

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。109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)
	紅燒豆腐(1)	木須炒蛋(1)	香滷豆包(1.5)	蕃茄炒蛋(1)	青椒肉片(1.5)	洋蔥炒蛋(1)	薑絲麵腸(1.5)	紅人炒蛋(1)	蔥花豆包(1.5)	結頭菜肉絲(1.5)	西芹肉片(1.5)	韭菜炒蛋(1)	紅燒麵腸(1.5)	洋蔥炒肉絲(1.5)
	黃瓜炒肉絲(0.5)	青木瓜肉絲(0.5)	清燻苦瓜	香滷白菜	冬瓜肉末(0.5)	大瓜炒肉末(0.5)	蝦香扁蒲	絲瓜肉末(0.5)	豆芽炒青絲	家常滷海結	紅人炒小瓜	苦瓜絞肉(0.5)	白菜滷	薑燒冬瓜
	炒小白菜	炒油菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒油菜	炒小芥菜	炒青江菜	炒小白菜	炒青江菜	炒大陸妹	炒蚵白菜	炒油菜	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	2.0	1.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.5	2.0	2.0	2.0	1.5	2.0
油脂(茶匙)	2.0	3.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	2.5	2.5	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	507.5	450	485	485	507.5	507.5	507.5	472.5	485	485	507.5	450	462.5
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)
	蔥爆豬肉丁(2)	宮保雞丁(2)	蒜蓉蒸魚片(2)	醬滷豬排(2)	蔥燒雞柳(2)	彩椒魚球(2)	黑胡椒肉柳(2)	咖哩烤雞腿(2)	紅燒魚丁(2)	蒜泥白肉(2)	九層塔雞排(2)	三杯魚球(2)	香滷豬排(2)	紅燒雞丁(1.5)
	魚香茄子(0.5)	洋蔥蒸肉(0.5)	日式蒸蛋(0.5)	麻婆豆腐(0.5)	紅人炒蛋(0.5)	四季豆包絲(0.5)	玉菜炒干片(0.5)	大黃瓜肉絲(0.5)	雞絲拌小瓜(0.5)	毛豆拌干丁(0.5)	彩椒蒸蛋(0.5)	敏豆肉絲(0.5)	家常豆腐(0.5)	三色炒蛋(0.5)
	三色干絲	西芹麵腸	紅人扁蒲	雙色花椰	木耳炒金菇	咖哩蘿蔔	枸杞苦瓜	蒜香紫茄	洋蔥肉末	清炒絲瓜	薑絲木須	黃瓜炒木耳	西芹蕃茄	芝香海芽
	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜	炒小芥菜	炒蚵白菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒大陸妹	炒小芥菜	炒油菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜
	冬瓜湯	大頭菜湯	玉菜湯	大瓜湯	大頭菜湯	海芽湯	青木瓜湯	蘿蔔湯	結頭菜湯	海芽湯	玉菜湯	金針湯	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	
魚肉豆蛋類(份)	3.0	3.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0	2.5	2.5	2.5	2.5
蔬菜(碟)	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0	2.5	3.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0
油脂(茶匙)	3.0	3.5	2.0	3.0	2.5	3.5	3.0	2.5	2.5	2.5	2.0	3.5	2.5	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)	692.5	715	610	655	632.5	677.5	667.5	632.5	645	670	610	677.5	632.5	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)
	塔香魚球(2)	五香豬肉(2)	香滷雞腿(2)	紅燒魚塊(2)	粉蒸肉丁(2)	三杯雞丁(2)	蒜蓉蒸魚片(2)	蔥爆肉片(2)	紅麴燒雞柳(2)	蔥香蒸魚片(2)	紅燒獅子頭(2)	蒜香烤雞腿(2)	蔥燒魚塊(2)	薑燒豬柳(2)
	滑嫩蒸蛋(0.5)	蕃茄豆腐(0.5)	玉米筍肉絲(0.5)	塔香茄子(0.5)	吻仔魚炒扁蒲(0.5)	青椒炒肉絲(0.5)	韭香炒蛋(0.5)	蟹黃豆腐煲(0.5)	鮮味蒸蛋(0.5)	蕃茄炒蛋(0.5)	蘿蔔肉絲(0.5)	客家小炒(0.5)	翡翠蒸蛋(0.5)	玉米筍肉末(0.5)
	青椒炒鮮菇	薑絲燒冬瓜	枸杞絲瓜	什錦炒芹菜	毛豆玉米筍	薑絲海結	紅人白花	高麗炒杏鮑菇	蝦皮青花	塔香海茸	蒜香茄子	紅人炒小瓜	蒜炒胡瓜	燻苦瓜
	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒小芥菜	炒小白菜	炒青江菜	炒大陸妹	炒蚵白菜	炒油菜	炒小白菜	炒青江菜	炒小芥菜	炒蚵白菜	炒油菜	炒小芥菜
	金針湯	海芽湯	蘿蔔湯	青木瓜湯	蘿蔔湯	金針湯	冬瓜湯	海芽湯	玉菜湯	金針湯	青木瓜湯	薑絲冬瓜湯	大瓜湯	結頭菜湯
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	
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	3.0	3.0	2.5	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0
油脂(茶匙)	2.5	3.0	3.0	2.5	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.5	2.0	3.0	2.5
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)	630.0	652.5	677.5	655.0	620.0	665.0	607.5	652.5	607.5	620.0	642.5	620.0	652.5	630.0
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	1972.5	2075.0	1937.5	1995.0	1937.5	2050.0	1982.5	1992.5	1925.0	1975.0	1937.5	2005.0	1935.0	1935.0