

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。110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)	肉燥豆腐(1.5)	滷蛋(1)	薑燒肉片(1.5)	古早味肉燥(1.5)	韭香炒蛋(1)	豆醬烤麩(1.5)
	蒜香炒青瓜	紅白蘿蔔	芽菜炒青絲	薑絲冬瓜	白菜滷肉絲(0.5)	紅人白花	韭菜肉絲(0.5)	蒜香四季豆	洋蔥炒蕃茄	海茸炒肉末(0.5)	清炒刺瓜	紅白蘿蔔	洋蔥肉絲(0.5)	香炒結頭菜
	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	炒高麗菜	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	2.5	2.5	3.0	2.0	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	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)	462.5	485	485	485	507.5	462.5	485	485	462.5	462.5	485	485	485	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)
	芝麻烤肉(2)	照燒雞腿(2)	清蒸鮮魚片(2)	黑胡椒肉片(2)	蔥燒雞柳(2)	紅燒魚球(2)	家常滷肉(2)	迷迭香烤腿(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)	茄香肉茸(0.5)	小瓜拌雞絲(0.5)	黃瓜雞茸(0.5)	紅麴豆腐(0.5)	蘿蔔肉絲(0.5)	胡瓜雞茸(0.5)	紫茄肉茸(0.5)	韭菜炒肉絲(0.5)	紅絲炒蛋(0.5)	香烤豆包(0.5)	柴魚蒸蛋(0.5)	敏豆炒肉絲(0.5)	蛋酥白菜(0.5)
	香炒蒲瓜	白菜滷	三杯杏鮑菇	毛豆海帶結	乾煸四季豆	彩椒鮑菇	薑絲海帶根	雙色花椰菜	枸杞冬瓜	白菜滷	鮮菇白花	香炒胡瓜	塔香紫茄	香炒絲瓜
	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒高麗菜	炒地瓜葉	炒油菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒小芥菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒高麗菜	炒油菜
	海芽湯	大瓜湯	冬瓜湯	脆筍湯	大瓜湯	胡瓜湯	脆筍湯	海芽湯	脆筍湯	大瓜湯	蘿蔔湯	大頭菜湯	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	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	2.5	2.5	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)	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	632.5	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)	洋蔥肉角(2)	北菇燜雞(2)	茶香雞腿(2)	日式燉肉(2)	咖哩雞柳(2)	薑絲清蒸魚(2)	魚香豬柳(2)	紅麴燒雞(2)	清蒸白旗片(2)	紅燒獅子頭(2)	香烤雞腿(2)	洋蔥魚塊(2)	五香滷肉角(2)
	雙椒炒肉絲(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)	毛豆玉米筍(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	紅絲扁蒲	枸杞絲瓜	西芹蕃茄	什錦白菜	家常炒大瓜	什錦炒芹菜	蘿蔔燒海結	薑絲紅鳳菜	青花炒紅絲	蒜香梗絲	紅人西芹
	炒大陸妹	炒青江菜	炒高麗菜	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	炒高麗菜	炒大白菜	炒小白菜	炒小芥菜
	金針湯	結頭菜湯	蘿蔔湯	海芽湯	金針湯	海芽湯	大頭菜湯	金針湯	胡瓜湯	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	2.5	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	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)	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	1982.5	2020.0	2015.0	1947.5	1947.5	2005.0	1982.5	1937.5	1947.5	1947.5	1992.5	1982.5

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