fried Bottle Gourd With Fresh Mushrooms		紅片青花 Stir-fried Broccolir with Carrot		巧克力蛋糕 Chocolate Cake		韓式醬煮馬鈴薯 Korean Braised Potato																								
	青菜 2		海帶根 紅蘿蔔 薑絲		蒲瓜 雪白菇 枸杞		青花菜 紅蘿蔔		巧克力蛋糕(30g) 時令蔬菜		馬鈴薯 白芝麻 蔥 時令蔬菜																								
		二選一	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																								
	湯品		季節蔬菜 Fresh Vegetable		季節蔬菜 Fresh Vegetable		季節蔬菜 Fresh Vegetable		季節蔬菜 Fresh Vegetable		季節蔬菜 Fresh Vegetable																								
		薑絲冬瓜湯 White Gourd Soup with Shredded Ginger		紅豆燕麥湯 Red Beans and Oatmeal Soup		青木瓜雞湯 Green Papaya Soup		☆鳳梨苦瓜小魚湯 Bitter Gourd and Pineapple Soup		蔘雞湯 Ginseng Chicken Soup																									
	冬瓜 洋葱仁 薑絲		紅豆 燕麥粒		青木瓜 雞排丁 枸杞		苦瓜 雞排丁 小魚干 蔴鳳梨		大白菜 雞排丁 蔘雞 糯米 紅蔥																										
	水 果		水 果 Fruit		水 果 Fruit		水 果 Fruit		水 果 Fruit		水 果 Fruit																								
	熱 量		820		800		780		830		850																								
	麵 食		國東家套餐		雞絲玉米濃湯飯套餐		味噌鮮蝦烏龍麵套餐		南洋椰奶咖哩豬肉麵套餐		清燉牛肉麵套餐																								
	主 食		拉麵 Ramen		水餃*8 Dumplings*8		烏龍麵 Noodles		白麵 Noodles		家常麵 Homestyle Noodle																								
			骨腿丁+腿仁丁 Chicken		雞肉絲 Shredded Chicken		★鮮蝦(20G)*2 Shrimp		豬肉片 Pork Slices		●牛肉 Beef																								
	副 菜		☆△油豆腐+白蘿蔔+黑輪+甜不辣 Fried Tofu+Radish+Chikuwa+Tempura		蛋花+蔥花 Egg Drop + Scallion		豬肉片+魚板 Pork Slices+ Fish Cake		油豆腐+水煮蛋 Oily Tofu+ Boiled Egg		白蘿蔔+金針菇+芹菜 Radish+Enoki Mushrooms+Celerv																								
			◎酥炸地瓜條 Deep-Fried Sweet Potato Fries		醬燒韭菜豆腐 Soy-Braised Tofu with Chives		醋溜涼拌青蔬 Vinegar-Dressed Chilled Vegetables		🔥◎泰式炸豆腐 Thai Style Deep-fried Tofu		茶香滷蛋 Tea Egg																								
	小菜 1		地瓜		四角油腐 韭菜 豬絞肉		季節青菜 紅蘿蔔 洋葱 花生		板豆腐 泰式甜辣醬		雞 蛋																								
			涼拌海根 Kelp Salad		季節蔬菜 Fresh Vegetable		照燒油腐 Teriyaki Oily Tofu		巧克力小蛋糕 Chocolate Cake		🔥台式鹽蘿蔔 Taiwanese Radish																								
	小菜 2		海帶根 紅蘿蔔 薑絲				四角油腐 青蔥		巧克力蛋糕(30g)		白蘿蔔 辣椒																								
			季節蔬菜 Fresh Vegetable		玉米+紅蘿蔔 Corn+ Carrot		綠花椰+香菇 Broccoli+ Mushroom		🔥豆芽菜+九層塔+辣椒 Bean Sprouts+Basil+Chili		季節蔬菜 Fresh Vegetable																								
	湯品		☆昆布湯底(柴魚) Kombu Soup (Bonito)		雞高湯 Chicken Soup		☆味噌湯底(柴魚) Sapporo Miso Soup		椰奶咖哩湯底 Coconut Milk Curry Soup		清燉牛肉湯底 Beef Soup																								
	水 果		水 果 Fruit		水 果 Fruit		水 果 Fruit		水 果 Fruit		水 果 Fruit																								
	熱 量		840		720		850		845		760																								
	套 餐																																		
	晚餐 Dinner	主 食																																	
主 菜1																																			
主 菜2																																			
副 菜1		卡拉雞飯 ＋ 水果		滷雞腿飯 ＋ 水果		鹹豬肉飯 ＋ 水果		滷排骨飯 ＋ 水果		黑胡椒豬柳飯 ＋ 水果																									
副 菜2																																			
水 果																																			
湯 品																																			
熱 量																																			

△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