

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	2026/9/7	2026/9/8	2026/9/9	2026/9/10	2026/9/11
		週一	週二	週三	週四	週五
午餐 Lunch	餐類	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐
	主食	咖喱洋蔥豬肉佐白飯 Curry Pork and Onion with Steamed Rice	●韓式牛肉拌飯 Korean Beef Bibimbap	☆泰式椒麻雞紫米飯🍲 Thai-Style Spicy Chicken with Purple Rice	義式白醬烤雞翅麵 Pasta with Roasted Chicken Wings in Cream Sauce	照燒豬肉拌麵 Teriyaki Pork Noodles
	食材內容	白米、豬五花、馬鈴薯、洋蔥、紅蘿蔔、咖哩塊	紫米、牛五花、洋蔥	紫米、雞腿丁、蒜頭、檸檬汁、紫洋蔥、香菜、辣椒、魚露	義大利麵、雞翅、洋蔥、鴻喜菇、花椰菜、紅蘿蔔丁、白醬、乳酪絲、義式香料粉	關廟麵、豬肉片、洋蔥、高麗菜、木耳絲、紅蘿蔔絲、蔥花、白芝麻
	副菜1	烤南瓜 Roasted Zucchini	烤時蔬 Roasted Seasonal Vegetables	涼拌鳳梨川耳🍲 Chilled Pineapple and Wood Ear Mushroom Salad	烤馬鈴薯 Roasted Potatoes	韓式豆芽🍲 Korean-Style Seasoned Bean Sprouts
		南瓜、玉米筍、紅蘿蔔	白花椰、馬鈴薯、玉米筍	川耳、鳳梨、薑絲、大辣椒	馬鈴薯、玉米粒、小黃瓜、紅蘿蔔、黑胡椒	豆芽菜、木耳絲、紅蘿蔔絲、韓式辣醬、白芝麻、香油
	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	玉米濃湯 Creamy Corn Soup	厚摩喳喳 Bubur Cha Cha	玉米雞湯 Chicken and Corn Soup	海帶芽蛋花湯 Wakame Egg Drop Soup	青菜豆腐湯 Vegetable and Tofu Soup
	食材內容	玉米醬、玉米粒、洋蔥、紅蘿蔔、鮮奶油	芋頭、地瓜、西米露、椰奶	玉米、帶骨雞腿丁	海帶芽、蛋	季節時蔬、豆腐
	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	748	750	748	735	721
	全穀雜糧類(份)	4.2	4.3	4.1	4.0	3.8
	豆魚蛋肉類(份)	3.8	3.8	4.0	4.0	4.0
	蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
	油脂及坚果種子類(份)	1.3	1.2	1.0	1.0	1.0
	水果(份)	1.0	1.0	1.1	1.0	1.0
	奶類(份)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	餐類	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐
	主食	☆★蒜香海鮮墨魚麵佐烤南瓜 Garlic Seafood Squid Ink Pasta with Roasted Zucchini	桂花臘雞丁堡佐烤時蔬 Osmanthus-Glazed Chicken Burger with Roasted Seasonal Vegetables	●胡麻牛拌麵(含芝麻)+涼拌鳳梨川耳 Sesame Beef Noodles (Contains Sesame) + Chilled Pineapple and Wood Ear Mushroom Salad	BBQ豬五花三明治佐季節時蔬 BBQ Pork Belly Sandwich with Seasonal Vegetables	肉骨茶湯麵+韓式豆芽 Bak Kut Teh Noodle Soup + Korean-Style Seasoned Bean Sprouts
	食材內容	墨魚麵、蛤蜊、魷魚、蝦仁、蘑菇、南瓜、玉米筍、紅蘿蔔、九層塔、蒜頭	雞丁、漢堡麵包、生菜、小黃瓜、牛番茄、白花椰、馬鈴薯、玉米筍	油麵、牛肉片、高麗菜、洋蔥、胡麻醬(含芝麻)/川耳、鳳梨、薑絲、大辣椒	吐司、豬五花、雞蛋、洋蔥絲、小黃瓜片、美生菜、季節時蔬	油麵、豬肉片、青江菜、白蘿蔔、紅蘿蔔/豆芽菜、木耳絲、紅蘿蔔絲、韓式辣醬、白芝麻、香油
	湯品/飲品	玉米濃湯 Creamy Corn Soup	厚摩喳喳 Bubur Cha Cha	玉米雞湯 Chicken and Corn Soup	海帶芽蛋花湯 Wakame Egg Drop Soup	
	食材內容	玉米醬、玉米粒、洋蔥、紅蘿蔔、鮮奶油	芋頭、地瓜、西米露、椰奶	玉米、帶骨雞腿丁	海帶芽、蛋	
	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	743	763	744	735	735
	全穀雜糧類(份)	4.2	4.2	4.0	4.0	4.0
	豆魚蛋肉類(份)	3.8	4.0	4.0	4.0	4.0
	蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
	油脂及坚果種子類(份)	1.2	1.3	1.2	1.0	1.0
	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 Dinner	主食	滷排骨乾拌麵 Dry Noodles with Braised Pork Ribs	青醬燻雞披薩 Pesto Smoked Chicken Pizza	墨西哥雞肉捲餅 Mexican Chicken Burrito	☆★什錦海鮮佐白飯 Mixed Seafood with Steamed Rice	
	食材內容	關廟麵、豬大排、雞蛋、鵝白菜、豆芽菜、韭菜	墨西哥餅皮、燻雞、雞肉絲、洋蔥、玉米粒、番茄、乳酪絲	墨西哥餅皮、雞肉、美生菜、番茄、地瓜、洋蔥、莎莎醬、黑胡椒粒	白米、魷魚、蝦子、水鯊片、圓干貝、季節時蔬	
	湯品/飲品	蔬菜湯 Vegetable Soup	蘑菇濃湯 Creamy Mushroom Soup	馬鈴薯排骨湯 Potato and Pork Rib Soup	綠豆薏仁湯 Mung Bean and Job's Tears Dessert Soup	
	食材內容	高麗菜、洋蔥、紅蘿蔔、昆布	蘑菇、鮮奶油、洋蔥	排骨、馬鈴薯	綠豆、薏仁	
	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	706	775	735	758	
	全穀雜糧類(份)	3.8	3.8	4.0	4.2	
	豆魚蛋肉類(份)	3.8	3.8	4.0	4.0	
	蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	
	油脂及坚果種子類(份)	1.0	1.2	1.0	1.2	
	水果(份)	1.0	1.0	1.0	1.0	
	奶類(份)	0.0	0.5	0.0	0.0	

☆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