

康橋國際學校林口校區 美食街111年10月菜單
Restaurant Menu, October, 2022

日期 Date		10/11	10/12	10/13	10/14
星期 Day		(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break-fast	中式	主食	牛奶芝麻饅頭 Sesame Milk Bun	蔥油拌麵 Scallion Oil Noodles	水煎包 Fried Buns
		副食1	蜜汁里肌肉 Pork Chop with Honey flavor	醬燒鐵路肉排 Braised Pork Chop	黑胡椒炒肉片 Black Pepper Pork Steak
		副食2	奶油炒蛋 Scramble Eggs with Butter	金針菇炒蛋 Scrambled Eggs with Enoki	茶葉蛋 Tea Egg
		副食3	綠花椰菜+雲白菇+白花椰菜 Broccoli+Cauliflower+Mushroom	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	西式	內容物	蒜炒雞肉螺旋麵套餐	泰式打拋肉套餐	草莓醬厚片吐司套餐
		內容物	雞肉螺旋麵、香草烤豬排、奶油炒蛋、溫沙拉 Chicken Fusilli, Roasted Pork Chop, Scrambled Eggs, Salade Tiede	大亨堡、打拋肉、小黃瓜切片、牛番茄切片、金針菇炒蛋 Bread, Stir-Fried Thai Pork Shreds, Tomato, Scrambled Eggs with Enoki	厚片吐司、草莓醬、△◎炸雞排、起司玉米炒蛋、千島醬沙拉 Toast, Jam, Fried Chicken, Scrambled Eggs With Cheese, Salad
	飲品	熱可可/薏仁漿 Hot Choco, Job's Tears Milk	鮮奶茶/米漿 Milk Tea / Peanut Rice Milk	低糖豆漿/古早味冬瓜茶 Soy Milk, White Gourd Tea	
熱量		723/755	692/720	735/721	
午餐 Lunch	套餐	紅燒鯛魚排套餐	煙燻豬棒腿套餐	醬爆雞丁套餐	日式烏龍麵套餐
	主食	糙米飯 Brown rice	五穀飯 Grain rice	白飯 Rice	日式豬肉炒烏龍 Japanese Stir-fried Udon
	主菜	☆紅燒鯛魚排 Braised Fish Fillet	煙燻豬棒腿 Smoked Pork Shank	醬爆雞丁 Stir-fried Chicken with Soy Sauce	
	副主菜	回鍋肉片 Doubled Cooked Pork Slices	玉米炒雞 Stir-fried Chicken with Corn	☆芹香干片炒魷魚 Stir-fried Celery, Dried Tofu and Squid	味噌雞腿 Miso Chicken Drumsticks
	副菜1	木耳白花 Stir-fried Cauliflower and Black Fungus	鮮菇燴絲瓜 Stir-fried Loofah and Mushrooms	紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	奶油燴白菜 Cabbage with White Sauce
	副菜2	有機青菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機青菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	湯品	養生雞湯 Healthy Chicken Soup	山藥排骨湯 Yam Pork Rib Soup	紅豆燒仙草 Adzuki beans Grass Jelly	南瓜濃湯 Pumpkin Soup
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量	880	800	780	810
	麵食	雞白湯拉麵	當歸鴨肉冬粉套餐	蔥開蝦麵套餐	川味紅燒牛肉麵
	主食	日式拉麵 Ramen	冬粉 Bean Noodles	白麵 Noodles	拉麵 Ramen
	主菜	叉燒風味雞腿 Chashu Style Drumstick	鴨丁 Diced Duck	豬梅花 Pork	●紅燒牛肉 Braised Beef
	副菜	玉米粒+筍乾+蔥花 Corn Kernel+Dried Bamboo+Scallion	△鴨肉丸 Duck Meat Ball	△貢丸+蔥段+★蝦米 Meat Balls+Scallion+ Dried Shrimp	青蔥+白蘿蔔+紅蘿蔔 Scallion + Radish+ Carrot
	小菜	日式醬油蛋 Japanese Braied Egg	☆豆干小魚 Stir-Fried Dried Tofu and Anchovies	🌶️紅油抄手 Wonton in Red Oil	涼拌小黃瓜 Spiced Cucumber
	青菜	川燙綠花椰 Blanched Broccoli	豆芽菜+薑絲 Bean sprouts+ Ginger	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	履歷小白菜 Fresh Vegetable
湯品	雞高湯 Chicken Soup	當歸鴨高湯 Duck Soup	蔥味豬骨湯 Scallion Soup	牛肉湯 Beef Broth	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	780	800	760	810	
晚餐 Dinner	套餐	蜜汁豬排套餐	肉燥拌飯套餐	高昇排骨套餐	黃金雞翅套餐
	主食	五穀飯 Grain Rice	香菇肉燥香拌飯 Braised Pork Rice	糙米飯 Brown rice	白飯 Rice
	主菜	蘑菇醬豬排 Pork Chop with Mushroom Sauce		高昇排骨(豬肉角、豬軟骨丁) Braised Pork	◎黃金炸腿排 Fried Chicken Wing
	副主菜	☆蠔油黃瓜魚丁 Stir-fried Cucumber and Fish Dices	五香滷骨腿 Braised Chicken Drumstick	腐乳炒雞丁 Stir-fried Chicken With Fermented Bean Curd	蔞瓜蒸肉 Braised Pork with Pickled Cucumber
	副菜1	三杯豆腐 3-Cups Tofu	樹子高麗菜 Stir-fried Cabbage	鐵板三色銀芽 Stir-fried Bean Sprouts	油小三角油豆腐+海帶結 Oily Tofu and kelp
	副菜2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	湯品	芋圓甜湯 Taro Ball Soup	酸菜豬血湯 Pickled Mustard and Pig Blood Soup	福菜肉片湯 Monochoria and Pork Slices Soup	玉米排骨湯 Corn and Ribs Soup
熱量	780	850	770	760	

△表加工品 Processed Food

◎表油炸物 Fried Food

☆表魚類 Fish

★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood

●表牛羊製品

本校未使用輻射污染食品