

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。109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)	香滷豆包(1.5)	蕃茄炒蛋(1)	青椒炒干片(1)	洋蔥肉絲(1.5)	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)	韭菜油腐丁(1)	紅燒麵腸(1.5)	洋蔥炒肉絲(1.5)
	黃瓜炒肉絲(0.5)	香滷白菜(0.5)	木須炒青瓜	煙苦瓜肉絲(0.5)	冬瓜肉末(0.5)	紅燒蘿蔔	蝦香扁蒲	絲瓜肉末(0.5)	豆芽炒青絲	蒜香紫茄	紅人炒小瓜	大黃瓜絞肉(0.5)	白菜滷	薑燒冬瓜
	炒蚵白菜	炒小芥菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒大陸妹	炒油菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒青江菜	炒油菜	炒小芥菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒大陸妹
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	1.5	2.0	1.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
油脂(茶匙)	2.0	3.0	2.0	3.0	3.0	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	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)	450	507.5	450	507.5	507.5	485	495	507.5	495	507.5	507.5	507.5	507.5	507.5
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)
	洋蔥炒肉片(2)	蒜香烤雞腿(2)	蒜蓉蒸魚片(2)	醬滷肉片(2)	蔥燒雞柳(2)	彩椒魚球(2)	洋蔥蒸肉餅(2)	香料烤雞腿(2)	蔥燒魚塊(2)	蒜泥白肉(2)	九層塔雞柳(2)	蒜香肉片(2)	青絲雞柳(2)	清蒸鮮魚片(2)
	魚香茄子(0.5)	玉米筍絞肉(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)	韭香炒蛋(0.5)	大黃瓜鮮魷(0.5)	咖哩百頁(0.5)	香菇蒸蛋(0.5)	蒜炒海帶雙絲(0.5)	敏豆炒干片(0.5)	吻仔魚絲瓜(0.5)	紅絲煎蛋(0.5)
	蘿蔔拌海結	蒜拌梗絲	紅人扁蒲	鮮菇白花	木耳炒金菇	鮮菇炒蕃茄	枸杞冬瓜	香拌海結	拌炒青花	毛豆海茸	彩椒鮑菇	西芹蕃茄	芝香海芽	清炒苦瓜
	炒油菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒小芥菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒大陸妹	炒小芥菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒大陸妹	炒油菜	炒青江菜	炒蚵白菜
冬瓜湯	大頭菜湯	脆筍湯	玉菜湯	大頭菜湯	海芽湯	青木瓜湯	金針湯	結頭菜湯	海芽湯	玉菜湯	金針湯	脆筍湯	青木瓜湯	
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	3.0	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	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	2.0
油脂(茶匙)	3.5	3.0	2.0	3.0	3.0	3.5	3.0	3.0	3.0	2.5	3.0	3.0	3.0	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)	677.5	692.5	597.5	642.5	642.5	677.5	655	655	642.5	620	655	655	655	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)	家常滷肉(2)	宮保雞丁(2)	香嫩滷雞腿(2)	香菇肉片(2)	洋蔥雞丁(2)	蒜蓉蒸魚片(2)	黑胡椒肉柳(2)	紅麴燒雞柳(2)	蔥香蒸魚片(2)	紅燒獅子頭(2)	紅燒雞腿(2)	洋蔥魚塊(2)	薑燒肉丁(2)
	滑嫩蒸蛋(0.5)	蕃茄豆腐(0.5)	彩椒肉片(0.5)	紫茄肉茸(0.5)	吻仔魚炒扁蒲(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	客家小炒(0.5)	蟹黃豆腐煲(0.5)	木須炒蛋(0.5)	大黃瓜肉茸(0.5)	三色炒蛋(0.5)	小瓜炒肉絲(0.5)	翡翠蒸蛋(0.5)	家常豆腐(0.5)
	青椒炒鮮菇	紅人西芹	薑絲燒冬瓜	木須蘿蔔絲	毛豆玉米筍	塔香海茸	木須白菜	蒜炒花椰菜	冬瓜滷	清炒絲瓜	木須扁蒲	塔香茄子	紅白蘿蔔	香炒胡瓜
	炒小白菜	炒地瓜葉	炒大陸妹	炒油菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒小芥菜	炒小白菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒油菜	炒青江菜
	金針湯	海芽湯	蘿蔔湯	青木瓜湯	金針湯	大瓜湯	脆筍湯	海芽湯	玉菜湯	金針湯	青木瓜湯	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	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	2.5	2.0	2.5	2.5	2.0	2.5	2.0	2.5	2.0	2.0
油脂(茶匙)	2.5	2.5	3.0	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0	3.0	2.5	2.5	3.5	2.5	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	630.0	665.0	642.5	642.5	630.0	642.5	665.0	652.5	642.5	630.0	687.5	630.0	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	1957.5	2030.0	1912.5	1992.5	1992.5	1992.5	1992.5	1992.5	2027.5	1990.0	1970.0	1992.5	2050.0	1980.0