康橋國際學校林口校區 美食街113年2月菜單
Restaurant Menu, February, 2024

	日期 Date		2/19	2/20	2/21	2/22	2/23
	星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
早餐 Break-fast	中式	主食		油飯 Glutinous Oil Rice	蔥花餐包 Scallion Bun	雙色饅頭*2(30g) Steamed Bun*2	燒餅 Clay Oven Roll
				白米 豬肉絲 香菇 枸杞 香菜	蔥花餐包	雜蛋饅頭 黑糖饅頭	燒餅(芝麻)
		副食1		△菲力雞排 Chicken Chop	蜜汁油雞翅 Braised Chicken Wings with Honey Sauce	豉汁排骨 Braised Pork Ribs with Soy Sauce	醬燒豬肉片 Stir-fried Pork Slices
				菲力雞排	雞翅 芝麻	豬肉角 芋頭 豆豉	豬肉片 小黃瓜 蔥段
		副食2		蘑菇炒蛋 Scrambled Eggs with Mushroom	彩蔬炒蛋 Scrambled Eggs with Vegetables	鮮肉燒賣 Pork Shu Mai	蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion
				雜蛋 蘑菇	雜蛋 洋蔥 紅椒	鮮肉燒賣*2	雜蛋 玉米 蔥花
		副食3		履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable
	熱量			520	480	460	480
	西式	主食		泰式口袋餅套餐	日式炒烏龍套餐	燕麥雜糧麵包套餐	濃湯餐包套餐
		主食		口袋餅 Pita	日式豬肉炒烏龍 Japanese Stir-fried Udon with Pork	燕麥雜糧堡 Oat Multigrain Bread	雜糧紅藜麥餐包 Red Quinoa and Multigrain Bun
				口袋餅	烏龍麵 豬肉絲 紅蘿蔔 木耳	燕麥雜糧麵包	麵粉 蔓越莓乾 芝麻 葵瓜子
		副食1		☆經典打抛豬 Thai Basil Minced Pork	照燒雞肉柳 Teriyaki Chicken Tenderloin	🌶 水牛城辣翅腿 Buffalo Spicy Drumette	照燒雞肉 Teriyaki Chicken
				豬絞肉 番茄 洋蔥 四季豆 魚露	雞肉柳 大白菜 洋蔥	翅小腿*2	雞肉柳 洋蔥
		副食2		◎泰式荷包蛋 Thai Sunny-side-up	日式醬油蛋 Braised Eggs	雙色地瓜球 Sweet Potato Balls	玉米濃湯 Corn Soup
				雜蛋 泰式醬	雜蛋	芋泥地瓜球*2 紅豆地瓜球*2	玉米 馬鈴薯 紅蘿蔔 奶粉
		副食3		🌶 ☆泰式涼拌沙拉 Thai Style Salad	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	迷迭香烤時蔬 Roasted Vegetables with Rosemary
				青木瓜 小黃瓜 紫洋蔥 辣椒片			地瓜 紅蘿蔔 櫛瓜 黃椒
	飲品			黑豆漿/柳橙綠茶 Black Soybean Milk/ Orange Green Tea	鮮奶茶/泥漿 Milk Tea/ Mixed Soymilk	薏仁漿/冬瓜鮮奶 Job's Tears Milk/ White Gourd Milk Tea	低糖豆漿/無糖麥茶 Low Sugar Soybean Milk/ Sugar Free Barley Tea
	熱量			600	510	500	530
午餐 Lunch	套餐		**椒鹽排骨酥套餐**	**酥炸柳葉魚套餐**	**蜜汁腰果雞套餐**	**椒鹽魚片套餐**	**雞肉飯套餐**
	主食		純米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	雞肉飯 Chicken Rice
	主菜		◎椒鹽排骨酥 Salt and Pepper Pork Ribs	◎☆酥炸柳葉魚X3 Deep-fried Shishamo x3	醬爆肉絲 Stir-fried Shredded Pork with Sauce	蔥油燒雞 Braised Chicken with Scallion	
			豬肉角 豬軟骨丁 九層塔	柳葉魚	豬肉絲 小黃瓜 洋蔥	豬肉角 豆薯 紅蘿蔔 青蔥	白米 雞肉絲 紅蔥頭
	副主菜		紅燒雞肉豆腐 Braised Chicken and Tofu	🌶 回鍋肉片 Twice-Cooked Pork Slices	蜜汁腰果雞丁 Stir-fried Diced Chicken and Cashew with Honey Sauce	◎☆椒鹽魚片 Salt and Pepper Fish Fillet	菜脯蛋 Scrambled Eggs with Preserved Radish
			雞胸丁 板豆腐 青蔥	豬肉片 白豆干片 青椒 紅蘿蔔	雞胸丁 洋蔥 彩椒 腰果 白芝麻	帶皮鮭魚	雞蛋 菜脯 蔥花
	副菜1		紅片雙花 Stir-fried Broccoli and Cauliflower with Sliced Carrot	蔥香結頭菜 Stir-fried Turnip with Scallion	三色豆包絲 Stir-fried Shredded Bean Curd with Vegetables	麻油高麗菜 Stir-fried Cabbage with Sesame Oil	韭菜素雞 Stir-fried Vegetarian Chicken and Chinese Chives
			青花菜 白花菜 紅蘿蔔	結頭菜 青蔥 枸杞	豆芽菜 豆包絲 紅蘿蔔 黑木耳	高麗菜 香菇 薑片 枸杞	素雞 韭菜 紅蘿蔔
	副菜2		履歷青菜 Fresh Vegetable	有機青菜 Organic Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	有機青菜 Organic Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable
	湯品		海帶結蘿蔔湯 Kelp Sprouts and Radish Soup	山藥薏仁湯 Yam and Job's Tears Soup	鮮菇玉米湯 Mushroom and Corn Soup	芋圓燒仙草 Taro Balls and Hot Grass Jelly	金針排骨湯 Daylily and Pork Ribs Soup
			白蘿蔔 龍骨丁海帶結	山藥 洋薏仁 龍骨丁	雞排丁金針菇 杏鮑菇 玉米粒	仙草汁 芋圓 地瓜圓	金針花 龍骨丁
	水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	熱量		820	800	860	830	850
	麵食		**現撈小卷米粉套餐**	**醬油雞拉麵套餐**	**腐乳羊肉麵套餐**	**筊白筍麵套餐**	**🌶 川味牛肉麵套餐**
	主食		細米粉 Rice Noodles	日式拉麵 Ramen	白油麵 Oil Noodles	白麵 Noodles	家常麵 Noodles
	主菜		☆現撈小卷 Squid	叉燒風味雞腿 Barbecued Style Drumstick	●羊肉片 Lamb	豬梅花 Pork	●川味牛肉 Sichuan Beef
	副菜		☆△九層花枝炸+香菇+芹菜 Deep-fried Squid Ball with Basil+ Mushroom+Celery	玉米粒+筍乾+蔥花 Corn Kernel+Dried Bamboo Shoots+Scallion	角螺+枸杞 Bean Curd+ Goji	△貢丸+蔥段+★蝦米 Meat Ball+Scallion+Dried Shrimp	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish+Scallion
	小菜		🌶 涼拌結頭菜 Turnip Salad	枸杞醃南瓜 Preserved Pumpkin with Goji	薄鹽毛豆莢 Salted Edamame	花生油味 Braised Dishes with Peanuts	涼拌茄子 Eggplant Salad
			結頭菜 香菜 辣椒	南瓜 枸杞	毛豆莢	小黃瓜 麵筋 花生	茄子 蒜頭 青蔥 辣椒
	青菜		川燙大白菜 Blanched Chinese Cabbage	川燙綠花椰 Blanched Broccoli	紅白蘿蔔+九層塔 Radish and Carrot+Basil	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable
	湯品		★蝦米高湯 Shrimp Soup	醬油雞高湯 Chicken Soup	腐乳湯 Fermented Bean Curd soup	蔥味豬骨湯 Pork Ribs and Scallion 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		750	840	725	790	820
晚餐 Dinner	套餐		**照燒雞腿排套餐**	**梅菜燒肉套餐**	**日式唐揚炸雞套餐**	**香烤豬棒腿套餐**	**酥炸雞腿套餐**
	主食		五穀飯 Grain Rice	小米飯 Millet Rice	◎日式唐揚雞蓋飯 Chicken Karaage Rice	純米飯 Brown Rice	白飯 Rice
	主菜		照燒雞腿排 Teriyaki Chicken Thigh	梅菜燒肉 Stir-fried Pork with Preserved Vegetables		香烤豬棒腿 Roasted Pork Knuckle	◎酥炸雞腿 Deep-fried Drumstick
			雞腿排	豬肉角 麵輪 紅蘿蔔 梅乾菜	米 雞胸丁 白芝麻	豬棒腿	棒腿
	副主菜		銀芽炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork with Bean Sprouts	★△蝦捲*2 Deep-fried Shrimp Roll*2	日式醬油蛋 Japanese Braised Eggs	番茄洋芋燉雞 Potato and Chicken Stew with Tomato	瓜仔肉燥 Minced Pork and Preserved Cucumber
			豬肉絲 豆芽菜 韭菜	蝦捲	雞蛋	雞胸丁 馬鈴薯 番茄 洋蔥 紅蘿蔔	豬絞肉 冬瓜 花瓜碎
	副菜1		蒜炒胡瓜 Stir-fried Cucumber and Garlic	★蒜香扁蒲 Stir-fried Bottle Gourd with Garlic	甜酸醃蘿蔔 Sweet and Sour Preserved Radish and Carrot	🌶 筍片炒豆干 Stir-fried Bamboo Shoots and Dried Tofu	荷包蛋 Sunny-side-up
			扁蒲 木耳	扁蒲 香菇 蝦米	白蘿蔔 紅蘿蔔	豆干片 脆筍片 青蔥 辣椒片	雞蛋
	副菜2		履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	川燙青花菜 Blanched Broccoli	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable
	水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
	湯品		胡瓜雞湯 Cucumber and Chicken Soup	桂花甜湯圓 Sweet Tangyuan Soup with Osmanthus	☆味噌豆腐湯 Tofu Miso Soup	芥菜肉片湯 Mustard Soup with Pork Slices	竹筍雞湯 Bamboo Shoots and Chicken Soup
			胡瓜 雞排丁	紅白小湯圓 桂花乾	板豆腐 海帶芽	芥菜 豬肉片	竹筍 雞排丁
	熱量		850	850	800	900	880

△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
本校食材一律使用國產豬、未使用輻射污染食品