

康橋國際學校林口校區 美食街112年9月菜單
Restaurant Menu, September, 2023

日期 Date	9/18	9/19	9/20	9/21	9/22	9/23	
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	(六)	
中式 Breakfast	主餐	洋葱餡餅 Onion Stuffed Bun 洋葱小餡餅*3	豆沙包 Red Bean Bun	皮蛋瘦肉粥 Pork Congee 白菜豬絞肉皮蛋蔥花	水煎包 Pan-fried Stuffed Bun	刈包 Gua Bao	
	副食1	滷味拼盤 Braised Dishes	豉汁排骨 Braised Pork with Fermented Soy 豬肉芋頭豆豉 紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot	◎滷肉餡餅 Pork Pie 豬肉餡餅*1 滷蛋+海帶串 Braised Egg+Kelp	黑胡椒炒肉片 Stir-fried Pork Slices and Black Pepper 豬肉片小黃瓜青蔥	梅干扣肉片 Braised Pork with Preserved Vegetables 豬肉片梅乾菜	
	副食2		豬肉片 米血球 大溪黑豆干 海帶	雞蛋紅蘿蔔	地瓜烘蛋 Sweet Potato Frittata	荷包蛋+刈包配料	
	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	履歷青菜 Fresh Vegetable	
	熱量	591.0	586.0	595.0	604.0	610.0	
	主餐	菠蘿麵包套餐	乳酪餅套餐	黑凱帕尼尼套餐	墨西哥捲餅套餐	番茄吉士蛋可頌堡套餐	
	主餐	菠蘿麵包 Pineapple Bun 菠蘿麵包	乳酪餅 Cheese Flatbread 乳酪餅吐司片	帕尼尼 Panini 帕尼尼	墨西哥餅 Tortilla 墨西哥餅	可頌堡 Croissant Burger 可頌堡	
	副食1	◎炸雞排 Chicken Chop	△天使腿排 Chicken Thigh	△菲力雞排 Chicken Chop	墨西哥炒豬柳 Mexican Pork	番茄吉士蛋 Scrambled Eggs with Tomato and Cheese	
	副食2	蒜包蛋 Sunny-side Egg 雞蛋	時蔬炒蛋 Scrambled Eggs with Seasonal Vegetables	馬鈴薯炒蛋 Scrambled Eggs with Potato	起司片 Cheese Slice	△◎炸雞塊 Deep-fried Chicken Nuggets	
	副食3	溫沙拉 Salade Tiede 地瓜 鮑魚菇 小蕃茄 四季豆 胡蘿蔔	羅馬生菜、小黃瓜、萵苣芽 Romaine lettuce, Cucumber, Alfalfa	美生菜、牛番茄、洋蔥絲 Lettuce, Tomato, Onion	溫沙拉 Salade Tiede	胡麻沙拉 Salad 美生菜 豌豆苗 紅蘿蔔 小黃瓜	
熱量	603.0	600.0	605.0	628.0	605.0		
飲品	100%果汁/低糖豆漿 100% juice/Low Sugar Soybean Milk	蜂蜜綠茶/米漿 Honey Green Tea/Peanut and Rice Milk	可爾必思/黑豆漿 Calpis/Black Soy Milk	無糖麥芽/低糖豆漿 Barley Tea/Soy Milk	可可/杏仁漿 Chocolate/Job's Tears Milk		
午餐 Lunch	主餐	鹹豬肉炒豆干 Stir-fried Pork and Dried Tofu	滷燒網魚 Kabayaki Sea Bream	●綠油高麗菜炒牛肉絲 Stir-fry Beef	◎椒鹽雞排 Thai Spicy Chicken	雞排飯 Chicken Rice	
	副主餐	鹹豬肉 豆干 芹菜 紅椒	滷燒網魚	牛肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 紅辣椒	雞腿排	白菜 雞肉絲 紅蔥頭	
	副食1	栗子燒雞 Braised Chicken and Chestnuts	★沙茶彩椒豬柳(含芝麻) Teppanyaki Pork Tenderloin	竹筍炒雞 Stir-fried Chicken and Bamboo Shoots	△香脆蒜炒魷魚 Stir-fried Squid with King Oyster Mushrooms	菜脯蛋 Scrambled Eggs with Pickled Radish	
	副食2	雞丁 芋頭 栗子	豬肉柳 青椒 紅椒 黃椒 洋葱	雞胸肉 竹筍	魷魚麵 香菇 芹菜	雞蛋 菜脯	
	副食3	鮮菇炒白花瓣 Stir-fried Cauliflower with Mushrooms	絲瓜燴珍菇 Stir-fried Sponge Gourd and Mushrooms	玉米炒蛋 Scrambled Eggs with Corn Kernels	南瓜豆腐煲 Pumpkin and Tofu Stew	韭菜素雞 Stir-fried Vegetarian Chicken	
	湯品	白花瓣 鴻喜菇 履歷青菜 Fresh Vegetable	絲瓜 秀珍菇 有機青菜 Organic Vegetable	雞蛋 玉米 履歷青菜 Fresh Vegetable	椒豆腐 南瓜 蔥花 有機青菜 Organic Vegetable	素雞 韭菜 紅蘿蔔 履歷青菜 Fresh Vegetable	
	水果	麻油雞湯 Sesame Oil Chicken Soup	黃豆芽肉絲湯 Bean Sprouts and Shredded Pork Soup	佛手瓜雞湯 Chayote Chicken Soup	傳統花生甜湯 Sweet Peanut Soup	海芽薑絲湯 Kelp Sprouts Soup	
	水果	雞排丁 白麵線 薑片 紅蔥	黃豆芽 豬肉絲	佛手瓜 雞丁	花生 洋葱仁	海帶芽 薑絲 雞骨丁	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	熱量	760	730	780	820	800	
晚餐 Dinner	主餐	南洋冬陰功海鮮麵套餐	刺皮辣雞麵套餐	泡菜豬肉拉麵套餐	味噌叉燒拉麵套餐	清燉牛內麵套餐	
	主餐	圓拉麵 Noodles	陽春麵 Noodles	拉麵 Noodles	叉燒 Ramen	家常麵 Noodles	
	主餐	☆★蝦子*2+花枝圈*2 Shrimp+Cuttlefish	雞骨腿 Chicken Leg	豬肉片 Pork	梅花豬 Pork Chop	●湘牛肉塊 Beef	
	副食	△黃金魚蛋*2+番茄+香菜 Fish Ball +Tomato+Coriander	△刺皮辣雞+白蘿蔔+紅蘿蔔+花生碎 Fermented Chili+Radish+Carrot+Pickled Cucumber	●泡菜+洋葱 Kimchi+Onions	玉米+蔥花+海苔片 Corn Kernel+ Scallion+Seaweed	白蘿蔔+紅蘿蔔+金針菇 Radish+Carrot+Enoki Mushrooms	紅蘿蔔+白蘿蔔+青蔥 Carrot+Radish
	小食	紅油抄手 Wonton in Red Oil	梅汁苦瓜 Bitter Melon in Plum Sauce	●韓式小黃瓜 Japanese Soybean Sprouts Salad	和風洋蔥絲 Japan Onion Salad	涼拌黃豆芽 Chinese Soybean Sprouts Salad	
	副食1	紅油抄手 Wonton in Red Oil	梅汁苦瓜 Bitter Melon in Plum Sauce	●韓式小黃瓜 Japanese Soybean Sprouts Salad	和風洋蔥絲 Japan Onion Salad	涼拌黃豆芽 Chinese Soybean Sprouts Salad	
	副食2	鮮菇+洋葱+高麗菜 Mushroom+Onion+Cabbage	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	洋蔥紫洋蔥蔥花豆腐 Kelp Sprouts+ Bamboo	履歷青菜 Fresh Vegetable	
	湯品	南洋冬陰功海鮮湯 Thai Seafood Soup	刺皮辣雞湯底 Fermented Chili Soup	泡菜湯底 Kimchi Soup	味噌湯 Miso Soup	清燉牛肉湯底 Broth	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	熱量	720	760	730	780	760	
晚餐 Dinner	主餐	黃金雞腿套餐	馬鈴薯雞肉套餐	宮保雞丁蓋飯套餐	京都排骨套餐	火烤雞排套餐	
	主餐	胚芽飯 Germ Rice	小米飯 Millet Rice	◎宮保雞丁蓋飯 Kong Pao Chicken Rice	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	
	主餐	黃金烤雞腿 Golden Roasted Chicken Drumsticks	△馬鈴薯燒肉 Potato and Pork Stew	◎宮保雞丁蓋飯 Kong Pao Chicken Rice	◎京都排骨 Peking-style Spare ribs	火烤雞排 Roasted Chicken	
	副主餐	棒棒腿	豬肉柳 馬鈴薯 洋葱 紅蘿蔔 樂魚露	白菜 雞胸丁 花生 乾辣椒 蔥段	豬肉角 豬軟骨丁	雞腿排	
	副食1	青江炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork and Bok Choy	★蒜泥鮮蝦 Garlic Shrimps	虎皮炸蛋 Fried Egg	番茄蘿蔔燻雞丁 Braised Diced Chicken with Radish and Tomato	豆干炒肉絲 Stir-fried Pork and Dried Tofu	
	副食2	豬肉絲 青江菜	蝦子*3 蒜	雞蛋	雞胸丁 白蘿蔔 番茄 紅蘿蔔	豬肉絲 豆干絲 蔥段 紅辣椒	
	副食3	麻婆豆腐 Mapo Tofu	鮮菇燴胡瓜 Gourd with Mushroom	凉拌三絲 Bean Sprouts, Cucumber, Carrots	珍菇高麗菜 Stir-fried Cabbage with Mushroom	薑絲枸杞蒸南瓜 Steamed Pumpkin	
	湯品	板豆腐 豬絞肉 青蔥	大黃瓜 秀珍菇 枸杞	綠豆芽 小黃瓜 紅蘿蔔 雞肉絲	高麗菜 秀珍菇	南瓜枸杞薑絲	
	水果	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷青菜 Fresh Vegetable	履歷蔬菜 Fresh Vegetable	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
湯品	蒜蓉濃湯 Vegetable Soup	黑糖QQ圓紅茶 Brown Sugar QQ Yuan Black Tea	油蔥粉絲湯 Oily Tofu Soup	冬瓜小魚湯 White Gourd and Anchovy Soup	薑絲海帶湯 Ginger and Kelp Soup		
熱量	820	800	850	850	830		

△表示加工品 Processed Food
◎表示炸物 Fried Food
☆表示魚類 Fish
★表示帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●表示半熟蛋
◎表示帶殼海鮮及豆腐，不含花生成分
本校會一律使用國產豬肉，未使用動物性食品