

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		10/13	10/14	10/15	10/16	10/17	
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Breakfast	中式	主食	刈包 Gua Bao	咖哩炒麵 Curry Stir-fried Udon with Shredded Pork and Vegetables	水煎包 Pan-fried Stuffed Bun	皮蛋瘦肉粥 Pork Congee with Preserved Eggs	
		副食 1	醬燒豬排 Pork Chop with Sweet Bean Sauce	◎△柚香炸豬排 Japanese Pork	腐乳肉片(含芝麻) Stir-fried Pork Slices with Fermented	辣炒塔香肉絲 Stir-fried Pork	
		副食 2	黑肌肉排 符包蛋 Sunny-side-up	日式豬排 ☆☆日式蒸蛋 Scrambled Eggs	豬肉片 豆芽菜 洋葱 香菜 豆腐乳 紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	豬肉絲 紅蘿蔔 香菇 洋葱 九層塔 蒜 辣 涼拌土豆麵筋 Wheat Gluten Salad	
		副食 3	雞蛋 雞蛋	雞蛋 蝦絲 紫魚 雞蛋 蔬菜 Fresh Vegetable	雞蛋 紅蘿蔔 雞蛋 蔬菜 Fresh Vegetable	小黃瓜 麵筋泡 花生 麻油燙鮮蔬 Blanched Vegetables with Sesame Oil	
		熱量	500	592	565	590	
		套餐	鷹嘴豆印度風味藜麥飯套餐 鷹嘴豆印度風味藜麥飯 Indian-style Quinoa Rice with Chickpeas	巧克力餐包套餐 巧克力餐包 Chocolate Bread	黑麥小餐包套餐 黑麥小餐包 Rye Bun	起司肉丸麵包套餐 起司麵包 Cheese Bread	
		西式	主餐	米 雞絞肉 紅蘿蔔 鷹嘴豆 洋葱 番茄 紅 麵 麥 香 菜	巧克力餐包	黑麥小餐包	起司麵包
	副食1	★夜煎時蔬 Roasted Shrimp with Cumin	◎酥炸雞米花 Deep-fried Chicken	柚香雞鴨雙拼 Chicken and Duck with Yuzu Sauce	△茄汁雞肉丸X3 Chicken Meat Balls		
	副食 2	蝦仁 蒜 水煮蛋 Boiled eggs	雞胸丁 南瓜起司烘蛋 Potato Frittata	雞肉絲 煙燻鴨肉 柚子醬 黃桃罐頭 薯絲炒蛋 Scrambled Eggs with Mushrooms	雞肉丸 番茄 洋葱 義式香料 金針菇炒蛋 Scrambled Eggs with Enoki Mushrooms		
	副食3	雞蛋 溫沙拉 Salade Tiede	雞蛋 南瓜 起司絲 美式涼拌高麗菜沙拉 Salad	雞蛋 杏鮑菇 鴻喜菇 紅薯麥沙拉 Red Quinoa Salad	雞蛋 金針菇 蕎麥+豌豆苗 Lettuce+ Pea Seedling		
	熱量	608	610	608	610		
	飲品	鮮奶/柳橙綠茶 Milk/Orange Green Tea	混釀/玫瑰紅茶拿鐵 Mixed Soy Milk/Rose Milk Tea	鮮奶/檸檬冬瓜茶 Milk/White Gourd Drink with Lemon	豆漿/可可 Soy Milk/ Cocoa		
	午餐 Lunch	套餐		鐵路大排套餐	剝皮辣椒魚片套餐	蔬菜炒牛肉套餐	日式炒烏龍套餐
		主餐	糙米飯 Brown rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	日式豬肉炒烏龍 Stir-fried Udon with Pork
主餐 (必選)		鐵路大排 Braised Pork Chop	☆剝皮辣椒蒸魚片 Steamed Fish Fillet with Fermented Chili	●蔬菜炒牛肉 Stir-fried Beef and Spanish	貴州雞 Hubei Braised Chicken		
		帶骨大排	雞魚片 剝皮辣椒 花瓜 蒜頭 蔥花	牛肉片 蔬菜 辣椒	骨髓丁 棒丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 青椒 香菇	烏龍麵 高麗菜 豬肉絲 洋葱 紅蘿蔔	
		豆薯炒雞 Stir-fried Diced Chicken with Yam Bean	鹹豬肉炒豆干 Stir-fried Salted Pork and Dried Tofu	Deep-fried Diced Chicken	△◎★日式炸蝦佐蜂蜜芥末醬 Deep-fried Shrimp	照燒雞腿 Teriyaki Chicken Drumsticks	
		雞胸丁 豆薯 枸杞	鹹豬肉 豆干 豬肉片 芹菜 紅椒	雞胸丁 九層塔	炸蝦 蜂蜜芥末醬	雞骨腿 芝麻	
		鮮菇蒸蛋 Scrambled Eggs with Mushroom	肉末豆腐煲 Tofu Stew	蔥花炒蛋	紅燒豆腐	◎日式揚出豆腐	
		雞蛋 金針菇	板豆腐 豬絞肉 蔥花	雞蛋 玉米 蔥花	板豆腐 紅蘿蔔 青蔥	Deep-fried Tofu	
		綠咖哩時蔬 Green Curry Vegetable	竹筍鮮菇煲 Braised Bamboo Shoots	家常扁扁 Stir-fried Bottle Gourd	番茄粉絲煲 Mung Bean Noodles with Tomato	奶油燉菜 Cream Stew	
		白花菜 紅蘿蔔 冷凍菠菜 鷹嘴豆 洋葱 九層塔 椰奶	竹筍 紅蘿蔔 香菇 玉米 蒜絲	扁扁 香菇 青蔥	大白菜 番茄 冬粉 鴻喜菇 青蔥	青花菜 紅蘿蔔 鴻喜菇	
		涼拌百香冬瓜 White Gourd with Passion Fruit	◎酥炸牛蒡(含芝麻) Deep-fried Burdock Root with Sesame	台式炸醬 Taiwanese Minced Pork Bean Paste Sauce	韓式醃帶絲 Korean Radish	和風裙帶絲 Japanese kelp with Golden Kimchi	
		冬瓜 百香果醬	牛蒡 芝麻	碎干丁 豬絞肉 紅蘿蔔 青豆仁	白蘿蔔	裙帶絲 紅甜椒	
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		
煎蔬菜 Fresh Vegetable		有機蔬菜 Organic Vegetable	煎蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	煎蔬菜 Fresh Vegetable		
湯品		茶顏絲瓜排骨湯 Pork Ribs Soup with Gourd and Ginseng	紅豆紫米湯 Black Rice and Red Beans Soup	海芽排骨湯 Kelp Sprouts and Pork Ribs Soup	仙草雞湯 Grass Jelly Chicken Soup	味噌蔬菜湯 Vegetable Miso Soup	
水果		絲瓜 龍骨丁 茶顏	紅豆 紫米	龍骨丁 海帶芽 薑絲	白蘿蔔 雞排丁 枸杞 仙草	紅蘿蔔 雞蛋 洋葱	
水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量		800	780	820	810	850	
麵食		關東煮套餐	雞蛋菜寬粉套餐	●韓式豬肉湯麵套餐	●番茄牛筋牛肉牛肉麵套餐		
主餐		烏龍麵 Udon	水餃*8 Dumplings*8	寬粉 Mung Bean Noodles	烏龍麵 Udon	陽春麵 Noodles	
	雞肉絲 Chicken	雞肉絲 Shredded Chicken	☆◎雞皮丁 Diced Horse Mackerel	豬肉片 Pork Slices	●牛肉+牛筋 Beef+Beef Tendon		
	☆△白豆腐+白蘿蔔+紅蘿蔔+甜不辣 Fried Tofu+Radish+Carrot+Tempura	蛋花+蔥花 Egg Drop + Scallion	●腐竹+雞皮+青蔥+香菜+辣椒 Bean Curd+Pickled Mustard Greens+Scallion+Cilantro+Chili Pepper	紅蘿蔔+洋葱 Carrot+Onion	番茄+白蘿蔔 Tomato+Radish		
	韭香豆芽 Stir-fried Bean Sprouts	煎蔬菜 Fresh Vegetable	●醋涼涼拌青蔬 Vinegar-Dressed Chilled Vegetables	韓式醃蘿蔔 Korean Radish	台式泡菜 Taiwanese Preserved Cabbage		
	豆芽菜 韭菜 黑木耳 辣椒		季節青菜 紅蘿蔔 洋葱 花生	白蘿蔔	高麗菜 紅蘿蔔 辣椒		
	涼拌海帶干絲 Seaweed and Tofu Noodles	◎酥炸牛蒡(含芝麻) Deep-fried Burdock Root with Sesame	◎雙色地瓜球 Sweet Potato Balls	●☆△韓式炒魚餅(含芝麻) Korean Stir-Fry Fish Cake	和風裙帶絲 Japanese kelp with Golden Kimchi		
	白干絲 海帶絲	牛蒡 芝麻	(芋頭餡、紅豆餡)地瓜球*6	魚餅 油片絲 洋葱 蔥花 白芝麻	裙帶絲 紅甜椒		
	煎蔬菜 Fresh Vegetable	玉米+紅蘿蔔 Corn+Carrot	豆芽菜+金針菇 Bean Sprouts+Enoki Mushrooms	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	煎蔬菜 Fresh Vegetable		
	湯品	☆昆布湯底(紫魚) Kombu Soup	雞高湯 Chicken Soup	★海鮮湯底 Seafood Soup	大骨湯底 Bone Broth	番茄紅燒牛肉湯底 Tomato Stewed Beef Soup	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	840	820	800	830	810		
晚餐 Dinner	套餐		味噌豬肉拉麵套餐	遠造香烤豬蹄腿套餐	酥炸雞排義大利麵套餐	紅燒豬蹄腿套餐	肉絲蛋炒飯套餐
	主餐	味噌豬肉拉麵 Miso Pork Noodles	糙米飯 Brown rice	糙米飯 Brown rice		糙米飯 Brown rice	肉絲蛋炒飯 Fried Rice
		主餐1	拉麵 豬肉薄片 洋葱 紅蘿蔔 青蔥	遠造香烤豬蹄腿 Roasted Pork Knuckle with Rosemary	番茄肉醬義大利麵 Bolognese Pasta	紅燒豬蹄 Braised Pork Knuckles	白米 豬肉絲 高麗菜 雞蛋 紅蘿蔔 洋葱
		主餐2	日式醬油蛋 Japanese Braised Egg	雞筒嫩雞丁 Braised Diced Chicken and Radish	義大利麵 豬絞肉 蔥蒜 番茄 洋葱	豬肉角 豬蹄丁 白蘿蔔 香菜 辣椒	◎韓式蜂蜜炸雞 Korean Honey Fried Chicken
	副菜1	雞蛋	雞胸丁 白蘿蔔 紅蘿蔔	義大利麵 豬絞肉 蔥蒜 番茄 洋葱	豬肉角 豬蹄丁 白蘿蔔 香菜 辣椒	雞胸丁 蜂蜜 奶油	
		蘿蔔泥油豆腐 Braised Tofu	鮮菇絲瓜 Stir-fried Loofoah	◎美式酥炸雞排 Deep-fried Chicken Tenders	Deep-fried Tofu with Salt and Pepper	涼拌黃豆芽 Chinese Soybean Sprouts Salad	
		四角油細筒 白蘿蔔泥	絲瓜 秀珍菇 冬粉	雞里肌X3	板豆腐X5	黃豆芽	
	副菜2	煎蔬菜 Fresh Vegetable	煎蔬菜 Fresh Vegetable	川燙花椰菜+紅蘿蔔 Broccoli and Carrot	煎蔬菜 Fresh Vegetable	煎蔬菜 Fresh Vegetable	
		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
		湯品	味噌湯底 Miso Soup	紫菜蛋花湯 Kelp Sprouts and Egg Drop Soup	玉米濃湯 Corn Soup	愛玉蜂蜜綠茶 Aiyu with Honey and Green Tea	裙帶菜排骨湯 Wakame Pork Rib Soup
	熱量	845	750	850	810	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