

康橋國際學校林口校區 美食街114年08月菜單
Restaurant Menu, August 2025

日期 Date		8/18	8/19	8/20	8/21	8/22
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break-fast	中式	主食				
		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				
		熱量				
		飲品				
午餐 Lunch	套餐	宮保雞丁套餐	四鍋肉片套餐	泡菜牛肉炒飯套餐	南乳雞丁套餐	台式肉燥炒麵套餐
	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	★●泡菜牛肉炒飯 Fried Rice with Beef and Kimchi	白飯 Rice	台式肉燥炒麵 Stir-fried Noodles
	主菜 (必選)	🔪宮保雞丁 Kung Pao Diced Chicken	🔪四鍋肉片 Twice-Cooked Pork Slices		◎南乳炸雞丁 Deep-fried Chicken Dices with Fermented Red Beancurd	
		雞胸丁 乾辣椒 青蔥 花生	豬肉片 白豆干片 青椒 紅蘿蔔		雞胸丁 豆腐乳 紅糟醬	
	副菜 1	☆蒙古烤肉(含芝麻) Mongolian Pork (contains sesame)	◎☆糖醋魚丁 Sweet and Sour Diced Fish	香料烤雞翅 Roasted Chicken Wing	☆西芹鮮筍魚丁 Stir-fried Fish Cubes with Celery and Bamboo Shoots	茶香油豬排 Braised Pork Chop with Tea
		豬肉片 黃豆芽 木耳 紅蘿蔔 洋蔥 九層塔 薑沙茶	六帶鯪 黃甜椒 紅甜椒 洋蔥	雞翅	水蜜魚丁 竹筍 西洋芹 蝦仁	里肌肉排
	副菜 2	茄汁肉末豆腐煲 Braised Tofu with Minced Pork in Tomato Sauce	蔥花蒸蛋 Steamed Egg with Scallion	◎五味香酥豆腐 Five-Spice Crispy Tofu	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	🔪三杯豆干 Three-Cup Dried Tofu
		板豆腐 番茄 豬絞肉	雞蛋 青蔥	板豆腐 薑蒜	雞蛋 紅蘿蔔	四方干 米血糕 杏鮑菇 薑片 九層塔 辣椒
	副菜 3	味噌茄子燒 Braised Eggplant with Miso Sauce	三杯麵腸 Three-Cup Wheat Gluten	三色豆包絲 Stir-fried Shredded Bean Curd with Vegetables	冬瓜厥餅 White Gourd Jelly with Warabi Mochi	海結油蘿蔔 Braised Radish
		茄子 青椒 彩椒	麵腸 杏鮑菇 黑木耳 九層塔 薑	豆芽菜 豆包絲 紅蘿蔔 黑木耳	蕨餅粉 冬瓜磚	白蘿蔔 紅蘿蔔 海帶結 薑絲
	副菜 4	瓜仔肉末 Braised Pork with Preserved Cucumber	蛋片增黃瓜 Stir-fried Cucumber and Egg	和風青木瓜絲 Green Papaya Salad	菜脯肉燥 Braised Pork with Preserved Radish	肉末豆腐粉絲煲 Tofu and Mung Bean Noodles Stew
		豬絞肉 冬瓜 花瓜	大黃瓜 雞蛋	青木瓜 芝麻	豬絞肉 碎干丁 菜脯碎 香菇 蔥花	冬粉 板豆腐 豬絞肉 香菇 青蔥
	青菜 1	腐乳白菜 Stir-fried Chinese Cabbage	麻油高麗菜 Stir-fried Cabbage with Sesame Oil	枸杞雙花 Stir-fried Cauliflower, Broccoli and Goji	破布子滷冬瓜 Braised White Gourd	三色銀芽 Stir-fried Shredded Bean Curd with Vegetables
		大白菜 紅蘿蔔 豆腐乳	高麗菜 香菇 薑片 枸杞	白花椰 綠花椰 枸杞	冬瓜 麵輪 破布子 枸杞	豆芽菜 紅蘿蔔 黑木耳
	青菜 2	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
		大油湯 Assorted Vegetables Soup	綠豆仙草凍 Mung Beans and Grass Jelly	海芽味噌湯 Kelp Sprouts Miso Soup	山藥洋蔥仁湯 Yam and Job's Tears Soup	竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Soup
	湯品	板豆腐 雞蛋 金針菇 紅蘿蔔	仙草凍 綠豆	海帶芽 油片絲 金針菇	白山藥 洋蔥仁 龍骨丁	竹筍 龍骨丁
	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	白帶魚米粥套餐	🔪剥皮辣雞麵套餐	豚骨叉燒拉麵套餐	越南河粉套餐	羅宋牛肉通心粉套餐
	主食	細米粉 Rice Noodles	陽春麵 Noodles	拉麵 Ramen	飯條 Rice Noodles	通心粉 Macaroni
	主菜	☆◎無刺白帶魚 Boneless Beltfish Fillet	雞骨腿丁 Chicken Dices	豬梅花 Pork	越式豬肉片 Pork Slices	●牛肉 Beef
	副菜	☆△虱目魚丸*2+◎蛋酥+芹菜 Milkfish Balls+ Egg Crisp +Celery	剥皮辣椒+白蘿蔔 Fermented Chili+Radish	玉米+蔥花+海苔片 Corn Kernel+ Scallion+Seaweed	洋葱+🔪鮑魚丸 Onions+ Squid Ball	西洋芹+紅蘿蔔+洋葱 Celery+Carrot+Onions
	小菜	🔪青蔥炒煙燻豬頭皮 Stir-fried Smoked Pork Head Skin with Scallions	🔪福菜滷筍絲 Braised Bamboo Shoots with Preserved Vegetables	涼拌小黃瓜 Cucumber Salad	△◎春捲 Spring rolls	焗烤奶香馬鈴薯 Baked Potatoes with Butter
		豬頭皮 小黃瓜 洋葱 辣椒	筍乾 福菜 大辣椒	小黃瓜	春捲	馬鈴薯 青花菜 紅蘿蔔 起司 麵粉
	青菜	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	海帶芽+筍片 Kelp Sprouts+ Bamboo	豆芽菜+九層塔 Bean Sprouts+Basil	季節蔬菜 Fresh Vegetable
	湯品	★海鮮蝦皮湯底 Seafood Soup with Shrimp	剥皮辣雞雞湯底 Fermented Chili Soup	蔬菜豚骨湯底(含奶) Vegetable and Pork Broth	☆塔香湯 Basil Soup	羅宋牛肉湯底 Borscht Soup
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	720	840	780	732大卡	830
晚餐 Dinner	套餐					
	主食					
	主菜1					
	主菜2					
	副菜1					
	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

●表牛半製品

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