

康橋國際學校林口校區 美食街114年06月菜單
Restaurant Menu, June 2025

	日期 Date	6/9	6/10	6/11	6/12	6/13
	星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break-fast	中式	主食	鍋貼 Pan-fried Dumplings	★蒜蓉醬蘿蔔糕 Radish Cake with Garlic Sauce	醬燒小肉包 Pork Stuffed Bun	肉燥飯 Braised Pork Rice
		副食 1	鍋貼*4 爆炒肉片 Stir-fried Pork Slices	蘿蔔糕*2 蒜 馬鈴薯炒肉絲 Stir-fried Potato and Shredded Pork	醬燒小肉包(30G)*2 △☆☆☆酥炸蝦排 Deep-fried Shrimp Steak	白米 豬絞肉 豆乾丁 紅蔥頭 三杯油翅腿 Spicy Braised Chicken Wings
		副食 2	辣肉片 高麗菜 紅椒 酸辣湯 Hot and Sour Soup	辣肉絲 馬鈴薯 紅蘿蔔 起司磨菇炒蛋 Scrambled Eggs with Cheese and Mushroom	蝦排 水煮玉米段 Blanched Corn	翅小腿*2 薑片 蒜粗 九層塔 紅辣椒 △☆☆油蚵不辣 Braised Tempura
		副食 3	板豆腐 木耳 金針菇 雞蛋 紅蘿蔔 腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	雞蛋 磨菇 起司 腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	玉米段 腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	甜不辣片*1 腹壓蔬菜 Fresh Vegetable
		熱量	608	650	560	575
		套餐	菠蘿麵包套餐	青醬鴨肉帕尼尼套餐	白醬辣雞義大利麵套餐	巧克力餐包套餐
	西式	主食	菠蘿麵包 Pineapple Bun	帕尼尼 Panini	白醬義大利麵 Spaghetti with Cream Sauce	巧克力餐包 Chocolate Bun
		副食1	菠蘿麵包 香烤雞排 Roasted Chicken Chop	帕尼尼 青醬雞鴨雙拼 Chicken and Duck Meat with Pesto Sauce	義大利麵 香脆菇 紅蘿蔔 洋蔥 奶粉 奶油辣雞肉 Chicken with Cream Sauce	巧克力餐包 黑胡椒豬柳 Pork Tenderloin with Black Pepper
		副食 2	雞腿排 荷包蛋 Sunny-side-up	煙燻鴨肉 雞肉絲 菠菜 九層塔 洋蔥 蔥花玉米炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion and Corn	雞肉絲 辣雞肉 磨菇 鴻喜菇 鮮菇烘蛋 Vegetable Frittata	豬柳 洋蔥 洋芋蛋沙拉 Potato Egg Salad
		副食3	雞蛋 溫沙拉 Salade Tiede	雞蛋 蔥花 玉米 小黃瓜、牛番茄 Cucumber, Tomato	雞蛋 馬鈴薯 玉米 溫沙拉 Salade Tiede	雞蛋 馬鈴薯 玉米 美乃滋 和風沙拉 Salad
		熱量	603	605	613	578
		飲品	桂圓紅棗茶/豆漿紅茶 Red Date Longan Tea/ Soybean Milk Tea	古早味冬瓜茶/米漿 White Gourd Drink/ Peanut and Rice Milk	柚子冰茶/黑糖牛乳 Pomelo Tea/ Brown Sugar Milk	可爾必思/蜂蜜綠茶 Calpis/Green Tea with Honey
午餐 Lunch	套餐	豬肉肉羹套餐	麻油肉片套餐	香烤雞排套餐	麻辣雞套餐	馬祖紅糟炒飯套餐
	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	馬祖紅糟炒飯 Fried Rice with Red Vinasse
	主菜 (必選)	豬肉肉羹 Pork Stew	麻油高麗炒肉片 Stir-fried Pork Slices and Cabbage with Sesame Oil	香烤雞排 Roasted Chicken Thigh	麻辣香鍋 Spicy Stir-fry	白米 豬絞肉 豆薯 玉米 洋葱 紅糟
	副菜 1	豬肉角 白蘿蔔 茼蒿 捲 薑	豬肉片 高麗菜 枸杞 薑絲	雞腿排	雞胸丁 雞骨腿丁 馬鈴薯 蓬蒿 金針菇 香茅 白芝麻 乾辣椒	白米 豬絞肉 豆薯 玉米 洋葱 紅糟
	副菜 2	肩乳雞腩 Chicken Gizzard with Fermented Bean Curd	◎☆☆酥炸虱目魚柳 Deep-fried Milkfish Fillet	★沙茶雞板肉柳(含芝麻) Shacha Sauce Pork Tenderloin Teppanyaki (contain Sesame)	☆☆蒜末豆豉蒸魚塊 Steamed Fish Roll with Garlic and Fermented Soy	◎椒鹽雞丁 Diced Chicken with Spicy Pepper Sauce
	副菜 3	雞粒 雞胸丁 洋葱 薑片 蔥花 豆腐乳	虱目魚柳 蒜粗 蔥花	豬肉 柳菜 豆 洋葱 紅蘿蔔 薑 沙茶	巴沙魚片 蒜粗 豆豉	雞胸丁 青椒 乾辣椒 花椒 青蔥
	副菜 4	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	◎麻婆茄子豆腐 Mapo Eggplant and Tofu	五香滷味 Spicy Braised Dishes	◎宮保凍豆腐 Kung Pao Firm Tofu	番茄炒蛋 Scrambled Eggs with Tomatoes
	副菜 5	雞蛋 紅蘿蔔 洋葱	板豆腐 茄子 豬絞肉 青蔥	大溪黑豆干 海帶結	凍豆腐 乾辣椒 花生	雞蛋 番茄
	副菜 6	和風奶油燉菜 Japanese Cream Stew	涼拌百香果南瓜 Pumpkin with Passion Fruit Sauce	◎酥炸春捲 Deep-fried Spring Rolls	香菇豆腐 Stir-fried Bottle Gourd with Mushroom	△☆☆淡水阿媽 Tamsui Agesh
	副菜 7	青花菜 洋葱 青椒 柳瓜 鴻喜菇 奶油	南瓜 百香果醬	春捲*2	麻婆 香菇 紅蘿蔔	如意堡
	副菜 8	台式肉燥 Taiwanese Braised Pork	醃菜肉末 Preserved Vegetables and Minced Pork	和風洋葱絲(含芝麻) Japanese Onion Salad (contain Sesame)	蔥蝦頭 Fried Minced Pork with Chinese Chives	黃金泡菜豬帶腸 Japanese Kelp with Golden Kimchi
	副菜 9	碎乾丁 豬絞肉 紅蔥頭	豆薯 豬絞肉 醃菜	洋葱 紫洋葱 蔥花 芝麻	碎干丁 豬絞肉 韭菜 辣椒 豆豉	豬帶腸 黃金泡菜 紅蘿蔔 薑泥 蒜粗 豆腐乳
	青菜 1	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
	青菜 2	腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	腹壓蔬菜 Fresh Vegetable
	湯品	冬瓜排骨湯 White Gourd and Pork Ribs Soup	綠豆薏仁湯 Mung Bean and Job's Tears Soup	☆紫菜蚵魚羹 Seaweed and Anchovy Thick Soup	味噌蛋花湯 Miso Soup with Egg Drop	大滷湯 Assorted Vegetables Thick Soup
	水果	冬瓜 龍骨丁 薑絲	洋葱仁 綠豆	紫菜 蚵仔煎 枸杞	雞蛋 洋葱 紅蘿蔔 鴻喜菇	板豆腐 竹筍 黑木耳 紅蘿蔔 雞蛋
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	800	760	750	730	810
	麵食	香菇素肉羹套餐	◎刺皮辣雞雞腿套餐	味噌蝦蝦烏龍麵套餐	排骨麵套餐	◎川味牛肉麵套餐
	主食	黃油麵 Oil Noodles	陽春麵 Noodles	烏龍麵 Udon	陽春麵 Plain Noodles	家常麵 Noodles
	主菜	豬肉柳 Pork Tenderloin	雞骨腿丁 Chicken Dices	★蝦蝦(20G)*2 Shrimps	◎豬肉角+◎豬軟骨丁 Pork	●川味牛肉 Beef
	副菜	香菇+蛋花+紅蘿蔔 Mushroom+Egg Drop+Carrot	刺皮辣椒+白蘿蔔 Fermented Chili+Radish	豬肉片+☆☆魚板 Pork Slices+ Fish Cake	冬瓜+芹菜+香菜 White Gourd+Celery+Coriander	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish+Scallion
	小菜	△香滑豬血糕 Pig Blood Cake	◎福菜油筍絲 Braised Bamboo Shoots with Preserved Vegetables	◎酥炸地瓜條 Deep-Fried Sweet Potato Fries	涼拌碎花干 Bean Curd with Cilantro	黃金泡菜豬帶腸 Japanese Kelp with Golden Kimchi
		豬血糕 花生粉 香菜	筍乾 福菜 大辣椒	地瓜	花干 香菜	豬帶腸 黃金泡菜 紅蘿蔔 薑泥 蒜粗 豆腐乳
	青菜	蔥蒜+黑木耳+大白菜 Bamboo Shoots+Black Fungus+ Chinese Cabbage	腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	綠花椰+香菇 Broccoli+ Mushroom	腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	腹壓蔬菜 Fresh Vegetable
	湯品	☆豬骨湯底(柴魚) Pork Bone Soup (contain Bonito)	刺皮辣椒雞湯底 Fermented Chili and Chicken Soup	☆☆味噌湯底(柴魚) Miso Soup (contain Bonito)	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	820	800	820	900	850
晚餐 Dinner	套餐	紅燒獅子頭套餐	鹿茸炸雞套餐	韓式餅類麵套餐	蝦肉飯套餐	燒烤雞腿套餐
	主食	小米飯 Millet Rice	胚芽飯 Germ Rice	寬粉 Mung Bean Noodles	白飯 Rice	地瓜飯 Sweet Potato Rice
	主菜1	手作紅燒獅子頭 Braised Meat Ball	◎菌乳炸雞 Deep-fried Chicken with Fermented Bean Curd	川燙豬肉片 Blanched Pork Slices	古早味燻肉 Braised Pork	香料烤雞翅 Grilled Chicken Wings with Spices
	主菜2	竹筍炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork with Bamboo Shoots	雞胸丁 豆腐乳	豬肉片	豬五花肉內	蔥爆肉絲
	副菜1	豬絞肉 豆腐渣 豆薯 麵包粉 大白菜 紅蘿蔔 番茄炒蛋 Scrambled Eggs with Tomato	豬肉絲 竹筍絲 紅蘿蔔 青蔥 樹子油豆腐 Braised Tofu with Cordia Seeds	☆☆△三角油豆腐X1+蠔味棒X1+年糕條X3+起司片 Oily Tofu+Fish Cake+Rice Cake+ Cheese Slice	油蛋 梅干菜筍絲 Braised Bamboo Shoots with Preserved	蔥爆肉絲 紅燒油豆腐 Braised Oily Tofu
	副菜2	雞蛋 番茄 腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	板豆腐 樹子 腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	白蘿蔔 川燙大白菜 Blanched Chinese Cabbage	筍干 梅干菜 腹壓蔬菜 Fresh Vegetable	豬肉絲 青蔥 洋葱 三角油豆腐 黑木耳 紅蘿蔔
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	湯品	蒜味香脆蒜蝦雞湯 Chicken and King Oyster Mushroom Soup with Garlic	絲瓜粉絲湯 Sponge Gourd and Mung Bean Noodle Soup	◎☆☆韓式泡菜湯底 Korean Kimchi Soup	雙圓奶茶 Taro Balls and Sweet Potato Balls Milk Tea	青木瓜排骨湯 Green Papaya and Pork Ribs Soup
	熱量	820	850	830	880	800

△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
●表牛乳製品
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