沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。107年第三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)
	洋蔥油腐(1)	絞肉碎干丁(1)	塔香樹子蒸豆包(1)	香蔥肉燥(1)	蔥花蛋(1)	子薑木耳肉片(1)	味噌燒豆腸(1)	紅燒烤麩(1)	茶葉蛋(1)	三杯油腐(1)	小瓜炒蛋(1)	紅人肉絲(1)	薑燒豆腸(1)	蒸蛋(1)
	紅人燒白菜	清炒高麗	蔥燒絲瓜	炒大瓜片	八角滷花生	清炒青木瓜	白菜滑蛋(少)	枸杞絲瓜	香滷大白菜	紅棗高麗	炒彩椒	花生滷蘿蔔	金針雲耳	麻油紅鳳菜
	炒油菜	炒空心菜	炒A菜	炒青江菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒油菜	炒空心菜	炒A菜	炒青江菜	炒小白菜	炒小芥菜
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
豆魚蛋肉類(兩)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
蔬菜(碟)	2	2	2.3	2	2	2.2	2	2.2	2	2	2.1	1.7	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)	368.75	368.75	376.25	368.75	368.75	373.75	368.75	373.75	368.75	368.75	371.25	361.25	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)
	柴魚香蒸肉丸(2)	梅干(少)雞柳(2)	山楂蒸旗魚(1.5)	蒜泥肉片(2)	醬燒雞排(2)	薑絲蒸白旗片(1.5)	紅燒肉丁(1.5)(淡)	藥膳雞球(2)	香煎肉魚(1.5)	黑胡椒燒肉柳(2)	蔘鬚燉雞柳(2)	豆瓣鱈斑魚(1.5)	荷葉蒸肉丁(2)	塔香雞柳(2)
	紅燒蕃茄	清炒紫茄	玉米炒蛋(0.5)	炒彩椒	清炒苦瓜	白菜豆包絲(0.5)	高麗炒素肚(0.5)	炒雙椒	炒洋蔥肉絲(0.5)	蠔油燒紫茄	洋蔥玉米筍	蕃茄炒蛋(0.5)	炒美生菜	紅燒蕃茄
	炒豆芽菜	清炒西生菜	紅絲炒小瓜	枸杞蒲瓜	韭菜炒豆芽	木須蒲瓜絲	炒莧菜	炒地瓜葉	紅人炒豆菜	滷蘿蔔	芝麻龍鬚菜	枸杞莧菜	炒絲瓜	炒鮮筍
	炒青江菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒油菜	炒空心菜	炒A菜	炒青江菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒A菜
	冬瓜湯	豆薯絲湯	苦瓜湯	玉菜湯	扁蒲湯	蘿蔔湯	青木瓜湯	冬瓜湯	黄瓜湯	苦瓜湯	筍絲湯	扁蒲湯	蘿蔔湯	青木瓜湯
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
豆魚蛋肉類(兩)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
蔬菜(碟)	3.2	3	2.9	3.1	3.2	2.9	2.9	3.2	2.2	3.2	3.1	2.9	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	482.25	479.75	484.75	487.25	479.75	479.75	487.25	462.25	487.25	484.75	479.75	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
晩餐	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)
	和風白旗片(1.5)	豉汁(少)肉片(2)	三杯雞丁(2) 髣菜白菜	薑絲蒸鱈斑魚(1.5)	嫩炒肉片(2) 鮮菇炒小瓜	孜然燒雞柳(2) 蒜香絲瓜	樹子(挑)蒸魚丁(2)	梅干(少)燒肉(2)	蔥燒雞柳(2)	味噌燒魚丁(2) 塔香海根	蒸肉餅(2)	薑燒雞丁(2) 白果高麗	迷迭香蒸白旗片(1.5)	薑絲燜肉角(2) 炒彩椒
	蔥花蛋(0.5)枸杞大瓜	醋溜木耳	芝麻莧菜	番茄肉絲(0.5)	炒紅鳳菜	紅人冬瓜		豉汁(少)苦瓜 紅人燒大瓜	薑燒蕃茄	嫩薑炒絲瓜	麻油紅鳳菜 蝦皮大白菜	日来高麗 塔香茄子	小瓜雞片(0.5)	上 別 杉 椒
		蝦皮蒲瓜 炒大陸妹	<u> </u>			<u>紅人令瓜</u> 炒青江菜	日未超恩	紅人焼人瓜 炒高麗	大須鮮筍 炒蚵白菜		<u> </u>	上		
	一 別 門 后 藩湯	番茄湯	金針湯	三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三	大黃瓜湯		<u> </u>	かった 帰蒲湯	豆薯絲湯		大瓜湯	薑絲冬瓜湯	苦瓜湯	工菜湯 工菜湯
主食(碗)	間消勿 0.75	0.75	<u> </u>	<u> </u>	0.75	0.75	0.75	0.75	<u>五者称炀</u> 0.75	<u> </u>	0.75	0.75	<u>日</u> /成 <i>例</i> 0.76	0.75
豆魚蛋肉類(雨)	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)	2.3	3.2	2.8	2.9	3.2	3.2	2.8	3.2	3.2	3.1	3.2	3.1	2.9	3.1
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)	0.55	0.55	0.03	0.0	0.00	0.03	0.55	0.0	0.00	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)	464.75	487.25	477.25	479.75	487.25	487.25	477.25	487.25	487.25	484.75	487.25	484.75	482.55	484.75
晩點	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	1580.8	1598.3	1593.3	1593.3	1603.3	1600.8	1585.8	1608.3	1578.3	1600.8	1603.3	1585.8	1598.6	1600.8
10.11 ±	1500.0	1570.5	10,0.0	10,0.0	1003.3	1000.0	1505.0	1000.5	1570.5	1000.0	1005.5	1505.0	1570.0	1000.0