

康橋國際學校林口校區 美食街112年12月菜單
Restaurant Menu, December, 2023

日期 Date	12/25	12/26	12/27	12/28	12/29	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Break-fast	中式	主食		湯包(30G) Soup Dumplings	肉燥飯 Braised Pork Rice	★高麗菜蛤蚧粥 Cabbage and Clam Congee
		副食 1		口水雞肉柳 Braised Chicken Fillet	五香滷肉 Braised Pork	蔥爆豬肉 Stir-fried Shredded Pork with Scallion
		副食 2		雞肉柳 小黃瓜 香菜 芝麻 花生	油貢丸+甜不辣 Braised Meat Ball + Tempura	玉米炒蛋 Scrambled Eggs with Corn
		副食 3		雞蛋 金針菇 Fried Eggs and Enoki Mushroom	貢丸*1、甜不辣片*1	雞蛋 玉米 Scrambled Eggs with Corn
		副食 4		履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable
		熱量		592.0	608.0	584.0
	西式	主食		燒肉吐司套餐	奶油餐包套餐	番茄吉士蛋可頌套餐
		副食 1		白吐司 Toast	奶油餐包 Butter Bun	可頌堡 Croissant Burger
		副食 2		白吐司	奶油餐包	可頌堡
		副食 3		日式燒肉片 Pork Slices	BBQ翅小腿 BBQ Drumette	番茄吉士蛋 Scrambled Eggs with Tomato
		副食 4		豬肉片 洋蔥 大白菜 白芝麻	翅小腿X2	雞蛋 番茄 起司 綠
		熱量		585.0	583.0	578.0
	飲品		鮮奶/低糖豆漿 Milk/ Low Sugar Soybean Milk	梅子綠茶/桂圓奶茶 Plum Green Tea/ Longan Milk Tea	可爾必思/熱可可 Calpis/Hot Cocoa	
	套餐		灑汁魚片套餐	鐵板豬柳套餐	紅燒雞腿套餐	古早味油飯套餐
午餐 Lunch	中式	主食	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	★古早味油飯 Glutinous Oil Rice
		主菜	灑汁魚片 Fish Fillet with Sauce	鐵板肉柳 Teppanyaki Pork Tenderloin	紅燒雞腿排 Braised Chicken Thigh	白米 豬肉絲 香菇 蝦米 青蔥 枸杞
		副主菜	巴西魚 芝麻 Sweet and Sour Diced Pork with Honey Sauce and Banana	豬肉柳 豆芽菜 洋蔥 Braised Chicken and Radish	雞腿排 青蔥段 Hakka Stir-fry	◎酥炸雞腿 Deep-fried Chicken Drumstick
		副菜 1	香菇 高麗菜 Stir-fried Cabbage and Mushrooms	鮮菇炒芥菜 Stir-fried Mustard and Mushroom	滑蛋大頭菜 Stir-fried Kohlrabi and Scrambled Eggs	紅片雙花 Stir-fried Cauliflower and Broccoli with Carrot
		副菜 2	香菇 高麗菜 Organic Vegetable	芥菜仁 秀珍菇 Fresh Vegetable	結縴菜 雞蛋 紅蘿蔔 Organic Vegetable	白花柳 綠花柳 紅蘿蔔 Fresh Vegetable
		湯品	苦瓜 小魚湯 Bitter Gourd and Anchovy Soup	大油湯 Assorted Vegetables Thick Soup	銀耳 薑仁湯 White Fungus and Job's Tears Soup	薑絲冬瓜湯 White Gourd Soup with Shredded Ginger
	西式	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
		熱量	730	760	724	850
		麵食	剝皮辣雞麵套餐	越南河粉套餐	榨菜肉絲麵套餐	清燉牛肉麵套餐
		主菜	陽春麵 Noodles	飯條 Rice Noodles	白麵 Noodles	家常麵 Noodles
		副主菜	雞骨腿 Chicken Leg	越式豬肉片 Vietnamese Pork Slices	榨菜炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork with Preserved Vegetable	●湖牛肉塊 Beef
		副菜	△剝皮辣椒+白蘿蔔 Fermented Chili+Radish	洋蔥+貢丸 Onion + Meat Ball	飽飽*5 Wontons	白蘿蔔+金針菇+芹菜 Radish+Enoki Mushroom+Celery
	中式	小菜	涼拌黑豆干 Dried Black Tofu	◎春捲 Spring Rolls	青蔥炒煙燻豬頭皮 Stir-fried Smoked Pork Scalp and Scallion	涼拌黃豆芽 Soybean Sprouts Salad
		青菜	履歷青菜 Fresh Vegetable	豆芽菜+九層塔 Bean Sprouts+Basil	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable
湯品		剝皮辣雞湯底 Fermented Chili Soup	塔香湯 Basil Soup	豬骨湯底 Pork Bone Soup	清燉牛肉湯底 Beef Broth	
水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
熱量		760	780	720	760	
套餐		黑胡椒肉排套餐	咖哩豬排飯套餐	辣子雞丁套餐		
晚餐 Dinner	中式	主食	小米飯 Millet Rice	咖哩豬排飯 Chicken Curry Udon	糙米飯 Brown Rice	
		主菜	△黑胡椒肉排 Black Pepper Pork Chop	黑胡椒大排	白米 雞胸丁 馬鈴薯 紅蘿蔔	糖柳 豆芽菜 紅蘿蔔
		副主菜	☆白花炒魷魚 Stir-fried Squid and Cauliflower	◎日式炸豬排 Tonkatsu (Japanese Fried Pork Chop)	◎辣子雞丁 Spicy Diced Chicken	
	西式	副菜 1	魷魚 白花菜 紅椒	里肌肉排 麵包粉	雞胸丁 蔥段 杏鮑菇 辣椒	
		副菜 2	豆干炒三絲 Stir-fried Dried Tofu and Vegetables	☆日式涼拌洋蔥 Onion Salad	時蔬炒寬粉 Stir-fried Mung Bean Noodles and Seasonal Vegetables	
		副菜 3	豆干 洋蔥 紅蘿蔔 木耳 芹菜	洋蔥 海帶芽 芝麻 柴魚露	寬冬粉 高麗菜 黑木耳 香菇	
		副菜 4	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	湯品	雙圓奶茶 Taro Balls and Sweet Potato Milk Tea	△☆開東煮湯 Oden Soup	福菜肉片湯 Preserved Vegetables and Pork Slices Soup		
	熱量	830	880	830		

△表加工品 Processed Food
◎表油炸物 Deep-fried Food
☆表魚類 Fish
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●表牛羊製品
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豬，未使用輻射污染食品