

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	6/23	6/24	6/25	6/26	6/27
	星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break-fast	中式	主食	◎炸銀絲卷+煉乳 Silver Thread Bun+Condensed Milk	刈包 Gua Bao	燒餅 Clay Oven Roll	金銀蛋瘦肉粥 Preserved Egg and Minced Pork Porridge
		副食 1	銀絲卷(70G)煉乳 香蒜肉排 Garlic Pork Chop	刈包 梅干扣肉片 Braised Pork Slices with Preserved Vegetables	燒餅(含芝麻) ◎△+炸雞排 Chicken Chop	白米 豬絞肉 鹹蛋 皮蛋 香菇 蔥花 彩蔬雞柳 Stir-fried Pork Tenderloin with Vegetables
		副食 2	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	荷包蛋+刈包配料 Sunny-side-up + Gua Bao Ingredients	起司地瓜烘蛋 Sweet Potato Frittata with Cheese	油細筒+海帶串 Braised Tofu+Kelp Sprouts
		副食 3	雞蛋 紅蘿蔔 雞蛋 鹹菜 花生粉 青菜	雞蛋 鹹菜 花生粉 青菜	地瓜 雞蛋 起司絲	油細筒+海帶串
		副食 3	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
		熱量	602	610	608	584
	套餐	花生厚片套餐	奶油餐包套餐	泡菜燒肉吐司套餐	燕麥雜糧堡麵包套餐	
	西式	主食	花生厚片 Thick Toast with Peanut Butter	奶油餐包 Butter Bun	全麥吐司 Whole Wheat Toast	燕麥雜糧堡 Oat Multigrain Bread
		副食 1	厚片土司半片、花生醬 △◎檸檬雞柳條 Lemon Chicken Fillet 檸檬雞柳條*2	柚香胡椒烤翅腿 Pomelo-flavored Pepper Roasted Chicken 翅小翅X2	六穴菜燒肉 Stir-fried Kimchi and Pork 豬肉薄片 大白菜 洋葱 泡菜	燕麥雜糧堡 Terivaki Chicken Tenderloin 雞里肌 洋葱
		副食 2	洋葱炒蛋 Scrambled Eggs with Onion	蘑菇炒蛋 Scrambled Eggs with Mushroom	香料烤馬鈴薯 Roasted Potato with Spices	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame
		副食 3	雞蛋 洋葱 油醋沙拉 Salad	雞蛋 馬鈴薯 蘑菇 溫沙拉 Salade Tiede	馬鈴薯 義式香料 千島甘菊芽沙拉 Alfalfa Salad with Thousand Island Dressing	雞蛋 毛豆 紅蘿蔔 美生菜+豌豆苗 Lettuce+ Pea Seedlings
		熱量	597	592	585	583
	飲品	豆漿紅茶/蜂蜜奶茶 Soybean Milk Tea/ Honey Milk Tea	梅子綠茶/混漿 Plum Green Tea/Mixed Soymilk	可爾必思/冬瓜洛神花茶 Calpis/ White Gourd with Roselle Tea	檸檬紅茶/鮮奶 Lemon Black Tea/ Milk	
午餐 Lunch	套餐	起司辣炒雞套餐	燒烤鯛魚套餐	蔬食噴子麵套餐	咖哩雞套餐	雞肉飯套餐
	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	蔬食噴子麵 Braised Noodles with Vegetables	白飯 Rice	古早味雞肉飯 Chicken Rice
	主菜 (必選)	韓式春川辣炒雞 Korean Stir-fried Chicken	☆滿燒鯛魚 Kabayaki Sea Bream		咖哩雞肉 Curry Chicken	
		雞胸丁 高麗菜 青椒 青蔥 起司絲	滿燒鯛魚X2	白麵 雞蛋 碎干丁 香菇 木耳 洋葱	雞胸丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋葱 切粉	白米 雞肉絲 紅蔥頭
	副菜 1	香喜燒豬肉 Sukiyaki Pork	鮑菇雞排 Braised Pork with King Oyster Mushroom	紅燒豆包 Braised Bean Curd	★△◎泰式蝦排 Thai Style Shrimp Steak	菜脯蛋 Scrambled Eggs with Preserved Radish
	副菜 2	豬肉片 洋葱 紅蘿蔔	豬肉角 杏鮑菇 紅蘿蔔 香菇 西洋芹 洋葱	豆包 青蔥	裹粉蝦排 泰式辣醬	雞蛋 菜脯
	副菜 3	日式玉米蔬菜 Japanese Steamed Egg with Corn	黃金泡菜豆腐煲 Tofu Stew with Golden Kimchi	🔥有辣干絲 Spicy Tofu Strips	洋葱炒蛋 Scrambled Eggs with Onion	🔥麻辣油豆腐 Braised Spicy Tofu
	副菜 4	雞蛋 玉米粒	板豆腐 洋葱 紅蘿蔔 黃金泡菜 大白菜 蔥花	干絲 杏鮑菇 黑木耳 蔥段 紅辣椒	雞蛋 洋葱 蔥花	板豆腐 香菜 辣椒
	副菜 5	★叻沙炒綠豆 Laksa Mung Bean Noodles	🔥酸辣粉 Hot and Sour Mung Bean Noodles	藤麥拌彩豆 Edamame and Quinoa	竹筍炒菇 Stir-fried Bamboo Shoots and Mushroom	△六寶汁甜不辣 Tempura with Honey Sauce
	副菜 6	冬粉 豬絞肉 蔥花 叻沙醬 椰奶	寬粉 金針菇 花生 香菜 辣椒	豆瓣毛豆 鷹嘴豆 黑豆 紅薯麥	竹筍 秀珍菇 蔥花	甜不辣條 青椒 白芝麻 蜂蜜
	副菜 7	醬燒素肚 Braised Wheat Gluten	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce	◎香炸銀絲卷 Deep-fried Silver Thread Bun	🔥麻婆豆腐 Mapo Tofu Stew	蒜炒塔香筍干 Stir-fried Bamboo Shoots with Garlic and Basil
	青菜 1	素肚 紅蘿蔔 蔥花 白芝麻	豬絞肉 碎干丁 紅蘿蔔 青豆仁	銀絲卷(30G)蜂蜜 切粉	板豆腐 豬絞肉 蔥花	筍干 蒜粒 九層塔 辣椒
	青菜 2	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	胡帶菜味噌湯 Seaweed Miso Soup	黑糖芋圓湯 Taro Balls and Brown Sugar Soup	奶香玉米濃湯 Corn Soup	扁擔排骨湯 Bottle Gourd and Pork Ribs Soup	胡瓜排骨湯 Cucumber and Pork Ribs Soup
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	850	830	800	850	820
	麵食	🔥韓式部隊麵套餐	雞白湯拉麵套餐	時蔬松露風味麵套餐	台南豬仔麵套餐	清燉牛肉麵套餐
	主食	白麵 Noodles	拉麵 Ramen	陽春麵 Noodles	白麵 Noodles	冬粉 Mung Beans Noodles
	主菜	川燙豬肉片 Blanched Pork Slices	雞肉柳 Chicken Tenderloin	◎豆包+蛋絲 Bean Curd+ Egg Strip	豬肉片 Pork Slices	●牛肉 Beef
	副菜	☆△蝦味棒+貢丸+年糕條 Fish Cake+ Meat Ball+Rice Cake	玉米粒+筍干+蔥花 Corn Kernel+Dried Bamboo Shoots+Scallion	紅蘿蔔+白蘿蔔+黑木耳 Carrot+Radish+Black Fungus	肉燥+滷蛋 Braised Pork+ Braised Egg	白蘿蔔+金針菇+芹菜 Radish+ Enoki Mushrooms+Celery
	小菜	菠菜烘蛋 Spinach Frittata	△◎可樂餅 Croquette	蜜汁果干(含芝麻) Dried Tofu with Honey Sauce (contain Sesame)	涼拌海椒 Kelp Salad	🔥麻辣油豆腐 Braised Spicy Tofu
	青菜	雞蛋 菠菜 紅蘿蔔 美乃滋	可樂餅	大漢豆腐干 白芝麻	海帶根 紅蘿蔔 薑絲	板豆腐 香菜 辣椒
	湯品	大白菜+六泡菜+洋葱 Chinese Cabbage+Kimchi+Onion	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+ Chinese Chives	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
晚餐 Dinner	主菜 1	蹄油拌飯 Pork Lard Mixed Rice	薑燒玉子丼飯 Ginger and Tamagoyaki Rice	韓式辣炒豬肉 Korean Stir-fried Pork	日式手作漢堡排 Japanese Handmade Pork Patty	日式豬肉炒烏龍 Braised Pork Slices Udon
	主菜 2	白米 豬板油 紅蔥頭 青蔥	白米 雞蛋 洋葱 紅蘿蔔 薑			
	副菜 1	◎酥炸後腿肉排 Deep-fried Pork Chop	◎日式唐揚炸雞 Japanese Fried Chicken	豬肉柳 高麗菜 洋葱 青蔥 紅蘿蔔 豬扒椒	🔥藤麥豆干 Quinoa and Dried Tofu	山賊燒雞腿 Chicken Drumstick
	副菜 2	煎雞蛋+涼拌小黃瓜 Pan-fried Egg+ Cucumber Salad	☆日式炒牛蒡絲 Stir-fried Shredded Burdock	韓式辣菜冬粉 Korean Stir-fried Noodles with Vegetables	日式+味玉芽 Spicy Bean Sprouts	日式醬油蛋+辣椒絲 Japanese Braised Egg+Shredded Chili
	副菜 3	雞蛋 小黃瓜	牛蒡 紅蘿蔔 白芝麻 柴魚露	韓式冬粉 菠菜 紅椒 青椒 洋葱 木耳 白芝	豆芽菜 海苔 七味粉(含芝麻)	雞蛋 辣椒絲
	副菜 4	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	湯品	芹香蘿蔔湯 Radish Soup with Celery	△☆關東煮湯 Oden Soup	海苔豆腐湯 Kelp Sprouts and Tofu Soup	檸檬愛玉 Aiyu with Lemon	西式洋葱湯 Onion Soup
	熱量	810	850	800	830	830
	套餐	豬油拌飯套餐	薑燒玉子丼飯套餐	韓式辣炒豬肉套餐	日式牛肉排飯套餐	日式豬肉烏龍麵套餐

△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
★表牛軋食品
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