

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。106年第一季中央廚房菜單明細(治療飲食)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
早餐	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)	白稀飯(D)
	低油鹽肉鬆(1)	枸杞萵菜	子薑木須肉絲(1)	荷包蛋(1)	低油鹽肉鬆(1)	韭菜炒蛋(1)	咖哩百頁(1)	大瓜炒肉絲(1)	低油鹽肉鬆(1)	紅蔥肉燥油腐(1)	蔥花蛋(1)	低油鹽肉鬆(1)	薑燒麵腸(1)	川七炒肉片(1)
	紅人刺瓜	紅人炒蛋(1)	炒絲瓜	蠔油西生菜	紅人結頭菜	滷海結	豆豉炒苦瓜	清炒川七	炒皇宮菜	薑絲燒冬瓜	紅人扁蒲	木須白菜	枸杞萵菜	紅燒蘿蔔
炒小白菜	炒油菜	炒菠菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒A菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒小白菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒青江菜	炒地瓜葉	炒A菜	
主食(碗)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
魚肉豆蛋類(兩)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
蔬菜(碟)	2	2.3	2.7	2	2	2.3	2	2.7	2	2	2.2	2	2	2.7
油脂(湯匙)	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
水果(份)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
奶類(杯)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
熱量(大卡)	368.75	376.25	386.25	368.75	368.75	376.25	368.75	386.25	368.75	368.75	373.75	368.75	368.75	386.25
午餐	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)
	迷迭香肉丸(2)	照燒雞柳(2)	當歸蒸魚丁(1.5)	八角滷肉(2)	蔥油雞排(T4)	藥膳魚片(1.5)	紅燒肉丁(2)	藥膳雞柳(2)	塔香魚丁(1.5)	嫩薑炒肉柳(2)	薑燒雞腿(D4)	豆瓣鱈斑(1.5)	豉汁(少)蒸肉角(2)	塔香雞柳(2)
	白果甜蔥	紅人青木瓜	雙色蘿蔔丁	芝香海芽	清炒皇宮菜	玉菜炒凍豆腐(0.5)	白菜魯	木須洋蔥	小瓜麵腸(0.5)	蠔油(少)燒苦瓜	彩椒鮮菇	肉末茄子(0.5)	炒美生菜	炒雙椒
	炒西生菜	白芝麻拌紅鳳菜	銀芽肉絲(0.5)	炒彩椒	枸杞扁蒲	清炒蘿蔔	炒萵菜	炒雙椒	麻油紅鳳菜	枸杞萵菜	清炒龍鬚菜	木須黃芽	海芽吻魚	枸杞燒大瓜
	炒青江菜	炒蚵白菜	炒A菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒地瓜葉	炒油菜	炒菠菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒A菜	炒小芥菜	炒蚵白菜	炒菠菜
扁蒲湯	薑絲海芽湯	苦瓜湯	金針湯	薑絲海芽湯	冬瓜湯	涼薯絲湯	結頭菜湯	竹筴蘿蔔湯	金針湯	薑絲清木瓜湯	冬瓜湯	金針湯	絲瓜湯	
主食(碗)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
魚肉豆蛋類(兩)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
蔬菜(碟)	3.3	3.1	2.9	3.1	3.1	2.9	3	3.2	2.9	3.1	3.2	2.9	2.4	3.2
油脂(湯匙)	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35
水果(份)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
奶類(杯)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
熱量(大卡)	489.75	484.75	479.75	484.75	484.75	479.75	482.25	487.25	479.75	484.75	487.25	479.75	467.25	487.25
水果	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1
熱量(大卡)	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0
晚餐	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)	白米飯(D)
	豉汁白旗片(1.5)	荷葉蒸肉角(2)	孜然烤雞腿(D4)	山楂蒸鱈斑(1.5)	蒜泥肉片(2)	枸杞紅棗嫩雞排(T4)	青蒜炒魚丁(1.5)	蠔油燒肉(2)	碳烤雞排(T4)	檸檬奶油烤白旗(1.5)	蒸肉餅(2)	古早味滷雞排(T4)	迷迭香蒸白旗片(1.5)	茄汁肉角(2)
	蕃茄凍豆腐(0.5)	麻油川七	髮菜炒白菜	肉末紫茄(燙)(0.5)	紅人炒大白菜	白花炒茼蒿片	枸杞絲瓜豆腐(0.5)	薑絲美生菜	紅人洋蔥西芹	白花雞片(0.5)	紅人高麗菜	紅人炒大頭菜	扁蒲肉片(0.5)	木須白花菜
	朴菜(少)燒苦瓜	紅棗高麗	薑絲地瓜葉	清炒小瓜	鐵板洋蔥	炒紅鳳菜	清炒茄子	紅人鮮長豆	太極雙耳	塔香海根	麻油紅鳳菜	蔥燒蕃茄	紅棗高麗	鮮菇炒小瓜
	炒小芥菜	炒大陸妹	炒小芥菜	炒油菜	炒菠菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒A菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒小白菜	炒油菜	炒大陸妹	炒小芥菜
金針湯	冬瓜湯	結頭菜湯	豆薯絲湯	當歸雙耳湯	黃瓜湯	金針湯	薑絲海芽湯	玉菜湯	絲瓜湯	苦瓜湯	涼薯絲湯	芹香冬粉湯	四神白菜湯	
主食(碗)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.76	0.75
魚肉豆蛋類(兩)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
蔬菜(碟)	2.4	3.2	3.2	2.7	3.2	3.2	2.8	3.1	3.2	2.9	3.2	3.0	2.8	3.2
油脂(湯匙)	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35
水果(份)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
奶類(杯)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
熱量(大卡)	467.25	487.25	487.25	474.75	487.25	487.25	477.25	484.75	487.25	479.75	487.25	482.25	480.05	487.25
晚點	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1	藻康富*1+蘇打餅*1
熱量(大卡)	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0
總熱量	1585.8	1608.3	1613.3	1588.3	1600.8	1603.3	1588.3	1618.3	1595.8	1593.3	1608.3	1590.8	1576.1	1620.8