

康橋國際學校林口校區 美食街114年12月菜單
Restaurant Menu, December, 2025

日期 Date		12/8	12/9	12/10	12/11	12/12
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break fast	中式	主食	鍋貼 Pan-fried Dumplings	肉燥飯 Braised Pork Rice	豆沙包 Red Bean Bun	燒餅 Clay Oven Roll
		副食 1	鍋貼*4 爆炒肉片 Stir-fried Pork Slices	白米 豬絞肉 豆乾丁 紅蔥頭 三杯油超腿 Three-Cup Chicken Drumsticks	豆沙包 ◎糖酥酥 Deep-fried Pork Ribs	燒餅(含芝麻) 鹽蔥燒肉片 Salt and Scallion Pork Slices
			豬肉片 高麗菜 紅椒	翅小翅*2 薑片 蒜粒 九層塔	豬肉角、九層塔	豬肉薄片 紅蘿蔔 洋葱 蔥
		副食 2	酸辣湯 Hot and Sour Soup	△六油甜不辣 Braised Tempura	枸杞薑絲南瓜 Steamed Pumpkin with Goji and Shredded Ginger	蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion
		副食 3	板豆腐 木耳 金針菇 雞蛋 紅蘿蔔	甜不辣片*1	南瓜 枸杞 薑絲	雞蛋 玉米粒 蔥花
			腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	萵苣、牛蕃茄、苜蓿芽 Lettuce, Tomato, Alfalfa
		熱量	608	560	586	575
	套餐	雞腿餐包套餐		塔塔蝦排吐司套餐	鮑魚洋葱蜜口袋餅套餐	菠蘿麵包套餐
	西式	主食	雞腿餐包 Multigrain Bun	白吐司 White Toast	口袋餅 Pita	菠蘿麵包 Pineapple Bun
		副食 1	雞腿餐包 蜂蜜芥末燒雞肉 Honey Mustard Smoked Chicken	白吐司*2 △◎★炸蝦排佐塔塔醬 Deep-fried Shrimp with Tartar Sauce	口袋餅 △鹹魚醬 Tuna Paste	菠蘿麵包 香烤雞排 Roasted Chicken Chop
			雞肉絲 燒雞肉片 小黃瓜 洋葱 美乃滋	蝦排 塔塔醬 酸黃瓜	鮑魚 馬鈴薯 雞蛋 洋葱	雞腿排
		副食 2	菇菇炒蛋 Scrambled Eggs with Mushrooms	荷包蛋 Sunny-side-up	鮮蔬烘蛋 Vegetable Frittata	荷包蛋 Sunny-side-up
		副食 3	雞蛋 杏鮑菇 蘑菇 洋葱 香菜	雞蛋	雞蛋 青花菜 蘑菇	雞蛋
			溫沙拉 Salade Tiède	苜蓿芽、紫洋葱、豌豆苗 Alfalfa, Red Onion, Pea Seedling	美式涼拌高麗菜沙拉 American Coleslaw	溫沙拉 Salade Tiède
		熱量	603	578	600	605
	飲品	烏龍鮮奶茶/豆漿 Oolong Milk Tea / Soy Milk		蜂蜜綠茶/鮮奶 Honey Green Tea / Milk	仙草茶/茗仁漿 Grass Jelly Tea / Job's Tears Drink	玫瑰紅茶/鮮奶 Rose Black Tea / Milk
午餐 Lunch	套餐	三杯雞即食餐		香炸雞排套餐	麻辣香鍋套餐	日式雞腿拼盤餐
	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	日式雞腿拼盤 Japanese Pork Rice with Scallion
	主菜 (必選)	◎三杯雞 Three-Cup Pork	☆樹子菜雞卷 Steamed Sea Bass with Pickled Cordia Seeds	香烤雞排 Roasted Chicken Thigh	麻辣香鍋 Spicy Mala Dry Pot	
	副菜 1	豬肉片 豬腳丁 薑 九層塔 辣椒	雞魚片 蔥 薑	雞腿排	雞胸丁 雞骨腿丁 馬鈴薯 蓬蒿 金針菇 香菜 白芝麻 乾辣椒	
		鹹水雞 Chicken with Salted Water	麻油高麗菜炒肉片 Stir-fried Pork with Cabbage in Sesame Oil	★沙茶鐵板肉腳(含芝麻) Teppan Pork Strips with Shacha Sauce (Contains Sesame)	△◎★日式炸蝦佐塔塔醬 Japanese-style Deep-fried Shrimp with Tartar Sauce	
		雞胸丁 青花菜 豌豆苗 紅蘿蔔	豬肉片 高麗菜 枸杞 薑絲	豬肉柳 菜豆 紅蘿蔔 洋葱 蔥 沙茶	裹粉炸蝦 塔塔醬 酸黃瓜	
	副菜 2	銀芽豆包 Stir-fried Bean Sprouts with Bean Curd	金沙時蔬炒蛋 Loofoh and Scrambled Eggs	麻辣茄子豆腐 Mapo Eggplant and Tofu	古早味蒸蛋 Steamed Egg	和風醬油蛋 Braised Egg
	副菜 3	豆包燒 豆芽菜 黑木耳 紅蘿蔔	四季豆 雞蛋 鹹蛋	板豆腐 茄子 豬絞肉 青蔥	雞蛋	雞蛋
		川味涼粉 Sichuan Flavor Mung Bean Noodles	小奶皇包 Custard Bun	葡萄乾地瓜泥 Mashed Sweet Potato with Raisins	△香油米糕 Pie Blood Cake	校慶小蛋糕 Cake
	副菜 4	寬粉 金針菇 花生 蒜泥 蔥花	小奶皇包	地瓜 葡萄乾	米血糕 花生粉 香菜	
	青菜 1	涼拌海椒 Kelp Salad	台式肉燥 Taiwanese Braised Pork	日式單菇肉醬 Minced Chicken and Mushrooms Sauce	蕃地頭 Fried Minced Pork with Chive Flower	
		海帶猴 紅蘿蔔 薑絲	碎乾丁 雞絞肉 紅蔥頭	金針菇 紅蘿蔔 雞絞肉 蔥花	碎干丁 豬絞肉 韭菜 辣椒 豆豉	
	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	季節生菜 Lettuce
	湯品	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	
		☆紫菜吻魚羹 Seaweed and Anchovy Soup	芥菜雞湯 Green Mustard and Chicken Soup	酸菜竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup with Preserved Vegetables	味噌海帶芽湯 Miso Soup with Kelp Sprouts	黑糖珍珠牛乳 Brown Sugar Milk with Tapioca
	水果	紫菜 吻仔魚 枸杞	芥菜仁 雞排丁 梅菜	竹筍 龍骨丁 酸菜	洋葱 海帶芽	粉圓 奶粉 黑糖
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	800	760	750	820	810
	麵食	台南擔仔麵套餐		蔥燒肉燥麵套餐	炸蝦天婦羅烏龍麵套餐	潮州豬肉湯麵套餐
	主食	白麵 Noodles	白麵 Noodles	白麵 Noodles	烏龍麵 Udon	油麵 Noodles
	主菜	豬肉片 Pork Slices	骨腿丁+棒丁 Chicken	△◎★炸蝦天婦羅X3 Shrimp Tempura	五花肉片 Pork Slices	
	副菜	肉燥+油蛋 Braised Minced Pork + Braised Egg	鮮香菇+青蔥 Mushroom+Scallion	◎地瓜+香菇+雞蛋 Sweet Potato+ Mushroom+ Egg	青蔥+海苔絲 Scallion+ Seaweed	
	小菜 1	☆豆干小魚 Dried Tofu and Anchovies	涼拌椒麻豆腐皮 Chili-Sesame Tofu Skin	高麗菜沙拉 Cabbage Salad	有機蔬菜 Organic Vegetable	
		豆干 小魚 乾 青蔥 辣椒	豆腐細絲 小黃瓜 紅蘿蔔 芹菜	高麗菜 紫高麗菜 美乃滋	△香油米糕 Pie Blood Cake	
	小菜 2	涼拌海椒 Kelp Salad	小奶皇包 Custard Bun	胡麻菠菜(含芝麻) Spinach with Sesame Sauce	米血糕 花生粉 香菜	
	青菜	海帶猴 紅蘿蔔 薑絲	小奶皇包	蓬菜 胡麻醬	米血糕 花生粉 香菜	
		豆芽菜+韭菜 Bean Sprouts+ Chinese Chives	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	海帶芽+青蔥 Kelp Sprouts+Scallion	川燙黃豆芽 Blanched Soy Sprouts	
	湯品	油蔥湯底 Shallot Soup	蔥燒雞肉湯底 Scallion and Chicken Soup	☆昆布湯底(柴魚) Kombu Soup (Contains Bonito)	豬肉湯底 Pork Broth	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	熱量	780	720	820	850	
晚餐 Dinner	套餐	香菇肉燥飯套餐		泰式炒飯套餐	薑燒玉子煎飯套餐	韓式辣炒雞飯套餐
	主食	香菇肉燥飯 Braised Pork Rice	☆泰式炒飯 Pad Thai	薑燒玉子煎飯 Ginger and Tamagoyaki Rice	白飯 Rice	紅藜麥飯 Red Quinoa Rice
	主菜 1	白米 豬絞肉 碎干丁 香菇 紅蔥頭	椒條 豬肉絲 豆芽菜 紅蘿蔔 雞蛋 蝦仁 韭菜 蝦米 花生 菜脯 魚露	白米 雞蛋 洋葱 紅蘿蔔 薑	韓式辣醬辣炒雞五花 Korean Honey Spicy Stir-fried Pork Belly	香料烤骨腿 Grilled Chicken with Mustard Seeds
	主菜 2	鐵板豬排 Pork Chop	◎☆檸檬椒麻雞 Lemon Fried Chicken	◎日式唐揚炸雞 Japanese Fried Chicken	荷包蛋 Fried Egg	蔥爆肉絲 Stir-fried Shredded Pork and Scallion
	副菜 1	里肌肉排	雞丁 魚露 檸檬汁 辣椒 香菜	雞胸丁	雞蛋	豬肉絲 青蔥 洋葱
		珍菇高麗菜 Stir-fried Cabbage with Mushroom	涼拌帶蒂菜 Kelp Salad	☆日式炒牛蒡絲 Stir-fried Shredded Burdock	韓式酸甜蘿蔔 Korean Radish	紅燒油豆腐 Braised Fried Tofu
	副菜 2	高麗菜 香珍菇	椒帶芽 白芝麻	牛蒡 紅蘿蔔 白芝麻 柴魚露	白蘿蔔	三角油豆腐 木耳 紅蘿蔔
		腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable	腹膠蔬菜 Fresh Vegetable
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	湯品	蒜味杏鮑菇雞湯 Chicken and King Oyster Mushroom Soup with Garlic	味噌豆腐湯 Miso Tofu Soup	△六福東煮湯 Oden Soup	紅豆花生甜湯 Red Bean and Peanut Sweet Soup	青木瓜排骨湯 Green Papaya and Pork Ribs Soup
		雞排丁 杏鮑菇 蒜	板豆腐 洋葱 青蔥	竹輪片 油豆腐 魚片	紅豆 花生	青木瓜 龍骨丁
	熱量	820	850	850	830	800

△加工品 Processed Food
◎裹油炸物 Deep-fried Food
☆裹魚類 Fish
★裹帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●裹牛羊製品
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