

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(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)	香拌豆干片(1.5)	薑燒肉片(1.5)	醬燒麵腸(1.5)	洋蔥炒蛋(1)	毛豆干丁(1.5)
	紅白蘿蔔	紅絲炒芽菜	家常炒苦瓜	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	家常炒青椒	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	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	462.5	462.5	485	485	462.5	507.5	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)
	打拋肉片(2)	茶香雞腿(2)	清蒸鮮魚片(2)	黑胡椒肉片(2)	嫩炒雞柳(2)	紅燒魚球(2)	家常滷肉(2)	照燒棒腿(2)	洋蔥魚丁(2)	蒜泥白肉(2)	塔香雞柳(2)	芝麻肉片(2)	蔥爆雞柳(2)	蒜茸蒸魚片(2)
	洋蔥炒蛋(0.5)	茄香肉茸(0.5)	小瓜拌雞絲(0.5)	家常蒸蛋(0.5)	紅燒豆包(0.5)	蘿蔔肉絲(0.5)	三杯百頁(0.5)	滑嫩蒸蛋(0.5)	韭菜炒肉絲(0.5)	紅人炒蛋(0.5)	青花炒肉絲(0.5)	紅絲炒蛋(0.5)	香滷豆包(0.5)	玉米筍炒蛋(0.5)
	香炒蒲瓜	紅仁絲瓜	三杯杏鮑菇	薑絲海帶結	乾煸四季豆	西芹蕃茄	彩椒鮑菇	九層塔海茸	枸杞冬瓜	芹香高麗菜	紅燒苦瓜	木須炒蒲瓜	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	炒小白菜	炒地瓜葉	炒高麗菜	炒油菜	炒地瓜葉
	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
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)	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	2.0	0.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.5
油脂(茶匙)	3.0	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	2.5	3.0	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	632.5	632.5	620	620	655	620	570	655	655	655	632.5	642.5	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)
	醬燒魚丁(2)	薑汁豬肉燥(2)	蔥爆雞柳(2)	香烤雞腿(2)	芝麻烤肉(2)	紅麴雞柳(2)	薑絲清蒸魚(2)	魚香豬柳(2)	青蔥雞柳(2)	清蒸白旗片(2)	紅燒獅子頭(2)	義式香烤腿(2)	洋蔥魚球(2)	紅麴燒肉角(2)
	彩椒炒肉絲(0.5)	魚香豆腐(0.5)	紅絲煎蛋(0.5)	洋蔥肉絲(0.5)	玉米筍雞茸(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	絲瓜雞茸(0.5)	毛豆玉米筍(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	清炒絲瓜	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	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	2.5	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	2.5
油脂(茶匙)	3.0	3.0	3.0	2.5	2.5	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	652.5	665.0	680.0	642.5	630.0	642.5	665.0	665.0	642.5	630.0	630.0	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	1982.5	1970.0	1982.5	1985.0	1970.0	1947.5	1947.5	1897.5	1982.5	1982.5	1970.0	1925.0	2015.0	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