

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。109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)
	紅燒油豆腐(1.5)	紅人炒蛋(1)	香蔥肉燥(1.5)	薑絲麵腸(1.5)	荷包蛋(1)	香滷豆包(1.5)	高麗肉絲(1.5)	小瓜炒肉片(1.5)	家常豆腐(1.5)	滷蛋(1)	薑燒肉片(1.5)	古早味肉燥(1.5)	蕃茄炒蛋(1)	豆瓣醬(1.5)
	蒜香炒青木瓜	扁蒲炒肉絲(0.5)	芽菜炒青絲	紅燒冬瓜	脆筍肉絲(0.5)	薑絲木須	宮保玉茄	紅燒蘿蔔	紅燒苦瓜	洋蔥炒肉絲(0.5)	油燻冬瓜	紅人扁蒲	黃瓜肉絲(0.5)	鮮菇高麗菜
	炒小白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小白菜	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)	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
油脂(茶匙)	2.0	2.5	2.0	2.0	3.0	2.0	3.0	2.5	2.0	2.0	2.5	2.0	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)	462.5	485	462.5	462.5	507.5	462.5	507.5	485	462.5	462.5	485	462.5	485	485
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)
	洋蔥肉片(2)	文昌雞腿(2)	五味醬白旗片(2)	黑胡椒肉片(2)	蔥燒雞柳(2)	紅燒魚球(2)	家鄉紅燒肉(2)	孜然烤腿(2)	蔥燒魚塊(2)	蒜泥白肉(2)	宮保雞柳(2)	蒜香肉片(2)	蔥爆雞柳(2)	蒜茸蒸魚片(2)
	毛豆蒸蛋(0.5)	小瓜炒肉絲(0.5)	客家小炒(0.5)	番茄炒蛋(0.5)	麻婆豆腐(0.5)	扁蒲肉絲(0.5)	青木瓜雞絲(0.5)	蒜香青花肉絲	紅人炒蛋(0.5)	大黃瓜雞茸(0.5)	紅燒豆包(0.5)	柴魚蒸蛋(0.5)	青椒炒干片(0.5)	玉米筍雞茸(0.5)
	家常燒蘿蔔	木耳炒金菇	吻仔魚黃瓜	塔香海茸	苦瓜福菜	紅人西芹	塔香海帶根	洋蔥炒蕃茄	開陽瓜瓜	三杯杏鮑菇	蒜茸苦瓜	枸杞絲瓜	魚香茄子	乾煸四季豆
	炒油菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜
	冬瓜湯	脆筍湯	青木瓜湯	蘿蔔湯	海芽湯	玉菜湯	大瓜湯	冬瓜湯	脆筍湯	金針湯	蘿蔔湯	海芽湯	玉菜湯	大瓜湯
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	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
蔬菜(碟)	2.5	2.0	2.0	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	2.5
油脂(茶匙)	3.0	3.0	2.5	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.5	3.0	3.0	3.5	2.5
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	642.5	657.5	655	642.5	655	655	655	655	677.5	642.5	642.5	677.5	632.5
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)	彩椒肉角(2)	香菇雞柳(2)	香嫩滷雞腿(2)	洋蔥肉柳(2)	蒜香雞柳(2)	蒜蓉蒸魚片(2)	魚香豬柳(2)	紅麴燒雞(2)	豆酥鮮魚片(2)	紅燒獅子頭(2)	照燒雞腿(2)	洋蔥魚塊(2)	家常滷肉(2)
	青椒炒肉絲(0.5)	鐵板豆腐(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	紫茄肉絲(0.5)	蘿蔔燒雞(0.5)	芙蓉黃瓜肉茸(0.5)	洋蔥炒蛋(0.5)	香拌紅人干絲(0.5)	彩椒肉絲(0.5)	蘿蔔燒油豆腐(0.5)	洋蔥炒蛋(0.5)	蔥燒海茸肉絲(0.5)	小瓜拌雞絲	紅絲煎蛋(0.5)
	家常炒苦瓜	冬瓜滷	紅仁絲瓜	芹香高麗菜	小瓜玉米筍	彩椒鮮菇	蒜香四季豆	枸杞絲瓜	薑絲冬瓜	敏豆玉米筍	蕃茄鮮菇	咖哩蘿蔔	芹香木耳絲	蝦皮青花
	炒大陸妹	炒青江菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜
	金針湯	海芽湯	玉菜湯	脆筍湯	冬瓜湯	金針湯	脆筍湯	青木瓜湯	海芽湯	玉菜湯	脆筍湯	冬瓜湯	金針湯	蘿蔔湯
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)	3.0	2.5	2.5	3.0	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	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
油脂(茶匙)	3.0	3.5	2.5	3.5	3.0	3.0	2.5	3.0	3.0	2.5	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)	702.5	687.5	630.0	725.0	665.0	665.0	642.5	665.0	665.0	642.5	665.0	665.0	665.0	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	2020.0	2015.0	1950.0	2042.5	2015.0	1982.5	2005.0	2005.0	1982.5	1982.5	1992.5	1970.0	2027.5	1982.5