

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		10/3	10/4	10/5	10/6	10/7	
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Break-fast	中式	主餐	△參香雞火腿堡 Chicken and Ham Burger	刈包 Chinese Burger	傻瓜乾麵 Dried noodles	古早味芹香米粉湯 (肉絲、白蘿蔔、油豆腐) Rice Noodles Soup	
		副食1		京醬肉絲 Sautéed Shredded Pork with Sweet Bean Sauce	◎紅糟肉 Crispy Fried Pork	古早味肉排 Pork Chop	
		副食2		荷包蛋 Sunny-side-up	蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion	滷蛋 Braised Egg	
	副食3	和風醬沙拉 Salad		川燙時蔬 Blanched Vegetables	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	
	西式	主餐		藍莓麵包套餐	日式炒麵套餐	美式熱狗堡套餐	菠蘿豬排套餐
		內容物		藍莓麵包、檸檬雞柳條*3、烤馬鈴薯塊、和風醬沙拉 blueberry bread, Chicken Strips, Roasted Potato, Salad	日式炒麵、天使腿排、蔬菜烘蛋、川燙時蔬 Japanese fried noodle, Chicken Thigh, Vegetables Frittata, Blanched Vegetables	大亨堡、△熱狗、美生菜、酸黃瓜、◎香酥薯餅 Bread, Hot Dog, Lettuce, Pickles, Cheese Sauce, Hash Brown	菠蘿麵包、醬燒豬排、苜蓿芽、牛番茄切片、香草炒蛋 Pineapple Bread, Pork Chop, Alfalfa, Tomato, Scrambled Eggs with Herbs
	飲品	鮮奶/薏仁漿 Milk/Job's Tears Milk		無糖麥茶/米漿 Barley Tea/Peanut Rice Milk	黑豆漿/100%果汁 Black Soy Milk/100% Juice	紅茶/豆漿 Black Tea/Soy Milk	
熱量		650/700	660/720	740/725	733/737		
午餐 Lunch	套餐	糖醋豬柳套餐	酥炸旗魚套餐	麻油羊肉套餐	南洋椰汁雞套餐	炸醬麵套餐	
	主食	黑米飯 Black rice	糙米飯 Brown rice	五穀飯 Grain rice	白飯 Rice	炸醬麵 Noodles With Minced Pork	
	主菜	◎紅糖黑醋豬柳 Sweet and Sour Pork Loin	◎☆酥炸旗魚片 Deep-fried Fish Fillet	●麻油薑絲炒羊肉 Stir-Fried Lamb Slice in Sesame Oil	南洋椰汁雞 Coconut Curry Chicken	炸醬麵 Noodles With Minced Pork	
	副主菜	腐乳炒雞丁 Stir-fried Chicken With Fermented Bean Curd	番茄燉豬 Pork and Tomato Stew	白菜年糕雞 Stir-fried Chicken with Rice cake and Chinese Cabbage	◎☆酥炸虱目魚條X2 Deep Fried Milkfish	醬油骨腿 Braised Chicken Drumstick	
	副菜1	蛋酥白菜 Stir-fried Chinese Cabbage and Egg	★開陽扁蒲 Stir-fried Bottle Gourd	紅燒冬瓜 Braised White Gourd and Goji	海芽蒸蛋 Steamed egg and seaweed	茄汁鮮菇燻豆腐 Braised Tofu and Mushrooms with Tomato Sauce	
	副菜2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機青菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	湯品	綠瓜雞湯 Loofah and Chicken Soup	酸辣湯 Chinese Hot and Sour Soup	味噌蔬菜湯 Miso Vegetable Soup	綠豆薏仁湯 Sweet Mung Beans and Job's Tears Soup	青木瓜排骨湯 Green Papaya and Pork Rib Soup	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	熱量	810	900	850	880	820	
	麵食	海鮮鍋燒意麵	剝皮辣椒雞麵套餐	肉骨茶麵套餐	番茄紅燒豬肉麵套餐	紅燒牛肉湯餃套餐	
	主食	鍋燒意麵 Noodles	白麵 Noodles	白麵 Noodle	家常麵 Noodles	白麵 Noodle	
	主菜1	☆★花枝+鮮蝦 Cuttlefish+ Shrimp	雞骨腿 Chicken Leg	豬肉角+軟骨丁 Pork	豬梅花 Pork	●牛頰肉 Slow Cooked Beef Cheek	
	副菜1	☆△蟬味棒+魚板 Fish Cake	△剝皮辣椒+貢丸*2+白蘿蔔 Fermented Chili+Meat Ball+Radish	金針菇+凍豆腐 Enoki Mushrooms+Frozen Tofu	紅白蘿蔔塊 Carrots, Radish	紅白蘿蔔塊+蔥花 Carrots, Radish	
	小菜	薄鹽毛豆笑 Edamame	巧克力瑞士捲 Swiss Roll	綜合花生滷味(花生、豆乾丁、小黃瓜) Braised Peanut and Dried Tofu	凉拌素雞 Vegetarian Salad	凉拌海帶干絲 Seaweed and Tofu Noodles	
	青菜	玉米段+小白菜 Corn+Bok Choy	履歷青菜 Fresh Vegetables	川燙高麗菜 Fresh Cabbage	履歷小白菜 Fresh Bok Choy	履歷小白菜 Fresh Bok Choy	
湯品	★沙茶海鮮湯底 Sacha Soup	剝皮辣椒雞湯底 Fermented Chili Soup	肉骨茶湯底 Bak Kut Teh	番茄豬肉湯底 Tomato Pork Soup	紅燒牛肉湯底 Braised Beef Soup		
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
熱量	750	760	800	800	850		
晚餐 Dinner	套餐	茄汁腿排套餐	泡菜肉片套餐	瑞典肉丸套餐	紅燒獅子頭套餐		
	主食	小米飯 Millet Rice	五穀飯 Grain Rice	茄汁義大利麵 Spaghetti in Tomato Sauce	糙米飯 Brown rice		
	主菜	茄汁腿排 Tomato Chicken Chop	泡菜炒肉片 Stir-fried Pork with Kimchi	瑞典肉丸 Swedish Meatballs	△紅燒獅子頭(30g)*3 Braised Meat Balls		
	副主菜	咖哩豬肉 Curry Pork	鮮蔬炒花枝 Stir-fried Cuttle Fish and Vegetables	酥炸雞翅 Deep-fried Wing	香菇炒雞丁 Stir-fried Chicken and Mushrooms		
	副菜1	奶香高麗菜 Stir-fried Cabbage in White Sauce	紅燒豆腐 Braised Tofu	瑞典雞肉丸佐果醬(20g)*5 Swedish Meatballs	魚香炒蛋 Scrambled Eggs With Meat Sauce		
	副菜2	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	溫沙拉 Salade Tiede	履歷蔬菜 Fresh Vegetable		
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
	湯品	蘿蔔排骨湯 Radish Soup	薑汁蕃薯湯 Sweet Potato in Ginger Soup	白花菜濃湯 Cauliflower Soup	玉米海結湯 Corn Soup		
熱量	820	800	800	780			

△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