

康橋國際學校林口校區 115年4月 美食街輕食菜單
Restaurant Menu, Apr ,2026

日期Date		2026/4/20	2026/4/21	2026/4/22	2026/4/23	2026/4/24
星期Day		週一	週二	週三	週四	週五
午餐 Lunch	午餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐	輕食A餐
	主食	壽喜燒肉飯 Sukiyaki Rice	蔥油雞絲麵 Scallion Oil Chicken Noodles	素泰式打拋豆腐丁佐白飯 Vegetarian Thai-style Basil Tofu with Rice	●紅咖哩牛飯 Red Curry Beef Rice	藍帶豬排飯 Blue Ribbon Pork Chop Rice
	食材內容	白米、豬五花、高麗菜、洋蔥	油麵、雞肉絲、高麗菜、洋蔥	白米、豆乾丁、長豆、杏鮑菇、番茄、九層塔、香茅、魚露、檸檬葉	白米、牛五花、馬鈴薯、洋蔥、椰奶	白米、豬排、起司
	副菜1	蒜香杏鮑菇 Garlic King Oyster Mushrooms	玉米滑蛋 Corn eggs	洋蔥炒蛋 Fried Eggs With Onions	烤彩椒洋蔥 Roasted Bell Peppers and Onions	椒鹽花椰菜 Salt-pepper Cauliflower
		杏鮑菇、蒜頭	雞蛋、玉米、洋蔥	洋蔥、蛋	甜椒、洋蔥	花椰菜、彩椒、川耳、胡椒鹽
	副菜2	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
	湯品/飲品	香菇玉米湯 Mushroom Corn Soup	地瓜芋圓甜湯 Ginger Sweet Potato Soup	玉米濃湯 Creamy Corn Soup	豆腐味噌湯 Sesweed Miso Soup	海帶蛋花湯 Seaweed Egg Drop Soup
	食材內容	玉米、香菇、高湯(雞/豬骨)	地瓜、芋圓	玉米、雞蛋、洋蔥、紅蘿蔔、奶油	豆腐、味噌	蛋、紫菜
	水果	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit
	熱量	770	814	770	794	830
	全穀雜糧類(份)	4.5	4.8	4.5	4.3	4.0
	豆类蛋肉類(份)	4.0	4.3	4.0	4.2	4.3
	蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
	油類及堅果種子類(份)	1.0	1.0	1.0	1.5	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	0.6
	午餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐	輕食B餐
	主食	日式暖湯烏龍麵 Japanese-style Warm Soup Udon Noodles	豬肉生菜捲 Pork and Lettuce Rolls	日式蔬食炒烏龍 Japanese-style Stir-fried Oolong With Vegetables	紐澳良腿排三明治 New Orleans Leg Sandwich	台式炒年糕 Taiwanese Stir-fried Rice Cake
	食材內容	烏龍麵、雞丁、季節時蔬、昆布、柴魚	豬肉、墨西哥餅皮、馬鈴薯、豆芽菜、小黃瓜、紅蘿蔔	烏龍麵、雞蛋、豆包、高麗菜、洋蔥、紅蘿蔔、節瓜、玉米筍、香菇	雞腿排、吐司、生菜、小黃瓜、洋蔥、牛番茄	米粉、豬肉絲、年糕、高麗菜、紅蘿蔔、洋蔥、香菇
	湯品/飲品	香菇玉米湯 Mushroom Corn Soup	地瓜芋圓甜湯 Ginger Sweet Potato Soup	玉米濃湯 Creamy Corn Soup	豆腐味噌湯 Sesweed Miso Soup	海帶蛋花湯 Seaweed Egg Drop Soup
食材內容	玉米、香菇、高湯(雞/豬骨)	地瓜、芋圓	玉米、雞蛋、洋蔥、紅蘿蔔、奶油	豆腐、味噌	蛋、紫菜	
水果	季節水果 Fruit	x	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit	
熱量	756	735	695	758	735	
全穀雜糧類(份)	4.3	4.0	4.5	4.0	4.0	
豆类蛋肉類(份)	4.0	4.0	3.0	4.3	4.0	
蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
油類及堅果種子類(份)	1.0	1.0	1.0	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	晚餐	輕食套餐	輕食套餐	輕食套餐	輕食套餐	輕食套餐
	主食	☆味噌巴沙魚飯 Miso Basa Rice	薑豬燒肉飯 Ginger Pork Belly Rice with Soft Heart	三杯雞刈包 Three-cup Chicken Gua Bao	黑胡椒豬柳拌麵 Black Pepper Pork Tenderloin Noodles	
	食材內容	紫米、巴沙魚、季節時蔬、味噌	白米、豬五花、季節時蔬	刈包、雞絲、小黃瓜	關廟麵、豬柳、時蔬、洋蔥、芹菜	
	飲品	酸辣湯 Hot Sour Soup	玉米蘿蔔湯 Corn Radish Soup	羅宋湯 Borscht	芋頭西米露 Taro Sago Pudding	
	食材內容	雞蛋、豆腐、豬肉絲、木耳、紅蘿蔔	玉米、紅蘿蔔、白蘿蔔	洋蔥、馬鈴薯丁、番茄、芹菜	芋頭、西谷米、椰奶	
	水果	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit	季節水果 Fruit	
	熱量	773	770	744	735	
	全穀雜糧類(份)	4.0	4.5	3.8	4.0	
	豆类蛋肉類(份)	4.5	4.0	4.0	4.0	
	蔬菜類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	
油類及堅果種子類(份)	1.0	1.0	1.5	1.0		
水果(份)	1.0	1.0	1.0	1.0		
奶類(份)	0.0	0.0	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