

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。105年第二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)	紅燒豆腐(1)	炒蛋(1)	薑燒素魚(1)	低油鹽肉鬆(1)	小瓜肉末(1)	低油鹽肉鬆(1)	醬燒素肚(1)	炒蛋(1)	肉燥油腐(1)	蔥花蛋(1)	低油鹽肉鬆(1)	冬瓜蒸絞肉(1)	柴魚蒸蛋(1)
	木須白菜	芹菜珠拌花生	蒲瓜紅人	枸杞莧菜	花片炒高麗	芝香海芽	滷蘿蔔	豉汁皇宮菜	清炒小瓜	芹香海帶絲	紅仁絲瓜	炒彩椒	燒大白菜	清炒川七
	炒油菜	炒絲瓜	炒青江菜	炒高麗菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒青江菜	炒小白菜	炒青江菜	炒地瓜葉	炒大陸妹	炒空心菜	炒地瓜葉	炒小白菜
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	1.7	2	2	2	2.3	2	2	2	2	2	2	2.1	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)	368.75	361.25	368.75	368.75	368.75	376.25	368.75	368.75	368.75	368.75	368.75	368.75	371.25	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)
	和風肉片(2)	蠔汁雞柳(1.5)	枸杞鱈斑魚片(1.5)	梅汁肉角(1.5)	芝麻雞排(T4)	薑片蒸魚(1.5)	五味肉片(1.5)	北菇蒸雞(2)	麻油魚丁(1.5)	蒜炒肉柳(2)	照燒雞柳(2)	豆豉(少)魚片(1.5)	京醬肉絲(2)	洋蔥雞柳(2)
	枸杞西生菜	青木瓜炒肉片(0.5)	塔香肉末紫茄(0.5)	洋蔥炒蛋(0.5)	紅人芽菜	扁蒲炒蛋(0.5)	五香麵腸(0.5)	朴菜(少)苦瓜	紅人大黃瓜	芝香拌紅鳳	麻油川七	香菇長豆	炒紅鳳菜	木須金菇
	彩椒鮮菇	炒豆芽菜	薑絲皇宮菜	薑絲燒海茸	炒川七	炒紅鳳菜	絲瓜金菇	薑絲龍鬚	蕃茄炒肉片(0.5)	金針雲耳	蠔油美生菜	蕃茄炒蛋(0.5)	薑絲海根	炒紅莧菜
	炒青江菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒A菜	炒蚵白菜	炒空心菜	炒油菜	炒蚵白菜	炒小白菜	炒油菜	炒青江菜	炒A菜
	冬瓜湯	蕃茄湯	蘿蔔湯	豆薯絲湯	蘿蔔湯	薑絲冬瓜湯	髮菜白菜湯	扁蒲湯	竹筴冬瓜湯	白菜湯	薑絲青木瓜湯	薑絲海芽湯	玉菜湯	薑絲扁蒲湯
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)	3.2	2.9	2.9	2.3	3.2	2.5	2.3	3.2	2.9	3.2	3.2	2.4	3.2	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)	487.25	479.75	479.75	464.75	487.25	469.75	464.75	487.25	479.75	487.25	487.25	467.25	487.25	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)
	清蒸魚片(2)	芝麻燒肉片(1.5)	蔥油雞腿(D4)	蔥燒魚丁(1.5)	和風燒肉(1.5)	烤雞腿(D4)	豆酥魚片(1.5)	蠔油肉柳(1.5)	迷迭香雞柳(1.5)	香煎旗魚片(1.5)	紅燒肉丸(2)	咖哩雞柳(2)	當歸白旗片(1.5)	黃豆滷肉角(2)
	枸杞炒川七	紅絲炒蛋(0.5)	清炒美生菜	炒絲瓜	麻油紫茄	鐵板紅人洋蔥	蒸蛋(0.5)	紅人炒蛋(0.5)	紅人白菜	蒲瓜吻魚(0.5)	紅人高麗絲	塔香茄子	五柳炒肉片(0.5)	清炒青木瓜絲
	蒜香高麗	薑絲炒紅鳳菜	豉汁(少)苦瓜	香菇豆腐(0.5)	蕃茄豆腸(0.5)	豆瓣青椒	紅棗高麗	木須莧菜	彩椒肉絲(0.5)	蒜炒高麗	樹子苦瓜	小瓜白果	滷蘿蔔	枸杞皇宮菜
	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒A菜	炒油菜	炒空心菜	炒油菜	炒大陸妹	炒A菜	炒小芥菜	炒空心菜	炒A菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒小芥菜
	海芽湯	薑絲大瓜湯	白菜湯	金針湯	青木瓜湯	黃瓜湯	金針湯	薑絲海芽湯	苦瓜湯	蕃茄湯	大黃瓜湯	涼薯絲湯	芹香冬粉湯	大黃瓜湯
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	0.76	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)	3.1	2.5	3.2	2.2	2.9	3.2	2.1	2.4	2.9	2.9	3.2	3.0	2.7	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)	484.75	469.75	487.25	462.25	479.75	487.25	459.75	467.25	479.75	479.75	487.25	482.25	477.55	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	1600.8	1570.8	1595.8	1555.8	1595.8	1593.3	1553.3	1583.3	1588.3	1595.8	1603.3	1578.3	1596.1	1603.3