

康橋國際學校林口校區 美食街114年05月菜單
Restaurant Menu, May 2025

日期 Date		5/5	5/6	5/7	5/8	5/9			
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)			
早餐 Break-fast	中式	主食	雞香飯 Chicken Rice	黑胡椒鐵板麵 Teppanyaki Noodles with Black Pepper Sauce	小籠湯包*2 Soup Dumpling *2	鍋貼 Pan-fried Dumplings			
			白菜紅蔥頭香腸	黃油麵 洋葱 磨菇 紅蘿蔔	小籠包*2	鍋貼*4			
		副食 1	古早味雞肉絲 Shredded Chicken	鐵板豬柳 Teppanyaki Pork Tenderloins	◎△☆★酥炸蝦排 Deep-fried Shrimp Steak	南乳炸翅小籠 Roasted Chicken Wings with Fermented Red Bean Curd			
			雞肉絲	豬肉柳 綠豆芽 洋葱	蝦排	翅小籠X2 南乳醬			
		副食 2	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame	荷包蛋 Sunny-side-up	△珍珠丸 Rice Meat Balls	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot			
		雞蛋 毛豆	雞蛋	珍珠丸*2	雞蛋 紅蘿蔔				
	副食 3	度壓蔬菜 Fresh Vegetable	度壓蔬菜 Fresh Vegetable	度壓蔬菜 Fresh Vegetable	度壓蔬菜 Fresh Vegetable				
	熱量	480	510	500	510				
	套餐	薑燒豬肉吐司					香雞麥芽套餐餐	原麥小餐包套餐	豬排薯餅套餐
	西式	主食	白吐司 Toast	白吐司 Toast	玉米麥芽堡 English Muffin with Corn	黑麥小餐包 Rye Bun	蜂蜜鬆餅 Honey Waffles		
		白吐司	白吐司	玉米麵包	黑麥小餐包X1	鬆餅 蜂蜜			
副食1		🔪 薑燒豬肉 Braised Pork with Ginger	△雞堡排+起司片 Chicken Chop+ Cheese Slices	◎康橋炸雞翅 Deep-fried Chicken Wing	◎日式豬排 Japanese Pork Chop				
		豬肉片 洋葱 薑 紅蘿蔔	雞堡排*1 起司片*1	雞翅	日式豬排				
副食 2		玉米起司炒蛋 Scrambled Eggs with Corn and Cheese	洋葱炒蛋 Scrambled Eggs with Onion	奶油洋芋烘蛋 Frittata with Potato and Butter	義式炒蛋 Scrambled Eggs with Spices				
午餐 Lunch	副食3	苜蓿芽、牛番茄 Alfalfa, Tomato	美生菜、洋葱絲、牛番茄 Lettuce, Onion Strips, Tomato	迷迭香烤時蔬 Roasted Vegetables with Rosemary	香烤時蔬溫沙拉 Roasted Salade Tiede				
				四季豆 紅蘿蔔 椰瓜 黃椒	地瓜 四季豆 紅蘿蔔 黃椒				
	熱量	480	500	470	600				
	飲品	麥芽歐蕾/可爾必思 Barley Milk Tea/ Calpis	米香奶茶/蜂蜜黑茶 Peanut and Rice Milk/Honey Black Tea	多多綠茶/麥茶 Green Tea Yakult/ Barley Tea	柚子茶/低糖豆漿 Citron Tea / Low Sugar Soybean Milk				
	套餐	雞香豬排套餐	竹筍炒肉絲套餐	沙茶羊肉套餐	糖醋雞丁套餐	客家炒米苕豆套餐			
晚餐 Dinner	主菜 (必選)	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain rice	白飯 Rice	客家炒米苕豆		
		蒜香烤豬排 Roasted Garlic Pork Chop	竹筍炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork with Bamboo Shoots	●沙茶空心菜炒肉片(含芝麻) Shacha Lamb with Water Spinach (Sesame)	◎糖醋雞丁 Sweet and Sour Diced Chicken	Stir-fried Hakka Thick Rice Noodles			
			黑肌肉排	豬肉絲 竹筍 紅蘿蔔	羊肉片 空心菜 紅蘿蔔	雞胸丁 紅甜椒 洋葱 鳳梨	米苕豆 豬肉絲 豆芽菜 韭菜 香菇 紅蘿蔔		
		副菜 1	豆薯炒雞 Stir-fried Chicken and Yam Bean	☆△蒲燒鯛魚 Tabayuki Sea Bream	◎鹽酥雞 Deep-fried Chicken Dices	☆五味蒸魚塊 Spicy Steamed Fish	五香滷雞腿 Spicy Braised Chicken Leg		
			雞胸丁 豆薯 紅蘿蔔	蒲燒鯛魚X2	雞胸丁 九層塔	巴沙魚片X1 芹菜 香菜	雞腿		
	副菜 2	四選二	◎香酥豆腐 Deep-fried Tofu Dices	菇菇蒸蛋 Steamed Eggs with Mushroom	🔪 ☆黑干炒小魚 Stir-fried Dried Tofu and Anchovy	蘿蔔燒麵 Braised Radish and Sliced Wheat Gluten	🔪 麻辣滷豆腐 Braised Spicy Tofu		
			板豆腐 青菜 蒜頭	雞蛋 金針菇 香菇	黑豆干 小魚 青椒 辣椒	白蘿蔔 麵粉 絞肉 茼蒿 小卷	板豆腐 青菜 辣椒		
		副菜 3	樹子滷冬瓜 Braised White Gourd	鮮菇增廣瓜 Stir-fried Cucumber and Mushroom	奶油燉菜 Cream Stew Vegetables	嫩煮馬鈴薯 Potato Stew	梅菜滷筍絲 Braised Bamboo Shoots with Preserved Vegetables		
			冬瓜 樹子 薑絲	大黃瓜 鴻喜菇 枸杞	青花菜 紅蘿蔔 鴻喜菇	馬鈴薯 紅蘿蔔 洋葱 芝麻	筍乾 梅菜 辣椒		
		副菜 4	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce	🔪 韓式醃蘿蔔 Korean Preserved Radish	塔香茄子燴蛋 Eggplant and Eggs with Basil	玉米雞茸拌醬 Minced Chicken Sauce with Corn	番茄炒蛋 Scrambled Eggs with Tomato		
	青菜 1	碎干丁 豬肉 紅蘿蔔 青豆仁	白蘿蔔	雞蛋 茄子 九層塔 紅椒 豆豉	雞紋肉 玉米粒 洋葱 紅蔥頭	番茄 雞蛋			
		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			
		度壓蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	度壓蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	度壓蔬菜 Fresh Vegetable			
		湯品	苦瓜雞湯 Bitter Gourd and Chicken Soup	椰香紫米露 Black Rice and Coconut Milk	髮菜羹湯 Long Thread Moss Thick Soup	白菜菜花湯 Chinese Cabbage and Egg Drop Soup	胡瓜雞湯 Cucumber and Chicken Soup		
			苦瓜 雞排丁 蔴瓜	紫米 西谷米 椰奶(奶)	金針菇 髮菜 紅蘿蔔 豬肉絲	大白菜 雞蛋 青豆	胡瓜 雞排丁 枸杞		
		水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
		熱量	820	850	800	830	850		
		麵食	越南河粉套餐	🔪 剝皮辣雞麵套餐	🔪 韓式海帶麵套餐	豬骨雞麵套餐	🔪 川味牛肉冬粉套餐		
		主食	飯條 Rice Noodles	陽春麵 Noodles	黃拉麵 Noodles	陽春麵 Plain noodles	冬粉 Mung Beans Noodles		
		主菜	越式豬肉片 Pork Slices	雞骨麵丁 Chicken Dices	★☆鮮蝦(20G)*2+魷魚 Shrimps+Squid	◎豬肉角+豬軟骨丁 Pork	●川味牛肉 Sichuan Beef		
副菜	洋葱+△貢丸 Onions+ Meat Ball	剝皮辣椒+白蘿蔔 Fermented Chili+Radish	椰瓜+黑木耳 Zucchini+Black Fungus	冬瓜+芹菜+香菜 White Gourd+Celery+Coriander	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish+Scallion				
小菜	🔪 ☆涼拌青木瓜絲 Green Papaya Salad	🔪 福菜滷筍絲 Braised Bamboo Shoots with Preserved Vegetables	☆△洋葱炒蝦不辣 Stir-fried Tempura with Onion	白灼秋葵 Blanched Okra	蜜汁豆干 Dried Tofu with Sweet Sauce				
	青木瓜 辣椒 香菜 魚露	筍乾 福菜 大辣椒	蝦不辣X5 洋葱 紅蘿蔔 白芝麻	秋葵 蠔油 白芝麻	四方干 白芝麻				
	青菜	豆芽菜+九層塔 Bean Sprouts+Basil	度壓青菜 Fresh Vegetable	大白菜+洋葱 Chinese Cabbage+ Onion	度壓青菜 Fresh Vegetable	度壓青菜 Fresh Vegetable			
	湯品	△塔香湯 Basil Soup	剝皮辣椒雞湯底 Fermented Chili Soup with Chicken	韓式海鮮湯底 Korean Seafood 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	780	760大卡	713	900	820				
晚餐 Dinner	套餐	酸辣湯飯套餐	韓式炸雞套餐	麻婆拌麵套餐	BBQ豬肉串套餐	古早味油飯套餐			
	主食	水餃X8 Dumplings	白飯 Rice	麻婆拌麵 Noodles with Sesame Sauce	香茅蒸黃飯 Lemongrass and Turmeric Rice	★古早味油飯 Glutinous Oil Rice			
	主菜1	豬肉絲+蛋花 Shredded Pork+ Egg Drop	◎洋罐炸雞丁 Deep-fried Diced Chicken with Onion	白麵+小黃瓜 紅蘿蔔 青蔥 芝麻醬 花生醬	手作BBQ豬肉串 Handmade BBQ Sauce Brisket	白米 豬肉絲 香菇 蝦米 青蔥 枸杞			
			雞胸丁	◎紅炸豬排 Deep-fried Pork Chop		◎紅炸豬排 Diced Chicken with Red Vinasse			
	主菜2	板豆腐+黑木耳+竹筍+紅蘿蔔+蔥花 Tofu+ Black Fungus+ Bamboo Shoots+ Carrot+ Scallion	馬鈴薯燒排骨 Pork Ribs and Potato Stew	◎豬排豬排 Deep-fried Pork Chop	豬肉角 紫洋葱 彩椒 烤肉醬	雞胸丁 紅糟醬			
	副菜1	樹子滷油豆腐 Braised Oily Tofu	韓式宮廷年糕 Korean Stir-fried Rice Cake	涼拌豆干 Dried Tofu	🔪 爪哇咖喱 Java Curry	薑燒豆腐 Braised Tofu with Scallion			
		四角油豆腐 樹子	韓式年糕 筍乾 洋葱 紅椒 青椒 白芝麻	豆干片 香菜 蒜頭	雞胸丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋葱	板豆腐 青蔥			
	副菜2	川燙大白菜 Blanched Cabbage	芝麻拌蔬菜 Vegetables with Sesame	度壓蔬菜 Fresh Vegetable	度壓蔬菜 Fresh Vegetable	度壓蔬菜 Fresh Vegetable			
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit			
	湯品	🔪 酸辣湯底 Sour and Spicy Soup	韓式海帶芽湯 Korean Kelp Sprouts Soup	△味噌丸片蛋花湯 Miso Soup with Meat Ball Slices and Egg Drops	珍珠奶茶 Bubble Milk Tea	青菜豆腐湯 Vegetables and Tofu Soup			
熱量	850	845.5	860	800	840				

△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