

康橋國際學校林口校區 美食街115年05菜單
Restaurant Menu, May, 2026

日期 Date	5/4	5/5	5/6	5/7	5/8	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Break-Fast	中式	皮蛋瘦肉粥 Pork Congee with Preserved Egg	肉絲炒麵 Fried Noodles with Shredded Pork	鮮肉包(65G) Meat Bun	三杯雞飯麵 Three-Cup Stir-Fried Noodles	
	副食 1	白米 豬絞肉 皮蛋 蔥花	黑胡椒里肌豬排 Braised Thai-Style Pork Chop	港式豉椒排骨 Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce	塔香蔥爆雞柳 Stir-Fried Pork with Basil	
	副食 2	豬肉餡餅*1 香油豆腐+海帶串 Braised Tofu and Kelp Strout	里肌肉排 洋葱 滷蛋 Braised Egg	豬肉角 芋頭 紅椒 豆豉 蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion	豬肉柳 洋葱 蔥 九層塔 荷包蛋 Sunw-Side-Up	
	副食 3	三角油豆腐+海帶串	臘腸蔬菜 Fresh Vegetable	臘腸蔬菜 Fresh Vegetable	臘腸蔬菜 Fresh Vegetable	
	熱量	480	580	500	510	
	套餐	蜜汁雞柳套餐	乳酪丁餐包套餐	黑麥小餐包套餐	塔塔餅起司蛋吐司	
	西式	大亨堡 Big Bite	乳酪丁餐包 Cheese Bun	黑麥小餐包 Rye Bun	白吐司 Toast	
	副食 1	蜜汁雞柳 Honey Chicken Tenderloin	義大利香烤豬肉時蔬 Braised Pork and Vegetables with Spices	柚香雞鴨雙拼 Chicken and Duck with Yuza Sauce	◎△★酥炸蝦排 Deep-Fried Shrimp Steak	
	副食 2	雞肉柳 洋葱 紅蘿蔔 蒜粒 蔥油炒蛋 Scrambled Eggs with Zucchini	香烤椒鹽薯薯 Boiled Potato	水煮玉米 Boiled Corn	起司蘑菇炒蛋 Scrambled Eggs with Mushroom and Cheese	
	副食 3	雞蛋 南瓜 高苜、紫洋葱 Lettuce, Onion Strips	馬鈴薯 馬鈴薯 Salade-Tiede	和風煎蛋沙拉 Japanese-Style Nut Salad	雞蛋 麵起司絲 首蓴芽、牛番茄 Alfalfa, Tomato	
飲品	米漿/多多綠茶 Peanut and Rice Milk/green Tea Yakult	鮮奶蜂蜜菊花茶 Milk/honey and Chrysanthemum Tea	低糖豆漿/柚子茶 Low-Sugar Soybean Milk/citron Tea	鮮奶桂花檸檬 Milk/osmanthus Lemon		
午餐 Lunch	套餐	椒鹽無骨排骨套餐	西京燒魚片套餐	沙茶炒牛肉套餐	BBO豬仔雞腿套餐	
	主菜 (必選)	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	
	副菜 1	◎椒鹽無骨排骨 Deep-Fried Pork Chop	☆西京燒魚片 Miso Glazed Fish Fillets	●沙茶芥藍炒牛肉(含芝麻) Shacha Lamb with Chinese Kale (contain Sesame)	BBO醬佐雞腿肌 Bbq Chicken Fillet	日式雞肉炊飯 Japanese Chicken Rice
	副菜 2	後腿肉排	帶皮鮭魚片 味噌 白芝麻	羊肉片 芥藍菜 紅椒 素沙茶	雞里肌*4 洋葱 蒜末	白米 雞絞肉 高麗菜 紅蘿蔔 香菇 玉米 葫蘆
	副菜 3	蔥油雞丁 Chicken with Scallion Oil	竹筍炒肉絲 Stir-Fried Shredded Pork with Bamboo Shoots	◎鹽酥雞 Deep-Fried Chicken Dices	★三杯炒三鮮 Three-Cup Seafood	薑燒豬排 Braised Pork Chop with Ginger
	副菜 4	雞胸丁 冬瓜 青蔥	豬肉絲 竹筍 紅蘿蔔	雞胸丁 九層塔	魷魚 青花菜 花枝切片 蝦仁 彩椒 九層塔 辣椒蔥	里肌肉排 洋葱 薑
	副菜 5	蔥燒豆腐 Braised Tofu	洋芋炒蛋 Scrambled Egg with Potato	芹香豆干 Stir-Fried Dried Tofu with Celery	酸菜炒豆干 Stir-Fried Dried Tofu and Anchovy	日式蒸蛋 Japanese Steamed Eggs
	副菜 6	四角油豆腐 青蔥 蒜	馬鈴薯 雞蛋 玉米	白豆干片 黑木耳 芹菜	黑豆干紅蘿蔔 酸菜	雞蛋 昆布
	副菜 7	絲瓜 金針菇 枸杞	蘿蔔燻輪 Braised Radish and Sliced Wheat Gluten	紅燒蘿蔔冬瓜 Braised White Gourd with Mushroom	彩蔬海棍 Stir-Fried Vegetables and Kelp	日式白醬燻菜 Japanese Cream Stew
	副菜 8	絲瓜 金針菇 枸杞	白蘿蔔 雞柳 豬絞肉	冬瓜 香菇 金針菇 薑	海帶棍 黑木耳 玉米	馬鈴薯 紅蘿蔔 磨菇 洋葱 西洋芹 奶油
副菜 9	川味拌三絲 Sichuan-Style Shredded Vegetables	涼拌雲耳 Black Fungus Salad	台式炸醬 Taiwanese Pork Sauce	△鮮肉燒賣 Shu Mai	和風裙帶菜 Japanese Kelp with Golden Kimchi	
副菜 10	豆皮細絲 紅蘿蔔 木耳 芹菜	雲耳 香蔥 薑絲	碎干丁 豬絞肉 紅蘿蔔 青豆仁	燒賣X2	裙帶菜 紅甜椒 白芝麻	
副菜 11	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	
副菜 12	臘腸蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	有機蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	有機蔬菜 Fresh Vegetable	
湯品	結頭菜排骨湯 Turnip and Pork Ribs Soup	椰香米露 Black Rice and Coconut Milk	髮菜粟湯 Long Thread Moss Thick Soup	白菜蛋花湯 Chinese Cabbage and Egg Drop Soup	味噌茄子豆腐湯 Eggplant Miso Soup	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	820	850	800	830	850	
麵食	辣炒牛柳套餐	胡椒豬肉麵套餐	炸蝦天婦羅角龍麵套餐	蒜頭香粉雞腿麵套餐	川味牛肉麵套餐	
主菜	韓式年糕 Rice Cake	白麵 Noodle	烏龍麵 Udon	白麵 Noodles	家常麵 Homestyle Noodle	
主菜	◎韓式炸雞 Fried Chicken	豬肉柳 Pork Tenderloin	△◎★炸蝦天婦羅X2 Shrimp Tempura	雞骨腿 Chicken Leg	●牛肉 Beef	
副菜	△☆韓式魚餅+洋葱+青蔥 Korean Fish Cake and Onion and Scallion	紅蘿蔔+香菇+酸菜 Carrot and Mushroom and Preserved Mustard Green	◎地瓜+香菇+雞蛋 Sweet Potato and Mushroom and Egg	枸杞+大蒜仁 Goji and Garlic	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot and Radish and Scallion	
小菜 1	韓式蘿蔔 Korean Radish	☆豆干小魚 Dried Tofu and Anchovies	高麗菜沙拉 Cabbage Salad	酸菜炒豆干 Stir-Fried Dried Tofu and Anchovy	和風裙帶菜 Japanese Kelp with Golden Kimchi	
小菜 2	白蘿蔔	豆干小魚乾 糯米飯	高麗菜 紫高麗菜 菜刀法	黑豆干紅蘿蔔 酸菜	裙帶菜 紅甜椒 白芝麻	
副菜 3	芝麻拌蔬菜 Vegetables with Sesame	涼拌雲耳 Black Fungus Salad	胡麻菠菜(含芝麻) Spinach with Sesame Sauce	薄鹽毛豆莢 Salted Edamame	◎金沙香酥豆腐 Deep-Fried Tofu with Salted Egg	
副菜 4	季節青菜 白芝麻	雲耳 香蔥 薑絲	蔬菜 胡麻醬	毛豆莢	板豆腐 鹹蛋 青蔥	
副菜 5	大白菜 Chinese Cabbage	臘腸蔬菜 Fresh Vegetable	海帶芽+青蔥 Kelp Sprouts and Scallion	香菇+高麗菜 Mushroom and Cabbage	臘腸蔬菜 Fresh Vegetable	
湯品	☆昆布小魚湯底 Kelp and Anchovy Broth	胡椒豬骨湯底 White Pepper and Pork Ribs Soup	☆昆布湯底(柴魚) Kombu Soup	雞高湯 Chicken 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	845	850	820	720	820	
套餐	酸辣湯餃套餐	三鮮燻飯套餐	日式牛丼套餐	韓式炸醬套餐	豬蹄拌飯套餐	
主菜	水餃X8 Dumplings *8	☆三鮮燻飯 Seafood Rice	☆日式牛丼 Japanese Beef Rice	白飯 Rice	豬油拌飯 Rice with Pork Fat	
主菜 1	豬肉絲+蛋花 Shredded Pork and Egg Drop	◎三鮮燻飯 Seafood Rice	◎洋釀炸雞丁 Deep-Fried Diced Chicken with Onion	◎洋釀炸雞丁 Deep-Fried Diced Chicken with Onion	白米 紅蔥頭 豬油	
主菜 2	板豆腐+黑木耳+竹筍+紅蘿蔔+蔥花 Tofu and Black Fungus and Bamboo Shoots and Carrot and Scallion	白米 豬肉片 水氣魚丁 鮭魚 蝦仁 紅蘿蔔 芥菜 薑粒	◎日式醬油蛋 Japanese Braised Egg	馬鈴薯燻排骨 Pork Ribs and Potato Stew	◎古早味炸豬排 Taiwanese Deep-Fried Pork Chop	
副菜 1	薄鹽毛豆莢 Salted Edamame	★開陽海瓜 Stir-Fired Bottle Gourd	和風涼拌洋蔥 Japanese Onion Salad	韓式宮廷年糕 Korean Stir-Fried Rice Cake	煎蛋+凉拌小黃瓜 Pan-Fried Egg and Cucumber Salad	
副菜 2	毛豆莢	扁扁 金針菇 蝦米	洋蔥 紫洋蔥 芝麻 柴魚花	韓式年糕 薑粉 洋蔥 紅椒 黃椒 白芝麻	雞蛋 小黃瓜	
副菜 3	川燙大白菜 Blanched Cabbage	臘腸蔬菜 Fresh Vegetable	鮮蔬 胡麻醬	Vegetables with Sesame	臘腸蔬菜 Fresh Vegetable	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
湯品	酸辣湯底 Sour and Spicy Soup	黃豆芽排骨湯 Soy Sprouts and Pork Ribs Soup	馬鈴薯濃湯 Potato Soup	花生牛乳燕麥湯 Peanuts Soup	海苔蛋花湯 Egg Drop Soup with Kelp Sprouts	
熱量	850	845.5	850	845.5	850	

△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
●表牛字食品
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