

康橋國際學校林口校區 115年9月 美食街輕食菜單
Restaurant Menu, May, 2026

		日期Date	2026/8/31	2026/9/1	2026/9/2	2026/9/3	2026/9/4
		星期Day	週一	週二	週三	週四	週五
午餐 Lunch	輕食套餐	晚餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐
		主食	日式照燒雞腿排佐白飯 Japanese-Style Teriyaki Chicken Thigh with Steamed Rice	辣馬鈴薯燉排骨  Spicy Pork Ribs Stewed with Potatoes	☆  ●泰式牛肉米線 Thai-Style Beef Rice Noodles	醬燒野菇豬肉拌飯 Savory Pork and Wild Mushroom Rice Bowl	●  紅咖喱牛飯Red Curry Beef Rice
		食材內容	白米、雞腿排、洋蔥、白芝麻	白米、排骨、洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔、糯米椒、蒜頭	米線、牛肉片、小黃瓜、紅蘿蔔、洋蔥、香菇、香菜、檸檬汁、魚露	白米、豬肉、洋蔥、香菇、鴻喜菇、精鹽、白芝麻	白米、牛五花、馬鈴薯、長豆、洋蔥、椰奶、奶水
		副菜1	黑胡椒花椰菜 Black Pepper Cauliflower	涼拌小黃瓜 Chilled Cucumber Salad	鳳梨彩椒川耳 Pineapple, Bell Pepper, and Wood Ear Mushroom Salad	洋蔥炒蛋 Scrambled Eggs with Onion	烤時蔬Roasted Seasonal Vegetables
			花椰菜、紅甜椒、黃甜椒、鴻喜菇、黑胡椒粒	小黃瓜、大辣椒、蒜頭	川耳、鳳梨、彩椒、薑絲	洋蔥、蛋、蔥花	杏鮑菇、玉米筍、彩椒
		副菜2	時令蔬菜 Seasonal Vegetables	時令蔬菜 Seasonal Vegetables	時令蔬菜 Seasonal Vegetables	時令蔬菜 Seasonal Vegetables	時令蔬菜 Seasonal Vegetables
		湯品/飲品	義式蔬菜湯 Italian Vegetable Soup	蜂蜜柚子山粉圓 Honey Pomelo Basil Seed Dessert	雞骨湯 Chicken Broth	味噌豆腐湯Miso Tofu Soup	法式洋蔥湯 French Onion Soup
		食材內容	芹菜、牛蕃茄、洋蔥、紅蘿蔔、高麗菜、義式香料粉	山粉圓、蜂蜜、柚子醬	帶骨雞腿丁、洋蔥、紅蘿蔔、蔥花	豆腐、味噌	洋蔥、鮮奶油
		水果	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit
		熱量	735	741	750	773	743
		全段糖權(份)	4.0	4.3	4.0	4.0	4.2
		豆魚蛋肉類(份)	4.0	3.8	4.2	4.5	3.8
		蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
		麵飯及煎蛋種子類(份)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.2
		水果(份)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
		奶類(份)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		晚餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐
		主食	★青醬蛤蜊義大利麵 Spaghetti with Clams and Pesto	●薑汁牛肉炒烏龍 Stir-Fried Udon with Ginger Beef	雞骨湯飯+鳳梨彩椒川耳 Rice in Chicken Broth + Pineapple, Bell Pepper, and Wood Ear Mushroom Salad	照燒雞肉能量碗+時令蔬菜 Teriyaki Chicken Power Bowl + Seasonal Vegetables	蒜香雞腿排法式吐司佐烤時蔬 Garlic Chicken Thigh with French Toast and Roasted Seasonal Vegetables
		食材內容	義大利麵、蛤蜊、洋蔥、鴻喜菇、青醬、奶油、鮮奶油	烏龍麵、牛肉片、洋蔥、高麗菜、木耳絲、紅蘿蔔絲、蔥花	白米、去骨雞腿丁、水煮蛋、玉米粒、豆芽菜、洋蔥、蔥/川耳、鳳梨、彩椒、薑絲	紫米、雞肉、毛豆、玉米粒、番茄、照燒醬/時令蔬菜	厚土司、雞腿排、生菜、蛋、番茄、杏鮑菇、玉米筍、彩椒、紫高麗、牛奶
		湯品/飲品	義式蔬菜湯 Italian Vegetable Soup	蜂蜜柚子山粉圓 Honey Pomelo Basil Seed Dessert	-	味噌豆腐湯Miso Tofu Soup	法式洋蔥湯 French Onion Soup
		食材內容	芹菜、牛蕃茄、洋蔥、紅蘿蔔、高麗菜、義式香料粉	山粉圓、蜂蜜、柚子醬	-	豆腐、味噌	洋蔥、鮮奶油
		水果	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit
		熱量	706	720	743	742	855
		全段糖權(份)	3.8	4.0	4.0	4.1	4.0
		豆魚蛋肉類(份)	3.5	3.8	4.1	4.0	4.5
		蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
		麵飯及煎蛋種子類(份)	1.5	1.0	1.0	1.0	1.5
		水果(份)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
		奶類(份)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5

☆表示含有魚類餐點
★表示含有帶殼海鮮餐點
△表示含有加工品
●表示含有牛羊餐點
食材一律使用國產豬
本校未使用輻射污染食品

晚餐
Dinner

輕食套餐

晚餐 Dinner	輕食套餐	主食	夏威夷披薩佐沙拉 Hawaiian Pizza with Salad	●梅干牛肉刈包 Beef Gua Bao with Preserved Mustard Greens	三杯雞義大利麵 Three-Cup Chicken Spaghetti	☆黑胡椒鮪魚輕食堡 Black Pepper Tuna Burger
		食材內容	墨西哥餅皮、雞腿丁、美生菜、玉米粒、鳳梨、紫洋蔥、番茄、起司	刈包、牛五花、季節時蔬、梅乾菜、花生粉、香菜	義大利麵、去骨雞腿肉、蒜頭、薑、蔥、九層塔	軟法、鮪魚、生菜、番茄、洋蔥、紫高麗、黑胡椒粒
		湯品/飲品	馬鈴薯蘑菇濃湯 Creamy Potato and Mushroom Soup	蘿蔔排骨湯 Radish and Pork Rib Soup	酸菜豆腐湯 Pickled Mustard Greens and Tofu Soup	紅豆粉圓湯 Red Bean Soup with Tapioca Pearls
		食材內容	馬鈴薯、蘑菇、鮮奶油、洋蔥、高湯	白蘿蔔、紅蘿蔔、排骨	豆腐、酸菜	粉圓、紅豆
		水果	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit	季節水果 Seasonal Fruit
		熱量	780	730	735	720
		全段糖權(份)	4.0	3.8	4.0	4.0
		豆魚蛋肉類(份)	3.8	4.0	4.0	3.8
		蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0
		麵飯及煎蛋種子類(份)	1.0	1.2	1.0	1.0
		水果(份)	1.0	1.0	1.0	1.0
		奶類(份)	0.5	0.0	0.0	0.0