

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。107年第四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)
	枸杞蒸蛋(1)	京醬肉絲(1)	家常燴豆腐(1)	青蔥炒蛋(1)	紅燒豆包(1)	荷包蛋(1)	青椒肉絲(1)	韭菜末炒蛋(1)	蕃茄豆腐(1)	洋蔥肉絲(1)	柴魚蒸蛋(1)	藤波(少)豆腐(1)	洋蔥炒蛋(1)	醬燒油腐(1)
	小瓜木須	薑絲絲瓜	清炒蒲瓜	薑絲莧菜	蠔油高麗菜	塔香海根	薑絲紅鳳菜	薏米(挑)絲瓜	清炒小瓜	枸杞莧菜	塔香玉茹	薑絲冬瓜	紅人扁蒲	絲瓜燴金菇
	炒小白菜	炒油菜	炒空心菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒地瓜菜	炒油菜	炒空心菜	炒蚵白菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒小白菜	炒蚵白菜	炒大陸妹
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)	1.7	1.8	1.8	2	2	1.7	2	1.8	2	2	2	1.8	2	2
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)	361.25	363.75	363.75	368.75	368.75	361.25	368.75	363.75	368.75	368.75	368.75	363.75	368.75	368.75
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)
	薑汁肉片(2)	蠔汁雞柳(T4)	枸杞白旗片(1.5)	梅汁肉角(2)	烤雞腿(D4)(去皮去骨)	香煎白旗片(1.5)	蒜泥肉片(2)	芝麻雞丁(1.5)	麻油魚丁(1.5)	蔥燒肉柳(2)	蒜香雞柳(2)	三杯魚片(1.5)	京醬肉絲(2)	紅燒雞丁(1.5)
	蕃茄冬瓜	枸杞苦瓜	蕃茄高麗菜	枸杞小瓜	香菇滷大白菜	木須肉絲(0.5)	枸杞蒲瓜蛋絲(少量)	什錦燴大瓜(0.5)	薑絲紫茄	柴魚白菜	紅燒蒲瓜肉末(0.5)	蕃茄炒蛋(0.5)	麻油紅鳳菜	吻仔魚莧菜(0.5)
	紅人高麗菜	蔥燒海茸	洋蔥炒蛋(0.5)	咖哩紅菜頭	麻油紫茄	炒美生菜	小瓜花生丁	紅椒玉米筍	紅蘿蔔蒸蛋(0.5)	髮菜絲瓜	芹香海帶絲	清炒大黃瓜	木須白菜	清炒苦瓜
	炒空心菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒油菜	炒空心菜	炒小白菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒小白菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小芥菜	炒油菜
	白菜湯	蘿蔔湯	冬瓜湯	高麗菜湯	金針湯	紅白蘿蔔湯	涼薯絲湯	結頭菜湯	蘿蔔湯	金針湯	薑絲青木瓜湯	金針湯	冬瓜湯	薑絲大瓜湯
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)	2.7	2.5	2	2	2.5	2	2.4	2.6	2	2.6	2.2	2	2.3	2.7
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)	474.75	469.75	457.25	457.25	469.75	457.25	467.25	472.25	457.25	472.25	462.25	457.25	464.75	474.75
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)
	藥膳魚片(2)	紅燒肉片(2)	滷雞腿(2)(去皮去骨)	洋蔥蒸旗魚(2)	和風燒肉(1.5)	蔥爆雞柳(2)	豆酥白旗片(1.5)	蠔油肉柳(2)	迷迭香烤雞丁(1.5)	香煎白旗片(1.5)	五味肉片(2)	藥膳雞腿(去皮去骨)(D4)	當歸白旗片(1.5)	蒸肉角(2)
	清炒大瓜	青木瓜炒肉絲(0.5)	白蘿蔔滷	米豆醬燒冬瓜	韭香炒蛋(0.5)	清炒大瓜	醬燒白菜豆包(0.5)	豉汁(少)苦瓜	銀芽肉絲(0.5)	九層塔煎蛋(0.5)	紅人高麗絲	洋蔥豆包絲(0.5)	大黃瓜燒肉絲(0.5)	白果冬瓜
	塔香紫茄	紅人大白菜	蝦皮(少)大黃瓜	木須絲瓜	蕃茄洋蔥	白果甜蔥	紅麵炒高麗	紅人木鬚金結	甜蔥青木瓜	滷冬瓜	朴菜(少)苦瓜	枸杞絲瓜	醬燒蘿蔔	麻油炒菇
	炒青江菜	炒小芥菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小芥菜	炒地瓜葉	炒青江菜	炒小芥菜	炒空心菜	炒油菜	炒空心菜	炒蚵白菜
	金針湯	黃豆芽湯	結頭菜湯	豆薯絲湯	大白菜湯	冬瓜湯	金針湯	蘿蔔湯	玉菜湯	結頭菜湯	紅人湯	涼薯絲湯	玉菜湯	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	0.75	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)	2.7	2.3	2.5	2.6	2.0	2.6	2.0	2.5	2.4	1.9	2.4	2.1	2.5	2.5
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)	474.75	464.75	469.75	472.25	457.25	472.25	457.25	469.75	467.25	454.75	467.25	459.75	469.75	469.75
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	1570.8	1558.3	1550.8	1558.3	1555.8	1550.8	1553.3	1565.8	1553.3	1555.8	1558.3	1540.8	1563.3	1573.3