

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。111年第三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)	洋蔥炒蛋(1)	毛豆干丁(1.5)
	紅白蘿蔔	紅絲炒芽菜	蒜香四季豆	紅絲大黃瓜	紫茄肉茸(0.5)	翠綠小瓜	薑絲木須	紅仁青花	海根炒肉絲(0.5)	小瓜玉筍	芝香海芽	家常炒青椒	蘿蔔肉燥(0.5)	紅絲大黃瓜
	炒油菜	炒蚵白菜	炒高麗菜	炒小白菜	炒油菜	炒大陸妹	炒小白菜	炒高麗菜	炒油菜	炒小白菜	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)	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)
	薑汁燒肉(2)	海南雞腿(2)	清蒸鮮魚片(2)	黑胡椒肉片(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)	紅仁絲瓜	小瓜拌雞絲(0.5)	家常蒸蛋(0.5)	紅燒豆包(0.5)	木須三絲(0.5)	青椒炒干片(0.5)	滑嫩蒸蛋(0.5)	魚香四季豆(0.5)	紅仁炒蛋(0.5)	洋蔥肉末(0.5)	蕃茄炒蛋(0.5)	香滷豆包(0.5)	玉米筍炒蛋(0.5)
	彩椒鮮菇	塔香紫茄	日式燉蘿蔔	薑絲海帶結	乾煸四季豆	家常燻蘿蔔	清燒冬瓜	香炒海茸	番茄炒洋蔥	芹香高麗菜	紅仁大瓜	玉筍炒香菇	塔香茄子	薑絲絲瓜
	炒小白菜	炒芥藍菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒高麗菜	炒青江菜	炒油菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒大陸妹	炒芥藍菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒蚵白菜
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	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)	2.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0	2.5	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)	632.5	610	610	597.5	597.5	632.5	632.5	620	632.5	655	632.5	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)
	醬燒魚丁(2)	味噌豬肉片(2)	蔥爆雞柳(2)	茶香雞腿(2)	芝麻烤肉(2)	紅麴雞柳(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)	魚香豆腐(0.5)	紅絲煎蛋(0.5)	蘿蔔肉茸(0.5)	三色丁雞茸(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)	開陽白菜(0.5)	敏豆炒肉絲(0.5)	冬瓜雞茸(0.5)
	蒜香青花	木耳炒金菇	清燒冬瓜	番茄炒洋蔥	香炒胡瓜	蒜香青花菜	九層塔燒茄	家常炒大瓜	枸杞冬瓜	蘿蔔燒海結	塔香紫茄	香炒蒲瓜	薑絲木須	番茄炒洋蔥
	炒高麗菜	炒青江菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒蚵白菜	炒大白菜	炒芥藍菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒大白菜	炒高麗菜	炒青江菜	炒高麗菜	炒芥藍菜
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	2.0	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5
油脂(茶匙)	2.5	2.5	2.5	2.0	2.5	2.0	2.5	2.5	2.5	2.0	3.0	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	642.5	657.5	642.5	607.5	642.5	642.5	630.0	620.0	652.5	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	1937.5	1925.0	1937.5	1940.0	1947.5	1902.5	1960.0	1925.0	1925.0	1960.0	1970.0	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