

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		8/24	8/25	8/26	8/27	8/28
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break-Fast	中式	主食	雙色饅頭*2(30g) Steamed Bun*2	菲律賓蒜飯 Sinangag		
			雞蛋饅頭 黑糖饅頭	米 蒜頭 蔥花		
		副食 1	豉汁排骨 Braised Pork Ribs With Soy Sauce	菲律賓醋燒雞 Filipino Braised Chicken		
			豬肉角 芋頭 豆豉	雞胸丁 洋葱 蒜粒 毛豆 香菜粉 蘋果醋		
		副食 2	△鮮肉燒賣 Pork Shu Mai	荷包蛋 Sunny-Side-Up		
			鮮肉燒賣*2	雞蛋		
		副食 3	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable		
	熱量	460	450			
	套餐	墨西哥捲餅套餐	鱈魚蘋果吐司套餐			
	西式	主食	墨西哥餅 Tortilla	全麥吐司 Whole Wheat Toast		
			墨西哥餅	全麥吐司		
		副食1	紐澳良風味雞柳 New Orleans Flavor Chicken Strips	☆鱈魚蘋果沙拉醬 Tuna and Apple Salad Sauce		
		副食 2	雞肉柳 馬鈴薯 蕃茄 洋葱	鱈魚罐頭 豆薯 蘋果 美乃滋		
			起司片 Cheese Slices	玉米起司炒蛋 Scrambled Eggs With Corn And Cheese		
		副食3	凱薩沙拉 Caesar Salad	雞蛋 玉米 起司絲		
			萵苣 紫萵菜 紅蘿蔔 麵包丁 起司粉 美奶 36	萵苣、番茄 Lettuce, Tomato		
	熱量	510	600			
	飲品	鮮奶/古早味冬瓜茶 Milk/White Gourd Tea	仙草茶/薏仁漿 Herbal Tea/ Job'S Tears Milk			
午餐 Lunch	套餐	三杯雞套餐	椒鹽魚排套餐	泡菜燒肉飯套餐		
	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	泡菜燒肉飯 BBQ Pork with Rice		
		三杯雞 3-Cup Chicken	◎☆椒鹽魚排 Salt and Pepper Fish Fillet			
	主菜 (必選)	雞胸丁 骨髓丁 九層塔 薑片	帶皮鮑魚排			
		副菜 1	黃金泡菜肉片 Stir-Fried Pork Slices And Golden Kimchi	日式咖哩豬 Curry		
	豬肉片 大白菜 紅蘿蔔 黃金泡菜		豬肉角 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋葱	白米 豬肉薄片 紅蘿蔔 洋葱 青蔥 芝麻		
	副菜 2	蜜汁豆干 Braised Dried Tofu with Honey	紅蘿蔔蒸蛋 Steamed Egg With Carrot	和風醬油蛋 Braised Egg		
		四分千 青椒 蜂蜜	雞蛋 紅蘿蔔	雞蛋		
	副菜 3	金平牛蒡 Kinpira Gobo	魚香冬瓜 Braised White Gourd with Pork	韓式泡菜 Kimchi		
		牛蒡 紅蘿蔔 白芝麻	冬瓜 豬絞肉 香菇 蒜 蔥 豆瓣醬	大白菜 素泡菜 紅蘿蔔		
	副菜 4	雞茸拌醬 Minced Chicken with Sauce	涼拌雲耳 Black Fungus Salad	綜合生菜 Lettuce		
		雞絞肉 玉米粒 洋葱 紅蔥頭	雲耳 香菜 薑絲	萵苣 豌豆苗 苜蓿芽		
	青菜 1	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	杏仁地瓜泥 Mashed Sweet Potato		
		青菜 2	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	地瓜 杏仁 碎 奶粉	
				韓式洋蔥炸豆腐 Yangnyeom Tofu		
			板豆腐 白芝麻			
	湯品	金針排骨湯 Daylily and Pork Ribs Soup	黑糖綠豆薏仁甜湯 Mung Bean and Job's Tears Soup	海芽排骨湯 Seaweed and Pork Rib Soup		
		金針花 龍骨丁	洋葱仁 綠豆 黑糖	龍骨丁 海帶芽 薑絲		
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
		熱量 820	780	800		
	麵食	雞白湯拉麵套餐	台南擔仔麵套餐	什錦海鮮麵套餐		
	主食	拉麵 Ramen	陽春麵 Noodles	陽春麵 Noodles		
		雞肉柳 Chicken Tenderloin	豬肉片 Pork Slices	☆烏魚丁+★蛤蜊+湖豬肉片 Diced mullet+Clams+Pork Slices		
	副菜	玉米粒+筍干+紫洋葱+蔥花 Corn Kernel+Dried Bamboo Shoots+Red Onion+Scallion	肉燥+滷蛋 Braised Minced Pork + Braised Egg	玉米段+青蔥 Corn +Scallion		
		蜜汁豆干 Braised Dried Tofu with Honey	△香滑豬血糕 Pig Blood Cake	三杯麵腸 Three-Cup Wheat Gluten		
	小菜 1	四分千 青椒 蜂蜜	豬血糕 花生粉 香菜	麵腸 杏鮑菇 黑木耳 九層塔 薑		
		小菜 2	清炒菜豆 Stir-fried Legumes	涼拌雲耳 Black Fungus Salad	佃煮大根 Braised Radish	
			菜豆 蒜	雲耳 香菜 薑絲	白蘿蔔 蔥花	
	青菜	季節蔬菜 Fresh Vegetable	豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+ Chinese Chives	季節蔬菜 Fresh Vegetable		
	湯品	雞高湯 Chicken Soup	油蔥湯底 Challot Soup	薑絲蛤蜊湯底 Clams and Shredded Ginger Soup		
		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
	熱量	820	780	850		
晚餐 Dinner	套餐	古早味滷飯套餐	叻沙海鮮豬肉麵套餐	日式唐揚炸雞套餐		
	主食	古早味滷飯 Steamed Sticky Rice	油麵 Noodles	◎日式唐揚雞蓋飯 Chicken Karaage Rice		
			☆鯖魚丁+豬肉片 diced fish + sliced pork			
	主菜1	白米 豬肉絲 香菇 青蔥 枸杞	鯖魚丁 豬肉片	白米 雞胸丁 漬肉丁 黑芝麻		
		椒鹽燒雞腿 Braised Chicken Wings with Chestnuts	凍豆腐+角螺+九層塔 Frozen tofuf+Bean Curd+Basil	日式洋葱滑蛋 Scrambled Eggs with Onions		
	副菜1	樟茶菜子 辣椒 蒜		雞蛋 洋葱 奶油 海苔絲		
		蔥燒豆腐 Braised Tofu	滇式涼拌高麗菜 Yunnan-Style Cabbage	☆日式漬黃瓜 Japanese Cucumber		
	副菜2	板豆腐 青蔥	高麗菜 紅蘿蔔 洋葱 香菜 蒜頭 辣椒	小黃瓜 竹輪切片 鹽昆布		
		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	芹香蘿蔔排骨湯 Radish and Pork Rib Soup	★叻沙湯底(含花生、奶) Laksa Soup Base (contains peanuts and dairy)	味噌豆腐湯 Tofu Miso Soup		
		白蘿蔔 龍骨丁 芹菜		板豆腐 海帶芽		
	熱量	840	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