

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。109年第四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)	筍香肉片(1.5)	薑絲麵腸(1.5)	香蔥肉燥(1.5)	荷包蛋(1)	香滷豆包(1.5)	紅人炒蛋(1)	木須肉片(1.5)	家常豆腐(1.5)	滷蛋(1)	薑燒肉片(1.5)	古早味肉燥(1.5)	韭香炒蛋(1)	豆瓣醬(1.5)
	蒜香炒青瓜	紅白蘿蔔	枸杞絲瓜	芽菜炒青絲	白菜滷肉絲(0.5)	紅絲青木瓜	韭菜肉絲(0.5)	蒜香四季豆	洋蔥炒蕃茄	海茸炒肉末(0.5)	紅人大瓜	薑絲紅鳳菜	彩椒百頁(0.5)	蒜香海根
	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜
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)	孜然烤棒腿(2)	蒜蓉蒸魚片(2)	黑胡椒肉片(2)	蔥燒雞柳(2)	紅燒魚球(2)	家常滷肉(2)	照燒雞腿(2)	蔥燒魚塊(2)	蒜泥白肉(2)	塔香雞柳(2)	蒜香肉片(2)	蔥爆雞柳(2)	蒜茸蒸魚片(2)
	家常蒸蛋(0.5)	芹香肉絲(0.5)	小瓜拌雞絲(0.5)	吻仔魚黃瓜(0.5)	紅麵豆腐(0.5)	蘿蔔肉絲(0.5)	洋蔥炒雞絲(0.5)	青花肉絲(0.5)	紅絲炒蛋(0.5)	韭菜炒肉絲(0.5)	香烤豆包(0.5)	柴魚蒸蛋(0.5)	敏豆炒肉絲(0.5)	紫茄肉茸(0.5)
	香炒蒲瓜	白菜滷	三杯杏鮑菇	毛豆海帶結	乾煸四季豆	彩椒鮮菇	塔香海茸	塔香紫茄	薑絲海帶根	枸杞冬瓜	鮮菇白花	香炒胡瓜	髮絲白菜	甜蔥炒蕃茄
	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜
海芽湯	大瓜湯	冬瓜湯	蘿蔔湯	金針湯	玉菜湯	脆筍湯	海芽湯	冬瓜湯	大瓜湯	蘿蔔湯	玉菜湯	金針湯	脆筍湯	
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)	2.0	2.5	2.5	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.0	2.5	2.5
油脂(茶匙)	2.5	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	2.5	3.0	3.0	2.5	2.5	2.5	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)	620	632.5	670	655	642.5	655	632.5	655	655	632.5	620	620	655	655
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)	家常滷雞腿(2)	洋蔥肉柳(2)	蒜香雞柳(2)	薑絲清蒸魚(2)	魚香豬柳(2)	紅麵燒雞(2)	豆酥鮮魚片(2)	紅燒獅子頭(2)	香烤雞腿(2)	洋蔥魚塊(2)	五香滷肉角(2)
	青椒炒肉絲(0.5)	鐵板豆腐(0.5)	番茄炒蛋(0.5)	魚香茄子(0.5)	玉米筍雞茸(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	三杯百頁(0.5)	香拌紅人干絲(0.5)	苦瓜肉絲(0.5)	小瓜玉筍肉絲(0.5)	洋蔥炒蛋(0.5)	蕃茄肉末(0.5)	客家小炒(0.5)	大黃瓜雞茸(0.5)
	薑絲冬瓜	木耳炒金菇	蒜香青花	芹香高麗菜	清炒扁蒲	家常炒苦瓜	開陽白菜	枸杞絲瓜	芹香玉菜	蘿蔔燒海結	甜蔥青木瓜	蒜香梗絲	滑蛋青花菜	紅人西芹
	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒小芥菜
金針湯	玉菜湯	脆筍湯	海芽湯	大瓜湯	冬瓜湯	蘿蔔湯	金針湯	脆筍湯	玉菜湯	海芽湯	大瓜湯	冬瓜湯	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)	2.5	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	2.0	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5
油脂(茶匙)	3.0	3.5	3.0	2.5	3.0	2.5	2.5	3.0	3.0	2.5	2.5	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)	665.0	675.0	665.0	680.0	665.0	630.0	630.0	665.0	665.0	642.5	642.5	642.5	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	1947.5	1992.5	1997.5	1997.5	2015.0	1947.5	1970.0	2005.0	1982.5	1937.5	1947.5	1925.0	1992.5	2005.0

本餐廳提供生鮮豬肉產地：台灣

本餐廳提供豬肉加工製品產地：台灣、加拿大、丹麥、荷蘭、西班牙