

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。110年第二季中央廚房菜單明細(普通飲食)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
早餐	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯
	紅燒油豆腐(1.5)	筍香肉絲(1.5)	薑絲麵腸(1.5)	香蔥肉燥(1.5)	荷包蛋(1)	香滷油腐(1.5)	韭菜肉絲(1.5)	家常滷肉燥(1.5)	滷蛋(1)	豆豉炒干片(1.5)	薑燒肉片(1.5)	醬燒麵腸(1.5)	菜圃炒蛋(1)	毛豆干丁(1.5)
	什錦炒寬粉	紅絲炒芽菜	豉汁苦瓜	蒜香大黃瓜	蘿蔔燒肉(0.5)	翠綠小瓜	清燒冬瓜	紅仁青花	洋蔥蕃茄肉末(0.5)	小瓜玉米筍	芝香海芽	豆豉青椒	蘿蔔燉肉(0.5)	紅絲大黃瓜
	炒油菜	炒地瓜葉	炒小白菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒高麗菜	炒油菜	炒小芥菜	炒小白菜	炒小白菜	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	2.0	2.0	2.5	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
奶類(杯)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
熱量(大卡)	462.5	485.0	485.0	485.0	507.5	462.5	485.0	462.5	462.5	485.0	485.0	462.5	507.5	485.0
午餐	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯
	打拋肉片(2)	茶香雞腿(2)	破布子鮮魚片(2)	黑胡椒豬扒(2)	脆皮炸雞(2)	紅燒魚球(2)	粉蒸排骨(2)	照燒棒腿(2)	沙茶魚丁(2)	蒜泥白肉(2)	宮保雞丁(2)	香Q滷排(2)	蔥油雞排(2)	蒜茸蒸魚片(2)
	洋蔥炒蛋(0.5)	三色肉茸(0.5)	雞絲拉皮(0.5)	魚板蒸蛋(0.5)	糖醋豆包(0.5)	蘿蔔燒麵輪(0.5)	三杯百頁(0.5)	滑嫩蒸蛋(0.5)	螞蟻上樹(0.5)	紅人炒蛋(0.5)	火腿青花菜(0.5)	蝦皮胡瓜肉絲(0.5)	香滷豆包(0.5)	玉米炒蛋(0.5)
	開陽蒲瓜	絲瓜麵線	三杯杏鮑菇	毛豆海帶結	乾煸四季豆	西芹蕃茄	薑絲南瓜	九層塔海茸	枸杞冬瓜	香料烤洋芋	豆豉苦瓜	爆炒三色丁	蒜香梗絲	西芹炒香菇
	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒高麗菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒小白菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒高麗菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒小白菜
	海芽湯	蘿蔔湯	脆筍湯	海芽湯	大瓜湯	冬瓜湯	青木瓜湯	玉菜湯	脆筍湯	大瓜湯	蘿蔔湯	玉菜湯	青木瓜湯	脆筍湯
	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果
主食(份)	4.0	4.0	4.5	4.0	4.0	4.0	4.5	4.0	4.5	4.5	4.0	4.0	4.0	4.5
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	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0
油脂(茶匙)	3.0	2.5	2.5	2.5	4.0	3.0	2.5	2.5	3.0	2.5	3.5	2.5	3.5	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)	725.0	702.5	737.5	727.5	757.5	725.0	725.0	702.5	760.0	737.5	747.5	702.5	735.0	747.5
晚餐	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯
	醬燒魚丁(2)	薑汁豬肉燥(2)	蔥爆雞丁(2)	香烤雞腿(2)	芝麻烤肉(2)	紅麴燒雞(2)	薑絲清蒸魚(2)	魚香豬柳(2)	味噌雞排(2)	椒鹽白旗片(2)	紅燒獅子頭(2)	義式香烤腿(2)	糖醋魚球(2)	紅麴燒肉角(2)
	洋芋燒肉(0.5)	魚香豆腐(0.5)	紅絲煎蛋(0.5)	洋蔥肉絲(0.5)	玉米雞茸(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	絲瓜雞茸(0.5)	毛豆玉米(0.5)	鐵板豆腐(0.5)	彩椒肉絲(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	肉燥油腐丁(0.5)	敏豆炒肉絲(0.5)	冬瓜雞茸(0.5)
	蒜香青花	木耳炒金菇	薑絲冬瓜	咖哩燒茄	香炒胡瓜	香拌海帶絲	蒜炒紫茄	家常炒大瓜	西芹鮮菇	蘿蔔燒海結	絲瓜粉絲	番茄炒洋蔥	塔香紫茄	青椒炒木耳
	炒高麗菜	炒青江菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒小白菜	炒小芥菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒高麗菜	炒小芥菜
	金針湯	冬瓜湯	玉菜湯	青木瓜湯	金針湯	海芽湯	脆筍湯	金針湯	蘿蔔湯	玉菜湯	冬瓜湯	大瓜湯	海芽湯	蘿蔔湯
主食(份)	4.5	4.0	4.0	4.0	4.5	4.0	4.0	4.5	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)	2.0	2.0	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	2.0	2.0	2.5	2.0	2.0	2.5	2.5
油脂(茶匙)	3.0	3.0	3.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0	3.0	4.0	2.5	2.5	3.5	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)	687.5	652.5	687.5	680.0	665.0	630.0	642.5	687.5	652.5	710.0	630.0	630.0	687.5	665.0
晚點	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1	藻康富*1
熱量(大卡)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
總熱量(大卡)	1975.0	1940.0	2010.0	1992.5	2030.0	1917.5	1952.5	1952.5	1975.0	2032.5	1962.5	1895.0	2030.0	1997.5

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