

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。110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)													
	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)	滷豆包(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	蒜香四季豆	紅絲炒芽菜	紅絲大黃瓜	結頭菜肉末(0.5)	家常紫茄	薑絲木須	紅仁小瓜	海根炒肉絲(0.5)	芝香海芽	魚香四季豆	家常炒青椒	蘿蔔肉燥(0.5)	紅絲大黃瓜
	炒油菜	炒高麗菜	炒地瓜葉	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒小白菜	炒高麗菜	炒油菜	炒大陸妹	炒蚵白菜	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)													
	芝麻烤肉(2)	香烤雞腿(2)	清蒸鮮魚片(2)	紅燒肉片(2)	嫩炒雞柳(2)	醬燒魚球(2)	家常滷肉(2)	照燒棒腿(2)	紅燒魚丁(2)	蒜泥白肉(2)	咖哩雞柳(2)	芝麻肉片(2)	味噌雞柳(2)	蒜茸蒸魚片(2)
	洋蔥炒蛋(0.5)	三色肉茸(0.5)	小瓜拌雞絲(0.5)	家常蒸蛋(0.5)	紅卜豆腐煲(0.5)	洋蔥炒肉絲(0.5)	青椒炒干片(0.5)	滑嫩蒸蛋(0.5)	魚香四季豆(0.5)	紅人炒蛋(0.5)	洋蔥肉末(0.5)	蕃茄炒蛋(0.5)	香滷豆包(0.5)	三色丁炒蛋(0.5)
	蒜末四季豆	日式燉蘿蔔	塔香紫茄	白菜滷	乾煸四季豆	清燒冬瓜	家常燻蘿蔔	白菜滷	番茄炒洋蔥	芹香高麗菜	紅仁大瓜	西芹炒香菇	塔香茄子	髮絲白菜
	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒高麗菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒青江菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒小芥菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒小芥菜
蘿蔔湯	海芽湯	脆筍湯	海芽湯	大瓜湯	青木瓜湯	冬瓜湯	玉菜湯	脆筍湯	大瓜湯	金針湯	玉菜湯	冬瓜湯	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	2.0	2.5	2.5	2.5	2.0	3.0	3.0	2.5	3.0	2.5	2.0
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)	655	632.5	632.5	597.5	620	632.5	620	547.5	655	655	632.5	655	620	610
晚餐	白米飯(D)													
	紅燒魚丁(2)	味噌豬肉片(2)	蔥爆雞柳(2)	茶香雞腿(2)	薑汁燒肉(2)	香菇雞柳(2)	薑絲蒸白旗(2)	黑胡椒豬柳(2)	青蔥雞柳(2)	清蒸白旗片(2)	紅燒獅子頭(2)	義式香烤腿(2)	塔香魚球(2)	台式燉肉(2)
	扁蒲炒肉絲(0.5)	紅燒豆包(0.5)	紅人煎蛋(0.5)	番茄洋蔥肉絲(0.5)	青椒雞茸(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	扁蒲炒蛋(0.5)	毛豆炒三丁(0.5)	鐵板豆腐(0.5)	彩椒肉絲(0.5)	雞絲拌青花(0.5)	三色肉茸(0.5)	敏豆炒肉絲(0.5)	冬瓜雞茸(0.5)
	塔香茄子	木耳炒金菇	薑絲冬瓜	蘿蔔燒海結	香炒三色丁	蒜香青花菜	蒜香青木瓜	韭菜炒鮮菇	枸杞冬瓜	紅白蘿蔔	塔香紫茄	香炒蒲瓜	薑絲木須	番茄炒洋蔥
	炒大白菜	炒青江菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒蚵白菜	炒大白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒小白菜	炒大白菜	炒青江菜	炒高麗菜	炒蚵白菜
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)	4.0	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	2.5	3.0	2.0	2.5	2.0	2.0	2.5	3.0	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)	665.0	630.0	665.0	657.5	642.5	607.5	620.0	642.5	665.0	620.0	630.0	607.5	642.5	642.5
晚點	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	1947.5	1982.5	1940.0	1970.0	1902.5	1925.0	1852.5	1982.5	1960.0	1947.5	1925.0	1970.0	1937.5

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