

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。111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)	滷豆包(1.5)	薑燒肉片(1.5)	醬燒麵腸(1.5)	紅人炒蛋(1)	毛豆干丁(1.5)
	紅白蘿蔔	薑絲紅鳳菜	家常炒苦瓜	蒜香大黃瓜	結頭菜肉末(0.5)	清燒冬瓜	薑絲木須	紅仁小瓜	海根炒肉絲(0.5)	家常苦瓜	芝香海芽	家常炒青椒	塔香茄子肉茸(0.5)	紅絲大黃瓜
	炒油菜	炒大陸妹	炒蚵白菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒大陸妹	炒小白菜	炒高麗菜	炒油菜	炒大白菜	炒大陸妹	炒小白菜	炒蚵白菜	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)
	家常滷肉(2)	海南雞腿(2)	清蒸鮮魚片(2)	黑胡椒肉片(2)	嫩炒雞柳(2)	紅燒魚丁(2)	芝麻烤肉(2)	照燒棒腿(2)	蔥燒魚球(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)
	番茄炒蛋(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)	冬瓜雞茸(0.5)	青椒豆干片(0.5)	滑嫩蒸蛋(0.5)	魚香四季豆(0.5)	紅人炒蛋(0.5)	枸杞冬瓜	蕃茄炒蛋(0.5)	香滷豆包(0.5)	三色丁炒蛋(0.5)
	蒜末四季豆	紅仁絲瓜	日式燉蘿蔔	毛豆海帶絲	乾煸四季豆	芹香高麗菜	紅仁大黃瓜	洋蔥彩椒	番茄炒洋蔥	蒜香雙花椰	青花炒肉絲(0.5)	西芹炒玉筍	日式燉蘿蔔	薑絲冬瓜
	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒高麗菜	炒青江菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒蚵白菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒小芥菜
	海芽湯	蘿蔔湯	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	2.5	2.0	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	3.0	2.0	2.5	3.0	3.0	3.0	2.0	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	655	597.5	632.5	655	655	655	597.5	610
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)
	蔥燒魚丁(2)	洋蔥豬柳(2)	蔥爆雞柳(2)	茶香棒腿(2)	薑汁燒肉(2)	香菇雞柳(2)	薑絲蒸白旗(2)	魚香豬柳(2)	青蔥雞柳(2)	清蒸白旗片(2)	紅燒獅子頭(2)	香烤雞腿(2)	洋蔥魚球(2)	台式燉肉(2)
	香炒蒲瓜	紅燒豆包(0.5)	紅人煎蛋(0.5)	番茄洋蔥肉絲(0.5)	玉米筍雞茸(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	絲瓜雞茸(0.5)	毛豆炒三丁(0.5)	鐵板豆腐(0.5)	蘿蔔肉絲(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	三色肉茸(0.5)	絲瓜炒肉絲(0.5)	魚香紫茄(0.5)
	紅絲青花	木耳炒金菇	薑絲冬瓜	青椒炒木耳	香炒胡瓜	香拌海帶絲	蒜香紫茄	家常炒大瓜	西芹鮮菇	芹香高麗菜	紅仁大黃瓜	木須炒蒲瓜	薑絲木須	番茄炒洋蔥
	炒高麗菜	炒青江菜	炒油菜	炒小芥菜	炒蚵白菜	炒小白菜	炒小芥菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒地瓜葉	炒大白菜	炒青江菜	炒高麗菜	炒大陸妹
	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	2.0	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5
油脂(茶匙)	2.5	2.5	3.0	2.5	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.0	2.0	2.5	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)	642.5	630.0	665.0	680.0	642.5	607.5	642.5	642.5	630.0	620.0	607.5	642.5	642.5	642.5
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	1960.0	1947.5	1982.5	1962.5	1970.0	1902.5	1982.5	1902.5	1925.0	1960.0	1947.5	1960.0	1947.5	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