

康橋國際學校林口校區 美食街112年9月菜單  
Restaurant Menu, September, 2023

日期 Date	9/4	9/5	9/6	9/7	9/8	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Break-fast	主餐	水餃 Dumplings	黑糖饅頭 Brown Sugar Steamed Bun	高麗菜肉片炒麵 Fried Noodles with Shredded Pork and Cabbage	白灼仔魚滑蛋粥 Anchovy Congee with Egg	
	副食1	水餃*5	黑糖捲	黃油麵 豬肉片 高麗菜 香菇 紅蘿蔔 青蔥	白米 白灼仔魚 雞蛋 紫菜	
	副食2	白菜炒肉片 Stir-fried Pork Slices and Cabbage	◎排骨酥 Deep-fried Diced Pork	◎△菲力雞排 Chicken Chop	燒烤雞排 BBQ Chicken Chop	
	副食3	辣肉片 大白菜 蔥花	辣肉角、九層塔	菲力雞排	雞腿排	
	熱量	600.0	610.0	602.0	592.0	
	西式	主餐	香雞吐司套餐	薯麥餐包套餐	美式辣排漢堡套餐	鬆餅果醬套餐
	副食1	白吐司 Toast	紅薯麥捲餅餐包 Red Quinoa and Grains Bun	漢堡 Burger	果醬鬆餅 Waffles and Jam	
	副食2	起司雞排 Chicken Chop	◎酥炸雞翅 Deep-fried Chicken Wings	美式辣肉排 Pork Chop	△漢堡排 Patty	
	副食3	起司雞排	雞翅	聖肌肉排	漢堡排(40G)*2	
	熱量	573.0	635.0	584.0	583.0	
飲品	仙草茶/低糖黑豆漿 Herbal Tea/ Low Sugar Black Soybean Milk	豆漿/杏仁露 Soybean Milk/ Job's Tears Milk	100%果汁/多多綠茶 100% Juice/ Yakult Green Tea	未鹽煉蜜紅茶 Peanut and Rice Milk/Job's Black Tea		
午餐 Lunch	套餐	高昇豬腳麵套餐	泰式辣雞魚片套餐	沙茶炒羊肉套餐	蒜香蒜汁雞排套餐	咖哩炒烏龍套餐
	主餐	豬腳飯 Braised Pork	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	白飯 Rice
	主菜	◎高昇豬腳麵 Braised Pork	☆泰式辣雞魚片 Thai Style Steamed Fish	☆★沙茶炒羊肉 Sacha Lamb	蒜香蒜汁雞排 Braised Chicken Leg	☆咖哩炒烏龍 Stir-fried Udon with Curry
	副主菜	豬蹄麵 芝麻	巴沙魚片 蒜頭 蔥花 檸檬 辣椒	羊肉 空心菜 洋葱 青蔥	雞腿排 番茄 洋蔥	烏龍麵 豬肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 魚板 辣洋蔥
	副菜1	和風醬燒雞 Braised Chicken with Japanese Sauce	桂竹筍炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork and Bamboo	彩蔬炒雞丁 Stir-fried Assorted Vegetables and Chicken	☆臘味水煮魚 Stir-fried Bean Sprouts and Fish Dices	△★日式炸蝦 Shrimp Tempura
	副菜2	雞丁 馬鈴薯 洋葱	豬肉絲 桂竹筍 紅蘿蔔	胸丁 白花菜 紅蘿蔔 西洋芹	水菜魚丁 豆芽菜 蔥花 乾辣椒 芝麻	炸蝦*2
	湯品	鮮菇 雞蛋 Steamed Egg with Mushrooms	肉末燒豆腐 Braised Tofu with Pork	豆酥長豆 Stir-fried Legume	蒜香蒜苗 Stir-fried Bottle Gourd with Shrimps	和風海帶芽 Kelp Seaweed Salad
	水果	雞蓉 香菇 Fresh Vegetable	椒鹽 雞肉 蔥花 Organic Vegetable	長豆 紅蘿蔔 豆腐 Fresh Vegetable	扁豆 蒜苗 Organic Vegetable	海帶芽 洋葱 芝麻
	熱量	760	720	780	750	800
	麵食	味噌海帶麵烏龍麵套餐	醬油雞麵套餐	越南河粉套餐	榨菜牛肉麵套餐	川味牛肉麵套餐
主餐	烏龍麵 Noodles	日式拉麵 Ramen	飯條 Rice Noodles	白麵 Noodles	冬粉 Mung Beans Noodles	
主菜	★鮮蝦(20G)*2 Shrimp	又脆風味雞腿 Chashu Style Drumstick	越式豬肉片 Pork Slices	榨菜炒肉絲 Fried Shredded Pork with Mustard	●川味牛肉 Beef	
副菜	☆巴沙魚片(50G)+魚板 Fish Fillet+ Fish Cake	玉米粒+筍乾+蔥花 Corn Kernel+Dried Bamboo+Scallion	洋葱+貢丸 Onions+ Meat Ball	飯飽*5 Wonton	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish	
小菜	☆日式醃蘿蔔 Japanese Radish	△◎可樂餅 Croquette	△◎春捲 Spring rolls	凉拌海帶干絲 Seaweed and Tofu Noodles	凉拌小黃瓜 Cucumber Salad	
青菜	鮮菇 蒜苗 香菇 Broccoli+ Mushroom	川燙時蔬+紅蘿蔔 Blanched Broccoli+Carrot	豆芽菜+九層塔 Bean sprouts+Basil	白干絲 海帶絲	小黃瓜 辣椒 青蔥	
湯品	☆味噌湯底(柴魚) Sapporo Miso Soup	醬油雞高湯 Chicken Soup	塔香湯 Taxiang Soup	豬骨湯底 Pork Bone 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	715	840	780	720	820	
晚餐 Dinner	套餐	磨菇雞腿套餐	椒鹽雞魚套餐	咖哩豬排飯套餐	香茅烤雞套餐	脆皮三鮮套餐
	主餐	白飯 Rice	小東飯 Setaria Italica Rice	咖哩牛飯 Curry Don	脆皮牛飯 Brown Rice	白飯 Rice
	主菜	磨菇雞腿 Braised Chicken with Mushroom Sauce	佛手瓜炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork and Gourd	白米 雞胸丁 馬鈴薯 紅蘿蔔	香茅烤雞排 Roasted Pork with Herbs	◎脆皮三鮮翅 Crispy Fried Wing
	副主菜	紅燒肉丁 Braised Pork with Radish	☆◎椒鹽鱈魚片 Fried Fish Fillet	◎日式炸豬排 Donkatsu (Japanese Fried Pork Chop)	◎糖醋雞丁 Sweet and Sour Chicken Dices	青椒炒肉絲 Stir-fried Pork and Green Pepper
	副菜1	辣肉角 白蘿蔔 紅辣椒	阿拉斯加鱈魚片	聖肌肉排 麵包粉	雞胸丁 地瓜 番茄 鳳梨	辣肉絲 青椒
	副菜2	芹香豆干 Fried Tofu with Celery	☆和風蒸蛋 Japanese-styled Steamed Egg	日式凉拌小黃瓜 Cucumber Salad	脆皮高麗菜 Stir-fried Chinese Cabbage and Tofu Skin	三色炒干丁 Stir-fried Assorted Vegetables and Dried Tofu
	湯品	豆干片 芹菜 彩椒	雞蓉 紫菜露	小黃瓜 紅蘿蔔 芝麻	高麗菜 豆包絲 紅蘿蔔	豆乾丁 玉米 毛豆 紅蘿蔔
	水果	鮮菇 青菜 Fresh Vegetable	鮮菇 青菜 Fresh Vegetable	鮮菇 青菜 Fresh Vegetable	鮮菇 青菜 Fresh Vegetable	鮮菇 青菜 Fresh Vegetable
	熱量	780	850	880	800	820

△加工品 Processed Food

◎裹油炸物 Deep-fried Food

☆裹魚類 Fish

★裹海鮮 Shrimp and Shelled Seafood

●裹牛軋製品

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種，未使用輻射污染食品