

# 113年治療餐循環菜單01-03月

	1,11,21	2,12,22	3,13,23	4,14,24	5,15,25	6,16,26	7,17,27	8,18,28,31	9,19,29	10,20,30
早餐	香菇麵腸 80g	打拋豬肉 90g	大黃瓜素雞 90g	家常豆腐 90g	蔥燒肉片 90g	香菇玉米餅 80g	三杯麵腸 80g	瓜瓜肉燥 80g	鮮菇滷豆皮 80g	古早味蒸蛋 80g
	麵腸 60g	絞肉 60g	素雞片 50g	豆腐 70g	雞片/洋蔥 50g	絞肉 60g	麵腸 70g	豬絞肉 60g	生豆皮切片 50g	雞蛋 55g
	香菇 20g	番茄/九層塔 30g	大黃瓜/紅K片 40g	青豆/紅K/蔥 20g	蔥段/紅K片 40g	香菇丁/玉米 20g	九層塔/薑片 10g	脆瓜(淡)/大黃瓜丁 20g	香菇/紅K絲 30g	柴魚片 0.2g
	銀芽腐皮 80g	沙茶豆干 80g	肉絲黃豆芽 80g	芹香干絲 80g	西芹肉絲 80g	醬燒豆皮 80g	玉米炒蛋 70g	花椰肉片 80g	蘿蔔肉絲 80g	香菇素肉燥 80g
	腐皮 50g	豆干切片 50g	黃豆芽 50g	白干絲 50g	西芹片/木耳絲 50g	紅K片 30g	雞蛋 55g	綠花椰/紅K片 40g	紅K絲/白K絲 50g	麵輪丁 40g
	豆芽/甜椒絲 30g	西芹 30g	肉絲 30g	芹菜/木耳絲 30g	肉絲 30g	豆皮切片 50g	玉米 20g	肉片 40g	肉絲 30g	香菇丁/紅K丁 40g
	薑絲小白菜 100g	香炒菠菜 100g	金菇白菜 100g	紅絲炒高麗 100g	蒜香長豆 100g	炒芥藍菜 100g	香炒青江菜 100g	香炒蚵白菜 100g	蒜炒菠菜 100g	炒芥藍菜 100g
午餐	玫瑰油雞腿 1隻	塔香燴魚排 一片	黑胡椒豬排 一片	三杯雞丁 100g	蒜味噌豬肉 100g	義式烤雞腿 1隻	蔥香蒸魚 一片	京醬豬柳 100g	紅燒雞丁 100g	蔥爆肉片 90g
	雞腿(去皮) 1隻	旗魚片(蒸) 一片	豬大排 一片	雞丁 95g	豬肉片 90g	雞腿(烤,去皮) 1隻	魚片(蒸) 一片	豬柳 90g	雞腿丁/雞胸丁 90g	肉片/洋蔥片 90g
	什錦白菜燒 100g	九層塔/紅K/蔥 2g	秀珍菇肉片 90g	九層塔/薑片 2g	蒜泥/味噌/洋蔥 10g	(迷迭香)	蔥絲/紅絲 5g	小黃瓜滾刀切 10g	洋蔥 10g	蔥段 10g
	大白菜/肉絲 50g	蔬菜炒蛋 90g	肉片 30g	酸菜滷筍干 90g	鮮炒三絲 90g	蘿蔔燒肉 90g	客家小炒 90g	豆皮滷白菜 90g	大黃瓜炒肉片 90g	茄燒豆腐 90g
	木耳絲/紅K絲 50g	雞蛋 50g	秀珍菇/木耳片 30g	肉片 30g	豆芽菜/肉絲 45g	豬肉片 30g	豆干片/芹菜 50g	大白菜/木耳/紅K 50g	大黃瓜/木耳片 50g	豆腐 60g
	蒜香長豆 100g	高麗菜/木耳/洋蔥 40g	小黃瓜片 30g	酸菜/筍干 60g	海帶絲/紅K絲 45g	紅白蘿蔔 60g	蔥段/蒜/木耳 40g	豆皮/肉片 40g	肉片 40g	絞肉/番茄 30g
	綜合滷味 80g	炒青江菜 100g	香炒蚵白菜 100g	炒小芥菜 100g	蒜炒青花椰 100g	紅絲高麗菜 100g	香炒油菜 100g	薑絲青江菜 100g	蒜炒青花椰 100g	香炒小芥菜 100g
白K*2/海結*1/豆干*2	滷薑絲冬瓜 70g	香滷海結 70g	開陽蘿蔔絲 70g	螞蟻上樹 80g	木須金針菇 60g	塔香茄子 70g	西芹炒腐皮 60g	沙茶鮑菇頭 70g	塔香海茸 70g	
晚餐	藥燉排骨 100g	醬燒雞丁 100g	醬燒雞排 一片	清蒸紅目鱧 一條	香滷雞排 1塊	紅糟豬排 一片	蔥爆雞丁 100g	烤雞排 90g	鐵板豬扒 100g	沙茶肉排 一片
	肉角排 100g	雞丁 90g	雞腿排(去皮) 一片	紅目鱧(蒸) 一條	雞腿排 1塊	豬肉排 一片	雞丁 90g	雞排 70g	豬大排 一片	豬大排 一片
	枸杞/紅棗片 2g	青椒丁/紅K丁 10g	洋蔥絲 10g	茄汁/洋蔥 5g	蔥花/薑末 10g		蔥段 10g	芝麻 0.2g	洋蔥絲/黑胡椒 10g	沙茶醬/洋蔥絲 10g
	菇炒雞片 90g	肉末豆腐 90g	三杯菇百頁 90g	豆干燒肉 100g	紫菜炒蛋 90g	魚香肉絲 90g	麻婆豆腐 90g	木須干片 90g	什錦雙菇 80g	枸杞冬瓜肉片 90g
	雞肉片 60g	豆腐 70g	香菇/百頁豆腐 70g	豆干切片/肉片 60g	雞蛋 50g	桶筍絲/肉絲 50g	板豆腐/絞肉 70g	豆干片/肉片 80g	肉絲/紅K 50g	冬瓜片 60g
	杏鮑菇片/紅K 30g	肉末/芹末 20g	九層塔/薑片 20g	白蘿蔔/紅K片 40g	紫菜(濕) 40g	木耳/紅K絲 40g	豆瓣/青豆仁 20g	木耳/紅K片 10g	香菇/秀珍菇 30g	肉片/枸杞 30g
	香炒油菜 100g	炒芥藍菜 100g	蒜炒青花椰 100g	薑絲青江菜 100g	蒜香菠菜 100g	薑絲小白菜 100g	炒小芥菜 100g	紅絲高麗菜 100g	薑絲小白菜 100g	紅絲高麗菜 100g
木耳炒素雞 60g	紅絲豆腸 60g	腐皮捲 60g	金菇絲瓜 70g	麻油素腰花 3個	家鄉滷豆腸 70g	滷海結百頁 70g	螞蟻上樹 60g	飄香滷筍絲 70g	薑絲絲瓜 60g	

※本院皆使用國產豬肉，敬請安心使用。 ※ 遇31號，晚餐青菜調整為「菠菜」