康橋國際學校林口校區 114年11月 美食術輕食菜草							
Restaurant Menu, Nov, 2025							
		日期Date	2025/11/24	2025/11/25	2025/11/26	2025/11/27	2025/11/28
		星期Day	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
午餐 Lunch	輕食套餐	套餐	輕食	輕食	輕食	輕食	輕食
		8號	京都風味肉絲烏龍麵 Stir-fried Udon with Shredded Pork	泰式檸檬雞飯 Thai-Style Lemon Chicken with Rice	韓式豆腐佐白飯 Rice with Korean Style Tofu and Egg	墨西哥烤雞茄汁義大利麵 Mexican-Style Spaghetti with Grilled Chicken in Tomato Sauce	焗烤青醬南瓜豬肉佐麵包 Pesto Baked Pork and Pumpkin with Bread
		9號	越式烤雞飯 Rice with Vietnamese Grilled Chicken	日式洋蔥炒豬肉井 Japanese-Style Stir-Fried Pork and Onion Donburi	星洲咖椰豆腐時蔬飯 Singapore-Style Tofu and Seasonal Vegetables with Rice in Kaya Sauce	檳城豬肉炒麵 Malaysian-style Stired Fried Noodles with Pork	京都風烤雞飯 Kyoto-Style Grilled Chicken with Rice
		湯品/飲品	洋蔥排骨湯 Soup With Onion and Pork Rib	芋圓甜湯 Dessert Soup with Taro ball	韓式銀芽湯 Soup with Sprout	雞骨瓜仔肉湯 Minced Pork, Cucumber and Chicken Bone Soup	洋蔥雞湯 Soup with Onion and Chicken
			8载	8號	8號	8號	8號
		熱量	768	762	684	700	746
		全穀雜糧類(份)	3.0	4.1	3.8	3.3	3.2
		豆魚蛋肉類(份)	4.0	3.4	2.3	3.4	3.4
		蔬菜類(份)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
		油脂及堅果種子類	4.0	3.0	3.5	3.0	3.0
		水果(份)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
		奶類(份)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
			9號	9號	9號	9號	9號
		熱量	806	787	707	834	784
		全穀雜糧類(份)	3.8	3.8	3.8	3.3	3.8
		豆魚蛋肉類(份)	4.0	3.4	2.3	4.0	3.7
		蔬菜類(份)	1.7	1.7	1.5	1.5	1.6
		油脂及堅果種子類	3.5	4.0	4.0	5.0	3.5
		水果(份)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
		奶類(份)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
晚餐 Dinner	輕食套餐	套餐	輕食	軽食	輕食	輕食	輕食
		主食	☆日式薑汁燒肉佐鱈魚排 Japanese Ginger Pork and Cod Steak with Rice	茄汁肉醬焗烤飯 Gratin Rice with Bolognese	義式茄汁燉雞肉飯 Tomato-Braised Chicken with Rice (Italian Style)	韓式緒內炒年糕佐白飯 Rice with Korean Stir Fried Pork and Rice Cake	
		湯品/飲品	洋蔥排骨湯 Soup With Onion and Pork Rib	玉米濃湯 Com Chowder	韓式銀芽湯 Soup with Sprout	雞骨瓜仔肉湯 Minced Pork, Cucumber and Chicken Bone Soup	
		熱量	798	837	791	772	
		全穀雜糧類(份)	3.8	4.0	3.9	4.3	
		豆魚蛋肉類(份)	3.6	3.6	3.4	3.4	
		蔬菜類(份)	1.6	1.5	1.5	1.5	
		油脂及堅果種子類	4.0	3.5	4.0	3.0	
		水果(份)	1.0	1.0	1.0	1.0	
		奶類(份)	0.0	0.4	0.0	0.0	

奶類(份)
☆表示含有角魚類餐
★表示含有有學科
●表示含有中華餐
△表示含有加國產

本校未使用輻射污

11月第四週