

沙爾德聖保祿修女會醫療財團法人聖保祿醫院。112年第四季中央廚房菜單明細(治療飲食)

	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	十四
早餐	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯	白稀飯
	紅燒油豆腐(1.5)	洋蔥肉絲(1.5)	薑絲豆腸(1.5)	香蔥肉燥(1.5)	玉米炒蛋(1)	香滷油豆腐(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)	豆醬麵腸(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	海根炒干絲(0.5)	芝香海芽	韭菜銀芽	紅片高麗	蘿蔔肉燥(0.5)	紅絲大黃瓜
	炒油菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒高麗菜	炒大陸妹	炒小白菜	炒清江菜	炒油菜	炒蚵白菜	炒高麗菜	炒高麗菜	炒大陸妹	炒小白菜	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)	2.0	2.5	2.0	2.0	2.0	2.0	2.7	2.0	1.7	2.0	2.0	2.0	2.2	2.0
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	407	407	406	407	425	432	407	392	407	407	406	425	407
午餐	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯
	壽喜燒肉片(2)	香烤棒腿(2)	清蒸鮮魚片(2)	芝麻肉片(2)	咖哩雞丁(2)	醬燒魚球(2)	家常滷肉(2)	照燒腿排(2)	紅燒魚丁(2)	西魯肉(2)	三杯雞丁(2)	芝麻肉片(2)	嫩炒雞丁(2)	薑絲蒸魚片(2)
	洋蔥炒蛋(0.5)	三色肉茸(0.5)	西芹干片(0.5)	青豆蒸蛋(0.5)	木須三絲(0.5)	紅仁豆腐煲(0.5)	五香干片(0.5)	滑嫩蒸蛋(0.5)	冬瓜肉末(0.5)	紅仁炒蛋(0.5)	醬燒百頁(0.5)	蕃茄炒蛋(0.5)	鮮蔬豆包(0.5)	三色丁蒸蛋(0.5)
	蒜香大瓜	薑絲扁蒲	塔香紫茄	木耳高麗	脆炒鮮蔬	番茄拌小瓜	彩繪筍絲	九層塔炒海耳	紅白燜蘿蔔	芹香高麗菜	塔香紫茄	西芹鮑菇	金菇絲瓜	紅片白菜
	炒小白菜	炒芥藍菜	炒油菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒高麗菜	炒福山萵苣	炒小白菜	炒清江菜	炒青江菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒高麗菜	炒福山萵苣
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)	2.7	2.0	2.2	2.0	2.7	2.0	2.0	1.8	2.5	2.2	2.0	2.0	2.2	2.2
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)	525	502	512	502	525	502	502	496	515	512	502	502	512	511
水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果
熱量(大卡)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
晚餐	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯	白米飯
	紅燒魚丁(2)	黑胡椒豬柳(2)	蔥爆雞丁(2)	香魯雞腿(2)	薑汁燒肉(2)	辣子雞丁(2)	三絲蒸魚片(2)	紅燒豬肉片(2)	蔥油雞排(2)	清蒸白旗片(2)	打拋豬肉(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)	紅仁炒蛋(0.5)	洋蔥肉絲(0.5)	小瓜干丁(0.5)	蔥花蒸蛋(0.5)	扁蒲肉絲(0.5)	客家小炒(0.5)	鐵板豆腐(0.5)	鮮蔬肉絲(0.5)	肉絲拌青花(0.5)	小瓜素雞(0.5)	敏豆炒肉絲(0.5)	冬瓜肉茸(0.5)
	木須青花	枸杞冬瓜	木耳炒金菇	蘿蔔燒海結	清炒大瓜	白雙蓮花	雙色海絲	塔香茄子	枸杞絲瓜	紅仁扁蒲	紅仁大瓜	炒筍茸	香炒蒲瓜	番茄炒洋蔥
	炒高麗菜	炒福山萵苣	炒小白菜	炒清江菜	炒油菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉	炒高麗菜	炒福山萵苣	炒小白菜	炒青江菜	炒油菜	炒蚵白菜	炒地瓜葉
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	2.0	2.0	2.2	2.2	2.0	2.5	2.1	2.0	2.5	2.5	2.2	2.5	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)	521	506	502	513	512	503	514	506	506	519	524	511	521	519
晚點	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾	蔴康富+蘇打餅乾
熱量(大卡)	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
總熱量(大卡)	1,712	1,675	1,681	1,681	1,704	1,690	1,708	1,669	1,673	1,698	1,693	1,679	1,718	1,697