

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		8/4	8/5	8/6	8/7	8/8
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break-fast	中式	主食	雞香飯 Chicken Rice		小籠湯包*2 Soup Dumplings *2	◎鍋貼 Pan-fried Dumplings
			白米 紅蔥頭 香菇		小籠包*2	鍋貼*4
		副食 1	古早味雞肉絲 Minced Chicken		蜜汁地瓜燒排骨 Braised Pork and Sweet Potato	南乳烤翅小腿 Braised Chicken Wings with Fermented Red Beansurd
			雞肉絲		豬肉角 地瓜 白芝麻 蔥花	翅小腿*2 南乳醬
		副食 2	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame		△珍珠丸 Rice Meat Balls	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot
			雞蛋 毛豆		珍珠丸*2	雞蛋 紅蘿蔔
		副食 3	季節蔬菜 Fresh Vegetable		季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable
			熱量	480		500
	套餐		青雞麥芽堡套餐			
	西式	主食	玉米麥芽堡 English Muffin with Corn			
			玉米麵包 △雞堡排+起司片 Chicken Chop + Cheese Slices 雞堡排*1 起司片*1			
		副食 2	洋葱炒蛋 Scrambled Eggs with Onion			
			雞蛋 洋葱			
副食 3		萵苣、紫洋葱、牛番茄 Lettuce, Onion Strips, Tomato				
		熱量	500			
飲品	卡爾皮 Calpis	米漿 Peanut and Rice Milk	多多綠茶 Green Tea Yakult	鮮奶 Milk		
午餐 Lunch	套餐	蒜香豬排套餐	竹筴紅燒肉套餐	沙茶羊肉炒麵套餐	椒鹽烤雞套餐	韓式炸醬飯套餐
		糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	●沙茶羊肉炒麵 Stir-fried Noodles with Lamb and Sacha	白飯 Rice	韓式炸醬飯 Korean Jajang Rice
	主菜 (必選)	蒜香烤豬排 Garlic Pork Chop	竹筴紅燒肉 Braised Pork with Bamboo Shoots	黃油麵 羊肉片 空心菜 紅蘿蔔 洋葱 素沙茶(含芝麻)	椒鹽烤雞里肌 Sichuan Pepper Chicken	白米 豬絞肉 高麗菜 青豆 洋葱
		里肌肉排	豬肉角 竹筴 紅蘿蔔		雞里肌*4 花椒 蒜粒 香菜	
	副菜 1	三杯雞丁 3-Cup Chicken	☆五味蒸魚塊 Fish with Five-flavor Sauce	◎鹽酥雞 Popcorn Chicken	★★XO醬炒三鮮 Stir-fried Seafood in XO Sauce	◎韓式豬蹄肉 Fried Pork Loins
		雞胸丁 杏鮑菇 米血糕 九層塔	巴沙魚片X1 芹菜 香菜	雞胸丁 九層塔	鮑魚 青花菜 花枝刺花 蝦仁 彩椒 蔥段 XO醬	豬肉柳 彩椒
	副菜 2	芹香炒豆干 Stir-fried Dried Tofu with Celery	古早味蒸蛋 Steamed Eggs	☆黑干炒小魚 Stir-fried Black Dried Tofu with Anchovies	蒜蓉油細蔥 Oily Tofu with Garlic Sauce	韓式麻婆雞蛋 Korean Mayak Eggs
		白豆干 芹菜 香菇 紅蘿蔔	雞蛋	黑豆干 小魚 青椒 辣椒	四角油細蔥 蒜泥	雞蛋 洋葱 蔥段 蒜粒 白芝麻
	副菜 3	樹子滷冬瓜 Braised White Gourd	鮮菇滑蛋瓜 Stir-fried Cucumber and Mushroom	嫩蛋馬鈴薯 Potato Stew	蘿蔔燒麵輪 Braised Radish and Sliced Wheat Gluten	韓式雞菜粉絲 Stir-fried Vegetable and Mung Bean Noodles
		冬瓜 樹子 薑絲	大貴瓜 鴻喜菇 枸杞	馬鈴薯 紅蘿蔔 洋葱 芝麻	白蘿蔔 麵輪 豬絞肉	冬粉 菠菜 木耳 紅蘿蔔 香菇 芝麻
	副菜 4	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce	◎ 韓式醃蘿蔔 Korean Preserved Radish	五彩蔬菜 Japanese kelp with Vegetable	抹茶蘿蔔小餐包 Mocha Buns	◎韓式炸豆腐 Deep-fried Tofu
		碎干丁 豬絞肉 紅蘿蔔 青豆仁	白蘿蔔	裙帶菜 茼蒿 紅蘿蔔 木耳	抹茶蘿蔔小餐包(30g)	板豆腐 白芝麻 蜂蜜 蘋果醋
	青菜 1	紅燒高麗菜 Stir-fried Cabbage with Carrot	白菜滷 Braised Chinese Cabbage	Stir-fried Broccoli and Cauliflower with Carrot	皮蛋地瓜葉 Vegetable with Preserved Egg	鐵板銀芽 Stir-fried Bean Sprouts
		高麗菜 紅蘿蔔	大白菜 黑木耳 香菇 雞蛋	青花菜 白花朵 紅蘿蔔	地瓜葉 皮蛋 蒜粒	豆芽菜 韭菜 紅蘿蔔 奶油
	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
	湯品	☆鳳梨苦瓜丁香湯 Bitter Gourd and Pineapple Soup	雙圓大參飲 Taro Balls in Barley Drink	梨菜羹湯 Faat Choy Thick Soup	胡瓜排骨湯 Cucumber and Pork Ribs Soup	雞湯 Ginseng Chicken Soup
		苦瓜 鹹鳳梨 小魚乾	芋圓 地瓜圓 大麥	金針菇 梨菜 豬肉絲	胡瓜 雞骨丁 枸杞	大白菜 雞柳丁 豬皮 紅薑 蔥蒜
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
熱量	820	850	800	830	850	
異國	楊汁豬蹄腿佐清炒義大利麵	香烤雞肉生菜飯	朝鮮風味燒肉起司堡	●酸辣湯飯套餐	香蒜紅燒牛肉套餐	
主食	蒜味清炒義大利麵 Garlic Spaghetti	薑黃飯 Turmeric Rice	起司麵包 Cheese Bread	水餃*8 Dumplings*8	冬粉 Mung Bean Noodles	
				豬肉絲 Shredded Pork	●牛肉 Beef	
副菜	楊汁嫩豬蹄腿 Braised Brisket	香烤雞肉(含切) Roasted Chicken	朝鮮風味燒肉 Korean BBQ	板豆腐+蛋花+紅蘿蔔 Tofu+ Egg Drop+Carrot	番茄+白蘿蔔 Tomato+Radish	
				☆日式秋葵(含芝麻) Okra (contains Sesame)	△☆香油餅不辣+豆干片 Tempura + Dried Tofu Slices	
小菜				秋葵 白芝麻 柴魚露	甜不辣 豆干	
	紅絲高麗菜 Stir-fried Cabbage with Carrot	凉拌番茄小黃瓜 Tomato and Cucumber Salad	生菜沙拉(含芝麻) Lettuce Salad	筍蕪+黑木耳+大白菜 Bamboo Shoots+Black Fungus+ Chinese Cabbage	季節蔬菜 Fresh Vegetable	
湯品	☆鳳梨苦瓜丁香湯 Bitter Gourd and Pineapple Soup	雙圓大參飲 Taro Balls in Barley Drink	梨菜羹湯 Faat Choy Thick Soup	☆酸辣湯底(柴魚) Hot and Sour Thick Broth (contains Bonito)	紅燒牛肉湯底 Stewed Beef Soup	
	苦瓜 鹹鳳梨 小魚乾	芋圓 地瓜圓 大麥	金針菇 梨菜 豬肉絲			
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	830	800	830	720	810 大卡	
晚餐 Dinner	套餐	酸辣湯飯套餐	韓式炸雞套餐	麻醬拌麵套餐	BBO豬肉串套餐	
	主食	水餃X8 Dumplings ×8	白飯 Rice	麻醬拌麵 Noodles with Sesame and Peanut Sauce	香茅薑黃飯 Lemongrass Rice	
		豬肉絲+蛋花 Shredded Pork+ Egg Drop	◎洋蔥炸雞丁 Deep-fried Diced Chicken with Onion			
	主菜 1		雞胸丁	白麵 小黃瓜 紅蘿蔔 青蔥 芝麻鹽 花生醬	手作BBQ烤肉串 Handmade BBQ Sauce Brisket	
		板豆腐+黑木耳+竹筴+紅蘿蔔+蔥花 Tofu+ Black Fungus+ Bamboo Shoots+ Carrot+ Scallion	馬鈴薯燒排骨 Pork Ribs and Potato Stew	◎酥炸後腿豬排 Deep-fried Pork Chop		
	副菜 1	◎雙色地瓜球 Dual-color Sweet Potato Balls	豬肉角 豬軟骨丁 馬鈴薯 紅蘿蔔	豬後腿肉排	豬肉角 紫洋葱 彩椒 醬肉醬	
		韓式宮廷年糕 Korean Stir-fried Rice Cake	凉拌豆干 Dried Tofu with Coriander	爪哇咖喱 Java Curry		
	副菜 2	地瓜果(芋泥餡)紫地瓜球(紅豆餡)	韓式年糕 薑粉 洋葱 紅椒 薑粉 白芝麻	豆干片 香菜 蒜頭	雞胸丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋葱	
		川燙大白菜 Blanched Cabbage	芝麻拌蔬菜 Vegetables with Sesame	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	湯品	●酸辣湯底 Sour and Spicy Soup	韓式海帶芽湯 Korean Kelp Sprouts Soup	△味噌九月蛋花湯 Miso Soup	珍珠奶茶 Bubble Milk Tea	
		熱量	850	845.5	860	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
●表牛乳製品
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糧，未使用輻射污染食品