

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。112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)	番茄肉絲(1.5)	薑絲豆腸(1.5)	香蔥肉燥(1.5)	番茄炒蛋(1)	香滷豆腐(1.5)	芽菜炒肉絲(1.5)	家常滷肉燥(1.5)	滷蛋(1)	薑燒肉片(1.5)	滷豆包(1.5)	豆瓣豆腸(1.5)	洋蔥炒蛋(1)	毛豆干丁(1.5)
	枸杞絲瓜	蒜香四季豆	家常大黃瓜	紅絲炒芽菜	冬瓜肉茸(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	油燜苦瓜	家常炒青椒	蘿蔔肉燥(0.5)	紅絲大黃瓜
	炒油菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜	炒油菜	炒高麗菜	炒大陸妹	炒油菜	炒蚵白菜	炒小白菜	炒大陸妹	炒青江菜
主食(碗)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
魚肉豆蛋類(兩)	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	2.5	2	2.2	1.7	2	1.3	2	1.7	2	2	2	2	2
油脂(湯匙)	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
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)	406.25	418.75	406.25	411.25	398.75	406.25	388.75	406.25	398.75	406.25	406.25	406.25	406.25	406.25
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)
	芝麻烤肉(2)	香烤棒腿(2)	清蒸鮮魚片(2)	芝麻肉片(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)	紅人小瓜雞絲(0.5)	家常蒸蛋(0.5)	紅人豆腐煲(0.5)	洋蔥紅人肉絲(0.5)	青椒炒干片(0.5)	滑嫩蒸蛋(0.5)	冬瓜肉末(0.5)	紅人炒蛋(0.5)	冬瓜雞茸(0.5)	蕃茄炒蛋(0.5)	香滷豆包(0.5)	三色丁蒸蛋(0.5)
	蒜香大瓜	薑絲扁蒲	塔香紫茄	油燜苦瓜	鮮菇絲瓜	番茄拌小瓜	紅白燜蘿蔔	家常炒大瓜	番茄炒洋蔥	芹香高麗菜	塔香紫茄	西芹炒香菇	枸杞絲瓜	髮絲白菜
	炒小白菜	炒A菜	炒油菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒小白菜	炒地瓜葉	炒大陸妹	炒蚵白菜	炒青江菜	炒高麗菜	炒油菜	炒地瓜葉	炒A菜
	蘿蔔肉絲湯	海芽湯	脆筍湯	海芽蛋花湯	蘿蔔湯	青木瓜湯	大瓜湯	鮮菇玉菜湯	脆筍湯	大瓜湯	蔬菜蛋花湯	玉菜湯	蘿蔔湯	脆筍湯
主食(碗)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
魚肉豆蛋類(兩)	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	2.7	2	2.3	2.7	2.7	2	2.5	2.5	2.7	2.5	2	2.5
油脂(湯匙)	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35
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)	507.25	507.25	512.25	494.75	502.25	512.25	512.25	494.75	507.25	507.25	512.25	507.25	494.75	507.25
水果	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1	水果*1
熱量(大卡)	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0
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)
	紅燒魚丁(2)	黑胡椒豬柳(2)	蔥燒雞柳(2)	茶香雞腿(2)	薑汁燒肉(2)	香菇雞柳(2)	三絲蒸魚片(2)	紅燒豬肉片(2)	青蔥雞柳(2)	清蒸白旗片(2)	紅燒獅子頭(2)	義式香烤腿(2)	紅燒魚塊(2)	台式燉肉(2)
	魚香紫茄(0.5)	香烤豆包(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)	鮮菇扁蒲肉絲(0.5)	毛豆炒干丁(0.5)	鐵板豆腐(0.5)	彩椒肉絲(0.5)	三色肉茸(0.5)	玉筍小瓜肉絲(0.5)	敏豆炒肉絲(0.5)	冬瓜雞茸(0.5)
	木須青椒片	枸杞冬瓜	木耳炒金菇	蘿蔔燒海結	香炒玉筍	蒜香青花菜	清炒苦瓜	塔香茄子	枸杞絲瓜	紅人扁蒲	紅仁大瓜	薑絲木須	香炒蒲瓜	番茄炒洋蔥
	炒高麗菜	炒青江菜	炒大陸妹	炒高麗菜	炒油菜	炒高麗菜	炒A菜	炒青江菜	炒地瓜葉	炒小白菜	炒地瓜葉	炒青江菜	炒高麗菜	炒蚵白菜
	大瓜湯	青木瓜湯	玉菜湯	大瓜湯	味噌豆腐湯	海芽湯	脆筍湯	蔬菜蛋花湯	海芽湯	玉菜湯	蘿蔔湯	大瓜湯	海芽湯	青木瓜湯
主食(碗)	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.76	0.75
魚肉豆蛋類(兩)	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)	2.7	2.2	2.5	2.7	2.7	2.2	2.7	2.0	2.2	2.7	3.0	2.7	2.7	2.7
油脂(湯匙)	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35
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)	512.25	499.75	507.25	512.25	512.25	499.75	512.25	494.75	499.75	512.25	519.75	512.25	515.05	512.25
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	1685.8	1685.8	1685.8	1678.3	1673.3	1678.3	1673.3	1655.8	1665.8	1685.8	1698.3	1685.8	1676.1	1685.8