

康橋國際學校林口校區 美食街112年4月菜單
Restaurant Menu, April, 2023

日期 Date	4/24	4/25	4/26	4/27	4/28	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
中式	主餐	玉米雞蓉粥 Corn and Chicken Congee	蔥花捲 Scallion Roll	客家炒飯條 Hakka Rice Noodles	蘿蔔糕 Turnip Cake	
	副食1	赤 雞紋肉 玉米粒 紅蘿蔔 白菜滷獅子頭 Braised Meat Balls and Chinese Cabbage	蔥花捲 BBQ醬烤雞排 BBQ Chicken	飯條 豆芽菜 紅蘿蔔 韭菜 香蔥豬肉絲 Pork Slices with Chives	蘿蔔糕粿 五香豬排 Spiced Pork Chop	
	副食2	醬油蒸蛋 Sreamed Egg with Soy Sauce	雞蛋炒蛋 Scrambled Egg with Yam Bean	地瓜烘蛋 Frittata	荷包蛋 Sunny-side-up	
	副食3	雞蛋 青菜 Fresh Vegetable	雞蛋 豆薯 Fresh Vegetable	雞蛋 地瓜 Fresh Vegetable	雞蛋 Fresh Vegetable	
	主餐	蘑菇醬爆蝦麵套餐		起司豬排吐司套餐	蝦排漢堡套餐	巧克力蓮蓉麵包
	主餐	蘑菇醬爆蝦麵 Stir-fried Noodles with Mushroom Sauce	全麥吐司 Toast	漢堡 Burger	巧克力蓮蓉麵包 Chocolate Bread	
	副食1	黃油麵 蘑菇 雞紋肉 玉米粒	全麥吐司	漢堡	巧克力蓮蓉麵包	
	副食2	◎△炸雞排 Fried Chicken Chop	△◎起司豬排	◎△★蝦排 Shrimp Chop	粉紅醬蒜粒炒雞 Chicken with Pink Sauce	
	副食3	卡拉雞排	起司豬排	蝦排	雞肉柳 蒜粒 洋蔥	
	飲品	紅茶 豆漿/米漿 Soy Milk Tea/Peanut Rice Milk	鮮奶/黑豆漿 Milk/Black Soy Milk	熱可可/低糖豆漿 Hot Choco/ Soy Milk	蜂蜜綠茶100%果汁 Honey Green Tea/100% Juice	
熱量	680/780	700/755	692/720	735/721		
西式	主餐	糖衣飯 Brown rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain rice	白飯 Rice	
	主餐	荷葉粉蒸肉 Steamed Pork with Lotus Leaf	△△薄燒鯛魚 Kabayaki Sea Bream	BBQ豬排 BBQ Pork Chop	奶香雞丁 Cream Chicken Stew	
	副主餐	味噌燒雞 Stir-fried Chicken with Miso	蒜泥白肉 Pork Slices with Garlic Sauce	冬瓜燒雞 Braised Chicken with White Gourd	◎△蒜香炸柳葉魚X3 Deep-fried Shishamo	
	副菜1	★開陽白菜 Stir-fried Bok Choy	塔香海菜 Stir-fried Kelp and Basil	番茄炒蛋 Scrambled Egg with Tomato	紅燒扁扁 Stir-fried Bottle Gourd	
	副菜2	大白菜 黑木耳 蝦米 有機青菜 Organic Vegetable	海菜 九層塔 紅辣椒	番茄 雞蛋 Fresh Vegetable	扁扁 紅蘿蔔 Organic Vegetable	
	湯品	青木瓜雞湯 Green Papaya Soup	蔬菜肉絲湯 Vegetable and Pork Soup	大湯湯 Assorted Vegetables Thick Soup	蝦米薏仁湯 White Fungus and Job's Tears Soup	
	水果	青木瓜 雞排丁	小青菜 雞肉絲	板豆腐 筍絲 金針菇 黑木耳	蝦米 薏仁 枸杞 紅棗 桂圓	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	熱量	800	800	820	810	
	麵食	普茹海野麵	麻油雞麵線套餐	椒鹽湯麵套餐	酸辣湯飯	紅燒牛肉麵
主餐	白麵 Noodles	白麵線 Thin Noodles	白油麵 Noodles	水餃*10 Dumplings*10	家常麵 Noodles	
主餐	★鮮蝦(20G)*2 Shrimp+Squid	麻油雞腿 Sesame Oil Chicken Drumstick	肉燥 Minced Pork	豬肉絲 Shredded Pork	●紅燒牛肉 Beef	
副菜	巴沙魚片(50g)+蝦味棒 Fish+ Fish Cake	枸杞+鮮香菇+蔥段 Goji+Mushroom+Scallion	鮑魚*5 鮑魚*5	板豆腐+薑花+紅蘿蔔 Tofu+Egg+Carrot	紅蘿蔔+白蘿蔔 Carrot+Radish	
小菜	薄鹽毛豆菜 Salted Edamame	涼拌雲耳 Black Fungus Salad	青蔥炒煙燻豬頭皮 Stir-fried Pork Slices	涼拌海蜆 Kelp Salad	涼拌素雞 Vegetarian Chicken	
青菜	毛豆菜	雲耳 香菜 薑絲	豬頭皮 小黃瓜 洋蔥 辣椒	海帶根 紅蘿蔔 薑絲	素雞 香菇 辣椒	
湯品	番茄海鮮湯 Tomato and Seafood Soup	麻油雞湯 Sesame Oil Chicken Broth	大骨高湯 Bone Soup	六神辣湯底(辣魚) Hot and Sour Thick Broth	紅燒牛肉湯底 Stewed Beef Soup	
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量	713	716	725	732	725	
晚餐 Dinner	主餐	小麥飯 Setaria Italica Rice	胚芽飯 Germ Rice	綜合野菜雞肉咖哩飯 Assorted Vegetables and Chicken Curry Don	白飯 Rice	
	主餐	泰式風味炸翅 Thai Chicken Drumette	蒜香烤豬排 Garlic Pork Chop	米 雞胸丁 馬鈴薯 香脆菇 紅蘿蔔	黑胡椒蒜香豬柳 Tepanyaki Style Pork Loin	
	副主餐	翅小饅*3	黑肌肉排	◎日式炸豬排 Japanese Style Tonkatsu	豆瓣燒雞 Braised Chicken with Fermented Soy Sauce	
	副菜1	豆瓣洋芋炒肉絲 Stir-fried Pork Shreds and Bok Choy	彩蔬炒花枝 Stir-fried Cuttle Fish and Vegetable	◎日式炸雞排	玉米蒸肉 Steamed Pork With Corn Kernels	
	副菜2	雞蛋	什錦炒丁 Stir-fried Assorted Vegetables and Dried Tofu	六日曬蘿蔔 Pickled Radish	鮮蔬炒寬粉 Assorted Vegetables and Mung Bean Noodles	
	副菜2	鮮蔬菜 Fresh Vegetable	鮮蔬菜 Fresh Vegetable	白蘿蔔 黑芝麻	高麗菜 寬冬粉 黃甜椒	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	湯品	蒜頭蘿蔔雞湯 Garlic Chicken Soup	黑糖粉圓湯 Tapioca Ball Sweet Soup	六神或鮮菇味噌湯 Bonito and Mushrooms Miso Soup	胡瓜油豆腐 Cucumber and Oily Tofu Soup	
	湯品	雞排丁 白蘿蔔 蒜頭	粉圓 黑糖	金針菇 海帶 芽菜 魚片	大黃瓜 三角油豆腐	
	熱量	745	750	800	760	750

△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
●表牛羊肉類
本校食材一律使用國產糖，未使用輻射污染食品
沙茶醬含芝麻，不含花生成分