

康橋國際學校林口校區 美食街115年04月菜單
Restaurant Menu, April, 2026

日期 Date	4/13	4/14	4/15	4/16	4/17	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Breakfast	主餐	刈包 Gua Bao	皮蛋瘦肉粥 Pork Congee with Preserved Egg	咖喱炒麵 Curry Stir-fried Udon with Shredded Pork and Vegetables	金絲捲 Golden Thread Bun	
	副食 1	刈包花生粉香菜 醬燒豬排 Soy-Glazed Pork Chop	皮蛋豬絞肉米香蒜芽菜 辣炒塔香肉絲 Spicy Stir-Fried Pork with Basil	烏龍麵豬肉燥 大白菜紅蘿蔔粟米耳 ◎日式豬排 Japanese Pork	金絲捲 腐乳肉片(含芝麻) Stir-Fried Pork Slices with Fermented Tofu (Contains Sesame)	
	副食 2	里肌肉排 荷包蛋 Sunny-side-up	豬肉絲紅蘿蔔香蒜洋蔥九層塔蒜珠 凉拌土豆麵筋 Wheat Gluten with Peanuts	日式豬排 毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame	豬肉片 豆芽菜 洋蔥 香菜 豆腐乳 紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	
	副食 3	雞蛋 小黃瓜麵筋泡花生	麻油燙鮮蔬 Vegetables with Sesame Oil	煎蛋毛豆 鹽蛋毛豆	雞蛋紅蘿蔔 鹽蛋紅蘿蔔	
	熱量	500	592	590	565	
	套餐	鷹嘴豆印度風味藜麥飯套餐	芝麻香酥厚片套餐	黑麥小餐包套餐	焗烤兩食披薩套餐	
	主餐	鷹嘴豆印度風味藜麥飯 Indian-style Quinoa Rice with Chickpeas	芝麻香酥厚片吐司 Thick Toast with Sesame Spread	黑麥小餐包 Rye Bun	焗烤兩食披薩 Tuna Pizza	
	副食 1	米雞絞肉 紅蘿蔔 鷹嘴豆 洋蔥 番茄 紅 蒜香 香菜 孜然烤雞里肌 Cumin-Roasted Chicken Loins	厚片吐司1/2片 芝麻香酥醬 香烤雞翅 Roasted Chicken Wings	黑麥小餐包 柚香雞鴨雙拼 Chicken and Duck with Yuzu Sauce	焗烤兩食披薩 Tuna Pizza	
	副食 2	雞里肌 水煮蛋 Boiled Egg	雞翅 ◎△酥炸薯餅 Hash Brown	雞肉絲 鹽焗鴨肉 柚子醬 黃桃罐頭 椒鹽水煮蛋 Salt and Pepper Boiled Eggs	拖鞋麵包 酥魚 玉米粒 洋蔥 蘑菇 青椒 起司 蒜	
	副食 3	溫沙拉 Salade Tiede	油醋沙拉 Salad with Balsamic Dressing	和風藜麥沙拉 Japanese-Style Red Quinoa Salad	野菇溫沙拉 Warm Mixed Mushroom Salad	
飲品	鮮奶/茉莉綠茶 Milk/Jasmine Green Tea	混果/玫瑰紅茶拿鐵 Mixed Softmilk/Rose Milk Tea	鮮奶/黑糖紅茶 Milk/Sugar Black Tea	豆漿/可可 Soy Milk/ Cocoa		
午餐 Lunch	套餐	鐵路大排套餐	泰式碎雞魚套餐	馬鈴薯燉牛肉套餐	剝皮辣雞炒麵套餐	古早味油飯套餐
	主餐	鐵路大排 Braised Pork Chop	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	★古早味油飯 Traditional Sticky Rice with Pork and Mushrooms
	主菜 (必選)	帶骨大排 五味嫩雞 5-flavored Stir-fried Chicken	泰式碎雞魚 Thai Steamed Fish with Lime	●馬鈴薯燉牛肉 Braised Beef Slices	剝皮辣雞炒麵 Stir-fried Diced Chicken with Fermented Chili	白米 豬肉 蒜香 蒜苗 蒜 枸杞
	副菜 1	雞鴨丁 小黃瓜 帶子 芥菜 鹹豬肉 豆干 豬肉片 芹菜 紅椒 醬爆炒雞蛋(含鮑魚)	帶骨鮑魚片 香菜 辣椒 蒜 檸檬 鹹豬肉 豆干 豬肉片 芹菜 紅椒 醬爆炒雞蛋(含鮑魚)	牛肉片 馬鈴薯 洋蔥 ◎鹽酥雞 Deep-Fried Diced Chicken	雞胸丁 骨腿丁 杏鮑菇 剝皮辣雞 花生 蒜 ◎△★日式炸蝦仔 蒜味 蒜苗 蒜 Fried Shrimp with Garlic Mayo	香滑雞腿 Braised Chicken Drumstick
	副菜 2	☆★△日式蒸蛋 Japanese Steamed Egg	和風雞蛋豆腐煲 Japanese Style Egg Tofu Clay Pot	紅燒豆腐 Braised Tofu	滷蛋+油豆腐 Braised Egg+ Oily Tofu	
	副菜 3	綠咖哩時蔬 Green Curry Vegetable	雞卷 紅蘿蔔 青蔥 甜麵醬(含鮑魚) Stir-fried Kelp and Basil	板豆腐 雞卷 薑花 醬爆炒雞蛋(含鮑魚) Stir-fried Wheat Gluten and Mushroom	板豆腐 紅蘿蔔 青蔥 南瓜粉蒸肉 Mung Bean Noodles with Pumpkin	雞卷 三角油豆腐 Deen-fried Cuttlefish Ball
	副菜 4	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce	◎酥炸椒鹽牛蒡 Deep-fried Burdock Root	針菇冬瓜 White Gourd and Mushroom	日式醃蘿蔔 Japanese Radish	家常扁蒲 Stir-fried Bottle Gourd
	青菜 1	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	冬瓜 金針菇 枸杞 Seasonal Vegetable	白蘿蔔 小黃瓜 蒜 綠蔥 Seasonal Vegetable	扁蒲 蒜香 青蔥 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	薑絲海菜湯 Kelp Sprouts Soup with Shredded Ginger	紅豆紫米湯 Azuki Bean and Black Rice soup	奶香玉米濃湯 Corn Soup	仙草雞湯 Chicken Soup with Herbal	肉骨茶湯 Bak Kut Teh
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	泡菜豆腐鍋套餐	花雕雞麵套餐	海鮮麵花雕套餐	味噌叉燒拉麵套餐	川味牛肉片牛肉麵套餐	
主餐	烏龍麵 Udon	白麵線 Thin Noodles	麵疙瘩 Taiwanese Gnocchi	拉麵 Ramen	家常麵 Homestyle Noodle	
主菜	湖豬肉片 Pork Slices	花雕雞麵 Huadiao Wine Chicken Drumstick	☆水餃魚丁+魷魚+蛤蚧 Diced Shark+Squid+Clams	豬蹄花 Pork	●牛肉+牛筋 Beef+Beef Tendon	
副菜	板豆腐+金針菇+六泡菜 Tofu+Enoki Mushroom+ Kimchi	枸杞+杏鮑菇+蔥段 Goji+King Oyster Mushroom+Scallion	☆△魚蛋+香菇 Fish Cake+ Mushroom	玉米+蔥花+海苔片 Corn Kernel+ Scallion+Seaweed	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish+Scallion	
小菜 1	薄鹽毛豆 Salted Edamame	墨西哥街頭玉米 Mexican Corn	銅鑼燒 Dorayaki	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	☆豆干小魚 Dried Tofu and Anchovies	
小菜 2	◎酥炸地瓜條 Sweet Potato Fries	◎酥炸椒鹽牛蒡 Deep-fried Burdock Root	芹香豆干 Fried Tofu with Celery	日式醃蘿蔔 Japanese Radish	和風櫻帶絲 Japanese-Style Wakame Salad	
青菜	大白菜+韭菜 Chinese Cabbage+ Chinese Chives	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	海帶芽+筍片 Kelp Sprouts+ Bamboo Shoots	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
湯品	六泡菜海菜 Kimchi Soup	花雕雞湯 Chicken Broth with Huadiao Wine	★海鮮湯底 Seafood Soup	味噌湯 Miso Soup	川味牛肉湯底 Sichuan Beef Soup	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	720	820	720	780	820	
晚餐 Dinner	套餐	紅燒蹄膀飯套餐	酥炸海陸咖哩飯套餐	赤肉羹麵套餐	香滑青腿套餐	鹽焗肉絲蛋炒飯套餐
主餐	糙米飯 Brown Rice	紅燒蹄膀 Soy-Braised Pork Knuckles	蔬食咖哩飯(含奶) Vegetable Curry Rice	黃油麵 Oil Noodles	小米飯 Millet Rice	肉絲蛋炒飯 Fried Rice with Shredded Pork and Egg
主菜 1	紅燒蹄膀 Soy-Braised Pork Knuckles	白米 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 咖哩(含奶) Deep-fried Fish and Chicken	白米 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 咖哩(含奶) Deep-fried Fish and Chicken	赤肉羹 Meat Strips	香滑青腿 Braised Chicken Leg Quarter	白米 豬肉 絲 高麗菜 雞蛋 紅蘿蔔 洋蔥 蔥花
主菜 2	豬蹄角 豬蹄丁 白蘿蔔 香菜 辣椒	△◎☆炸白身魚+炸雞 Deep-fried Fish and Chicken	竹筍+香菇+蛋花 Bamboo Shoots+ Mushroom+ Egg Drop	瓜仔肉末 Minced Pork with Pickled Cucumber	香滑豬排 Braised Pork Knuckles	
副菜 1	麻辣滷味 Spicy Braised Assortment	柚香蘿蔔 Pomelo-Scented Radish	△△六香滷甜不辣+豆干片 Braised Fish Cake + Dried Tofu Slices	△滷蛋+士林香腸片 Braised Egg+ Sausage Slices	涼拌黃豆芽 Bean Sprouts Salad	
副菜 2	板豆腐 滷味 雞絲 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Blanched Broccoli	甜不辣 豆干片 香菜 川燙大白菜+紅蘿蔔 Chinese Cabbage and Carrot	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	亮豆芽 紅蘿蔔 Fresh Vegetable	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
湯品	脆筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup	六日蔬菜雞湯 Japanese Vegetable Soup	☆★柴魚沙茶湯底(含芝麻) Bonito Shacha Broth (Contains Sesame)	黑糖粉條紅茶 Brown Sugar Tapioca Strips Black Tea	胡瓜油豆腐湯 Cucumber and Oily Tofu Soup	
熱量	810	900	850	780	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
●表半製品
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，未使用輻射污染食品