

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。108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)
	紅燒豆腐(1)	木須炒蛋(1)	豆瓣干片(1.5)	蕃茄炒蛋(1)	豆豉小瓜麵輪(0.5)	洋蔥炒蛋(1)	薑絲麵腸(1.5)	紅人炒蛋(1)	紅燒豆包(1.5)	南瓜絲炒蛋(1)	芹香干絲(1.5)	蔥花蛋(1)	洋蔥炒肉絲(1.5)	高麗肉絲(1.5)
	黃瓜炒肉絲(0.5)	青木瓜肉絲(0.5)	樹子燻苦瓜	冬瓜肉末(0.5)	白菜滷	塔香海耳炒肉末(0.5)	蝦香扁蒲	木須炒肉絲(0.5)	紅絲大瓜	白菜滷麵筋(0.5)	紅人炒毛豆	韭菜炒肉絲(0.5)	紅人炒小瓜	香滷筍茸
	炒小白菜	炒油菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜	炒小芥菜	炒地瓜葉	炒小白菜	炒青江菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜	炒小芥菜	炒地瓜葉
主食(份)	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
魚肉豆蛋類(份)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
蔬菜(碟)	1.5	1.5	2.0	1.5	2.0	1.5	2.0	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.0	2.5
油脂(茶匙)	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0	3.0	2.5	3.0	2.0	2.0	2.5	3.0	2.0	2.0
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)	450	472.5	462.5	450	462.5	495	485	495	450	450	472.5	495	462.5	475
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)
	梅干菜燒豬排(2)	宮保雞丁(2)	豆酥蒸魚片(2)	蔥爆豬肉丁(2)	北菇蒸雞丁(2)	橙汁魚球(2)	黑胡椒肉柳(2)	咖哩雞腿(2)	紅燒魚丁(2)	香滷豬排(2)	蔥油雞排(2)	三杯魚丁(2)	五味肉片(2)	豆豉雞丁(1.5)
	魚香茄子(0.5)	玉米筍絞肉(0.5)	毛豆炒蛋(0.5)	麻婆豆腐(0.5)	紅人炒蛋(0.5)	洋蔥炒肉絲(0.5)	青椒炒百頁(1.5)	蟹絲豆腐煲(0.5)	蕃茄炒蛋(0.5)	蘿蔔燒油腐(0.5)	三絲蒸蛋(0.5)	青椒炒肉絲(0.5)	家常豆腐(0.5)	火腿炒蛋(0.5)
	咖哩蘿蔔	蒜拌梗絲	扁蒲魷魚	吻魚絲瓜	木耳燴金菇	鹹蛋苦瓜	髮菜白菜	宮保玉茹	清炒絲瓜	吻魚大瓜	米豆醬蒸冬瓜	蒜香紫茄	蕃茄燴鮮菇	芝香海芽
	炒大陸妹	炒地瓜葉	炒蚵白菜	炒油菜	炒小白菜	炒油菜	炒青江菜	炒小芥菜	炒地瓜葉	炒蚵白菜	炒小芥菜	炒小白菜	炒油菜	炒青江菜
	薑絲冬瓜湯	青木瓜湯	玉菜湯	大瓜湯	蘿蔔湯	金針湯	青木瓜湯	大黃瓜湯	薑絲冬瓜湯	脆筍絲湯	玉菜湯	扁蒲湯	蘿蔔湯	金針湯
主食(份)	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
魚肉豆蛋類(份)	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
蔬菜(碟)	2.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.5	2.0	2.5	2.0	2.0	2.5	2.0	2.0
油脂(茶匙)	3.0	2.5	3.0	3.0	2.5	3.0	3.0	3.0	2.5	2.5	2.0	3.0	2.0	3.0
水果(份)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
奶類(杯)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
熱量(大卡)	655	620	642.5	642.5	620	642.5	655	642.5	632.5	620	597.5	655	597.5	642.5
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)
	麻油魚塊(2)	沙茶肉片(2)	香滷雞腿(2)	豆豉蒸魚片(2)	粉蒸肉丁(2)	三杯雞丁(2)	樹子蒸魚片(2)	照燒肉片(2)	蔥燒雞柳(2)	樹子蒸魚片(2)	紅燒獅子頭(2)	迷迭香烤雞排(2)	仙植蒸魚片(2)	蠔油扒豬柳(2)
	紅人炒蛋(0.5)	茄汁麵腸(0.5)	彩椒肉絲(0.5)	塔香茄子(0.5)	扁蒲肉絲(0.5)	青椒炒肉絲(0.5)	韭香炒蛋(0.5)	青木瓜炒雞絲(0.5)	蔞豉豆腐(0.5)	薑絲海耳炒肉末(0.5)	蕃茄肉末(0.5)	客家小炒(0.5)	木須炒蛋(0.5)	韭菜肉末(0.5)
	青椒炒鮮菇	薑絲燒冬瓜	清炒高麗菜	紅絲青木瓜	小瓜玉米筍	洋蔥炒番茄	薑絲炒紅鳳菜	三杯杏鮑菇	毛豆玉米筍	彩椒鮮菇	芹香高麗菜	朴菜燒苦瓜	蝦米扁蒲	蛋酥白菜
	炒蚵白菜	炒青江菜	炒小芥菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒大陸妹	炒油菜	炒蚵白菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒青江菜	炒大陸妹
	金針湯	海芽湯	蘿蔔湯	脆筍絲湯	青木瓜湯	薑絲冬瓜湯	蘿蔔湯	海芽湯	玉菜湯	金針湯	青木瓜湯	薑絲冬瓜湯	大瓜湯	青木瓜湯
主食(份)	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
魚肉豆蛋類(份)	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
蔬菜(碟)	2.0	2.0	2.5	2.5	1.5	2.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5
油脂(茶匙)	3.5	3.0	3.0	2.0	3.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.5	3.0	3.0
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)	675.0	652.5	665.0	620.0	662.5	665.0	640.0	665.0	665.0	665.0	665.0	630.0	652.5	665.0
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	1980.0	1945.0	1970.0	1912.5	1945.0	2002.5	1980.0	2002.5	1947.5	1935.0	1935.0	1980.0	1912.5	1982.5