

康橋國際學校林口校區 美食街114年09月菜單
Restaurant Menu, September, 2025

	日期 Date	9/8	9/9	9/10	9/11	9/12
	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 ◎排骨酥 Deep-fried Pork Ribs	燒餅(含芝麻) 鹽蔥燒肉片 Salt and Scallion Pork Slices
		副食 2	辣肉片 高麗菜 紅椒 酸辣湯 Hot and Sour Soup	豬小翅*2 薑片 蒜苗 九層塔 紅辣椒 △六油甜不辣 Braised Tempura	豬肉角、九層塔 枸杞薑絲菜南瓜 Steamed Pumpkin with Goji and Shredded Ginger	豬肉薄片 蔥 蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion
		副食 3	板豆腐 木耳 金針菇 雞蛋 紅蘿蔔 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	甜不辣片*1 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	南瓜 枸杞 薑絲 履歷蔬菜 Fresh Vegetable	雞蛋 玉米粒 蔥花 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	燒肉吐司套餐	鮑魚洋蔥蛋口袋餅套餐	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 日式燒肉片 Japanese-style Grilled Pork Slices	口袋餅 六胸夾醬 Tuna Paste	菠蘿麵包 香烤雞排 Roasted Chicken Chop
		副食 2	雞肉絲 燒雞肉片 小黃瓜 洋蔥 美乃滋 菇菇炒蛋 Scrambled Eggs with Mushroom	豬肉片 大白菜 洋蔥 白芝麻 ◎△薯球 Tater Tots	鮑魚 馬鈴薯 雞蛋 洋蔥 鮮蔬烘蛋 Vegetable Frittata	雞腿排 荷包蛋 Sunny-side-up
		副食 3	雞蛋 杏鮑菇 蘑菇 洋香菜 溫沙拉 Salade Tiède	薯條芽、紫洋蔥、豌豆苗 Alfalfa, Red Onion, Pea Seedling	雞蛋 青花菜 蘑菇 ▲▲式涼拌高麗菜沙拉 American Coleslaw	雞蛋 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	起司雞沙雞套餐	香烤雞魚套餐	香烤雞排套餐	麻辣雞魚套餐	台式炒米粉套餐
	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	台式炒米粉 Stir-fried Rice Noodles
	主菜 (必選)	韓式春川辣炒雞 Korean Stir-fried Chicken	香烤雞魚 Roasted Bass Fish	香烤雞排 Roasted Chicken Thigh	麻辣香鍋 Spicy Mala Dry Pot	
		雞胸丁 骨腿丁 高麗菜 青椒 青蔥 起司絲	雞魚片 洋蔥	雞腿排	雞胸丁 雞骨腿丁 馬鈴薯 蓬蒿 金針菇 香菜 白芝麻 蔥辣椒	米粉 豬肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 香菇 青蔥
	副菜 1	壽喜燒豬肉 Sukiyaki Pork	麻油高麗菜肉片 Stir-fried Pork with Cabbage in Sesame Oil	★沙茶雞板肉柳(含芝麻) Shacha Sauce Pork Strips Teppanyaki (contains sesame)	△◎★日式炸蝦佐塔塔醬 Japanese-style Deep-fried Shrimp with Tartar Sauce	紅燒雞腿 Braised Chicken
		豬肉片 洋蔥 紅蘿蔔	豬肉片 高麗菜 枸杞 薑絲	豬肉柳 四季豆 紅蘿蔔 洋蔥 蔥沙茶	裹粉炸蝦 塔塔醬 酸黃瓜	雞腿 薑蔥
	副菜 2	銀芽豆包 Stir-fried Bean Sprouts with Bean Curd	雞蛋茄子豆腐 Mapo Eggplant and Tofu	金沙雞瓜炒蛋 Loofah with Salted Egg Yolk and Scrambled Eggs	官保豆腐 Kung Pao Tofu	豆豉香油豆腐 Braised Tofu
		豆包絲 銀芽菜 黑木耳 紅蘿蔔	板豆腐 茄子 豬絞肉 青蔥	絲瓜 雞蛋 枸杞 鹹蛋	板豆腐 乾辣椒 花生	四角油豆腐 蒜 香菜 豆豉
	副菜 3	和風奶油燉菜 Japanese Cream Stew	蘑菇乾地瓜果泥 Mashed Sweet Potato with Raisins	涼拌白菜心 Chinese Cabbage Salad	香菇扁擔 Stir-fried Bottle Gourd with Mushroom	◎△酥炸春捲 Deep-fried Spring Rolls
		青花菜 洋蔥 青椒 柳瓜 鴻喜菇 奶油	地瓜 蘿蔔乾	大白菜 紅蘿蔔 花生 香菜 蒜	扁擔 香菇 紅蘿蔔	春捲*2
	副菜 4	燻菜肉末 Preserved Vegetable and Minced Pork	雞茸玉米肉醬 Minced Chicken and Corn Sauce	台式肉燥 Taiwanese Braised Pork	蔥爆頭 Fried Minced Pork with Chive Flower	黃金泡菜裙帶絲 Japanese kelp with Golden Kimchi
		豆干丁 豬絞肉 燻菜	雞絞肉 玉米粒 香菇 蔥花	碎乾丁 豬絞肉 紅蔥頭	碎干丁 豬絞肉 韭菜 辣椒 豆豉	裙帶絲 黃金泡菜 紅蘿蔔 薑泥 蒜粒 豆腐乳
	青菜 1	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
	青菜 2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	湯品	☆紫菜吻魚羹 Seaweed and Anchovy Thick Soup	綠豆燕麥湯 Mung Bean and Out Soup	燻菜竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup with Preserved Vegetables	味噌海帶湯 Miso Soup with Kelp Sprouts	大油湯 Assorted Vegetables Thick Soup
		紫菜 吻仔魚 枸杞	燕麥 綠豆	竹筍 龍骨丁 燻菜	洋蔥 海帶芽	板豆腐 竹筍 黑木耳 雞蛋
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	800	760	750	730	810
	麵食	越南河粉套餐	香菇雞肉麵套餐	海鮮雞花捲套餐	臘菜紅燒豬肉麵套餐	日式牛肉烏龍麵套餐
	主食	飯條 Rice Noodles	家常麵 Noodles	麵疙瘩 Chinese Dough Noodles	白麵 Noodles	烏龍麵 Udon
	主菜	越式豬肉片 Vietnamese-style Pork Slices	去骨雞肉丁 Boneless Diced Chicken	☆★蝦子*2+兔頭刀虎丁+蛤蜊 Shrimp (x2)+ Diced Mahi-mahi+ Clams	豬肉角 Pork Dices	●牛肉 Beef
	副菜	洋蔥+△貢丸 Onions+ Meatballs	雞蛋+金針菇+青蔥 Egg+ Enoki Mushrooms+ Scallions	☆△虱目魚丸*2+香菇 Milkfish Balls (x2)+ Mushrooms	白蘿蔔+紅蘿蔔+燻菜 White Radish+ Carrot+ Preserved Mustard Greens	紅蘿蔔+青蔥+蛋絲+芝麻 Carrot+ Scallions+ Shredded Egg+ Sesame
	小菜 1	☆涼拌青木瓜絲 Green Papaya Salad	☆日式秋葵(含芝麻) Okra	☆青蔥炒煙燻豬頭皮 Stir-fried Pork Slices	△△香油甜不辣+豆干片 Braised Tempura+ Sliced Dried Tofu	◎△玉米香酥餅 Croquette
		青木瓜 辣椒 香菜 魚露	秋葵 白芝麻	豬頭皮 小黃瓜 洋蔥 辣椒	甜不辣 豆干片 青蔥	玉米香酥餅
	小菜 2	涼拌碎花干 Bean Curd with Cilantro	◎炸地瓜片 Deep-fried Sweet Potato	涼拌白菜心 Chinese Cabbage Salad	銀芽三絲 Stir-fried Bean Sprouts with Carrot	黃金泡菜裙帶絲 Japanese kelp with Golden Kimchi
		花干 香菜	地瓜	大白菜 紅蘿蔔 花生 香菜 蒜	豆芽菜 紅蘿蔔 榨菜	裙帶絲 黃金泡菜 紅蘿蔔 薑泥 蒜粒 豆腐乳
	青菜	豆芽菜+九層塔 Bean Sprouts+Basil	川燙菠菜 Blanched Spinach	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	燙青花菜 Blanched Broccoli
	湯品	☆塔香湯 Basil Soup	番茄湯底(含奶油) Tomato Soup (with Butter)	★海鮮湯底 Seafood Soup	豬骨湯底 Pork Bone Soup	☆昆布湯底 Kombu Soup
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	780	720	720	720	810
晚餐 Dinner	套餐	香菇肉燥飯套餐	炸蝦天婦羅并飯套餐	韓式解壓麵套餐	蟹肉飯套餐	燒烤雞腿套餐
	主食	香菇肉燥飯 Braised Pork Rice	白飯 Rice	寬粉 Mung Bean Noodles	白飯 Rice	地瓜飯 Sweet Potato Rice
	主菜1	白米 豬絞肉 碎干丁 香菇 紅蔥頭	☆☆◎△綜合天婦羅 Assorted Tempura	川燙雞肉片 Blanched Pork Slices	古早味豬肉 Traditional Braised Pork Belly	香料烤雞翅 Grilled Chicken Wings with Mustard Seeds
	主菜2	◎鐵板豬排 Pork Chop		豬肉片 豬肉片	豬五花肉 Pork Belly	雞翅 芥末籽
		里肌牛排	裹粉炸蝦 鯉魚丁 地瓜 茄子 香菇 蘿蔔泥	☆△三角油豆腐X1+蚬味棒X1+年糕條X3+起司片 Only Tofu+Fish Cake+Rice Cake+ Cheese	油蛋 Braised Egg	蔥爆肉絲 Stir-fried Shredded Pork and Scallion
	副菜1	珍菇高麗菜 Stir-fried Cabbage with Mushroom	和風裙帶菜 Kelp Strips Salad	韓式酸柑蘿蔔 Korean Pickled Radish	雞蛋 雞蛋	豬肉絲 青蔥 洋蔥
		高麗菜 磨坊絲	裙帶菜芽 白芝麻	白蘿蔔	梅干梅干菜 Braised Bamboo Shoots with Preserved	紅燒油豆腐 Braised Fried Tofu
	副菜2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	芝麻拌蔬菜 Vegetables with Sesame	川燙大白菜+青蔥 Blanched Chinese Cabbage+ Scallion	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	三角油豆腐 木耳 紅蘿蔔
	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	☆韓式泡菜湯底 Korean Kimchi Soup	雙圓奶茶 Taro Balls and Sweet Potato Balls Milk Tea	青木瓜排骨湯 Green Papaya and Pork Ribs Soup
		雞排丁 杏鮑菇 蒜	板豆腐 洋蔥 青蔥	泡菜 洋蔥	紅茶包 奶茶 芋圓 地瓜圓	青木瓜 龍骨丁
	熱量	820	850	830	880	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
本校食村一律使用國產糖，未使用輻射污染食品