

康橋國際學校林口校區 美食街114年10月菜單
Restaurant Menu, October, 2025

日期 Date			10/6	10/7	10/8	10/9	10/10
星期 Day			(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Breakfast	中式	主食			什錦炒烏龍 Stir-fried Udon with Shredded Pork and Vegetables	越南法國麵包 Vietnamese Baguette	
					烏龍麵 豬肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 黑木耳	越南法國麵包	
		副食 1			日式豬肉角煮 Braised Pork with Vegetables	洋葱炒肉片 Stir-fried Pork Slices with Onion	
		副食 2			豬肉角 白蘿蔔 海帶結 蔥花	豬肉片 洋葱	
		副食 3			茶葉蛋 Tea-marinated Egg	△◎炸春捲 Deep-fried Spring Rolls	
	西式	副食 1			雞蛋	春捲	
		副食 2			履歷蔬菜 Fresh Vegetable	☆醋溜生菜 Salad with Vinegar	
		副食 3					
		熱量			598	605	
		套餐			有雞漢堡套餐	日式味噌炸雞套餐	
午餐 Lunch	中式	主食			芝麻漢堡 Burger	蒸地瓜 Steamed Sweet Potato	
					漢堡	地瓜條	
		副食 1			◎△雞堡排+起司片 Chicken Chop+ Cheese Slices	日式味噌炸雞 Roasted Chicken Wings with Miso	
		副食 2			雞堡排*1 起司片*1	雞翅 白芝麻味噌	
		副食 3			義式香料烤南瓜 Roasted Pumpkin with Spices	松露蘑菇起司炒蛋 Truffle Mushroom Cheese Scrambled Eggs	
	西式	副食 1			南瓜 義式香料	雞蛋 蘑菇 起司 雞 松露	
		副食 2			生菜、牛番茄切片 Lettuce, Tomato Slices	水果沙拉 Salad	
		副食 3				2種季節水果 漢堡 豆 蔬菜 薯 餅乾	
		熱量			585	610	
		飲品			鮮奶/柚子紅茶 Milk/ Pomelo Black Tea	薏仁漿/多多綠茶 Job's Tears Milk/Green Tea with Yakult	
午餐 Lunch	中式	套餐		酥炸魚排套餐	蔥燒雞里肌套餐	南乳炸雞套餐	
		主食		白飯 Rice	白飯 Grain Rice	白飯 Rice	
		主菜 (必選)		◎△△酥炸魚排 Deep-fried Fish	蔥燒雞里肌 Braised Chicken Tenderloin with Scallion	◎南乳炸雞 Fried Chicken	
				裹粉烏魚排	雞里肌 蔥 蒜	雞胸丁 紫洋葱 豆腐乳 紅糟醬	
		副菜 1		蒜炒白肉 Pork Slices with Garlic Sauce	☆泡菜炒豬肉 Stir-fried Kimchi and Pork Slices	☆客家小炒 Hakka Stir-fried Pork and Squid	
	西式	副菜 2		辣肉片 豆芽菜 青蔥 蒜頭	辣肉片 大白菜 辣式泡菜 年糕 紅蘿蔔	魷魚 豆干 辣肉片 芹菜 青蔥 辣椒	
		副菜 3		茄汁豆腐 Braised Tofu with Tomato	家常蒸蛋 Scrambled Eggs	蔥燒豆腐 Braised Tofu with Scallion	
		副菜 4		板豆腐 番茄	雞蛋	板豆腐 紅蘿蔔 青蔥	
		副菜 5		甜豆鮮菇 Stir-fried Vegetables with Sugar Snap Pea	滷肉冬瓜 Braised White Gourd with Minced Pork	韓式雞菜冬粉(含芝麻) Korean Glass Noodle Stir Fry	
		副菜 6		豆薯 紅蘿蔔 甜豆 香菇	冬瓜 豬絞肉 紅椒	韓國冬粉 杏鮑菇 菠菜 黑木耳 彩椒 白芝麻	
午餐 Lunch	西式	副菜 7		涼拌雲耳 Black Fungus Salad	☆雲菜豆干炒肉末 Stir-fried Preserved mustard and Dried Tofu	起司丁小餐包 Cheese Bun	
		副菜 8		雲耳 香茶 薑絲	豆干丁 豬絞肉 雲菜 蒜粒 辣椒	起司丁小餐包(30g)	
		副菜 9		時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
		副菜 10		有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	
		湯品		銀耳 薏仁 湯 White Fungus and Job's Tears Soup	番茄蛋花湯 Tomato and Egg Drop Soup	香菜蘿蔔排骨湯 Radish and Coriander Pork Rib Soup	
	西式	湯品		銀耳 薏仁 枸杞 紅棗 桂圓	番茄 雞蛋 青蔥	白蘿蔔 雞骨丁 香菜	
		水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
		熱量		780	750	800	
		麵食		花雕雞腿套餐	咖哩炸蝦豆皮烏龍麵套餐	麻婆麵套餐	
		主食		白麵線 Thin Noodles	烏龍麵 Udon	寬粉 Mung Bean Noodles	
晚餐 Dinner	中式	主菜		花雕雞腿 Huadiao Wine Chicken Drumstick	△◎★炸蝦*3 Crispy Shrimp*3	湖辣肉片 Pork Slices	
		副菜		枸杞+杏鮑菇+薑棧 Goji+King Oyster Mushroom+Scallion	油燻豆皮+雞蛋 Bean Skin+Egg	豆皮+海帶結+紅蘿蔔 Bean Curd+Kelp+ Carrot	
		小餐 1		涼拌小黃瓜 Cucumber Salad	☆涼拌黃豆芽 Chinese Soybean Sprouts Salad	涼拌雲耳 Black Fungus Salad	
		小餐 2		小黃瓜 青蔥	黃豆芽 紅蘿蔔 辣椒	雲耳 香茶 薑絲	
		小餐 3		甜豆鮮菇 Stir-fried Vegetables with Sugar Snap Pea	胡麻菠菜(含芝麻) Sesame Spinach	△香滷辣血糕 Pig Blood Cake	
	西式	小餐 4		豆薯 紅蘿蔔 甜豆 香菇	菠菜 胡麻醬	豬血糕 花生粉 香菜	
		青菜		川燙高麗菜 Blanched Cabbage	紅蘿蔔+洋葱+青蔥 Carrot+ Onion+Scallion	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
		湯品		花雕雞高湯 Chicken Broth with Huadiao Wine	咖哩湯底 Curry Soup	麻辣湯底 Spicy Broth	
		水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
		熱量		820	820	850	
晚餐 Dinner	中式	套餐		照燒雞肉流沙飯套餐	赤肉羹麵套餐		
		主食		紫米飯 Black Rice	黃油麵 Noodles		
		主菜 1		照燒雞丁 Teriyaki Diced Chicken	赤肉羹 Pork Strips		
		主菜 2		滑肉丁 滑雞丁 芝麻	豬肉柳		
		主菜 3		白煮蛋+南瓜 Boiled Egg+Pumpkin	竹筍+香菇+蛋花 Bamboo Shoots+ Mushroom+ Egg Drop		
	西式	副菜 1		紫高麗菜+玉米+毛豆 Purple Cabbage+ Corn Kernels+ Edamame	△☆香滷甜不辣+豆干片 Braised food		
		副菜 2		川燙青花菜 Broccoli	甜不辣 豆干片 青蔥		
		水果		水果 Fruit	川燙大白菜+紅蘿蔔 Chinese Cabbage and Carrot		
		湯品		西式洋葱湯 Onion Soup	☆★紫魚沙茶湯底 Sacha Broth		
		熱量		洋蔥 雞骨飯 巴西里 815	紫魚 薑沙茶 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