

# 111年治療餐循環菜單04-06月

	1,11,21	2,12,22	3,13,23	4,14,24	5,15,25	6,16,26,31	7,17,27	8,18,28	9,19,29	10,20,30
早餐	古早味蒸蛋 80g	滷油豆腐 2塊	香菇麵腸 80g	紅燒豆包 一片	玉米炒蛋 80g	毛豆干丁 80g	瓜仔肉 80g	三杯油豆腐 80g	蔥燒豆腐 80g	回鍋肉片 80g
	雞蛋 55g	三角油豆腐 2塊	麵腸 50g	生豆包切片 一片	雞蛋 55g	豆干切丁 50g	絞肉 60g	油豆腐 70g	豆腐 80g	肉片 40g
	柴魚片		香菇 30g		玉米 10g	毛豆/絞肉 30g	脆瓜 20g	九層塔/薑片 10g	蔥段	高麗菜/青椒 40g
	西芹豆皮 80g	小黃瓜雞片 80g	番茄炒蛋 70g	什錦雞片 80g	銀芽腐皮 80g	大黃瓜肉片 80g	三色豆包 80g	咖哩肉末 80g	日式茶碗蒸 100g	芹香干絲 80g
	生豆皮切片 30g	雞肉片40g/木耳1	雞蛋 50g	雞肉片/木耳 40g	豆芽菜/紅K絲 50g	肉片 30g	生豆包/木耳 60g	絞肉/咖哩粉 60g	雞蛋 50g	白干絲 50g
	西芹/紅K片 50g	小黃瓜20g/紅片1	番茄 30g	筍片/紅K片 40g	腐皮 30g	大黃瓜/紅片 50g	小黃瓜/紅K片 20g	洋蔥丁/紅丁 20g	毛豆/玉米粒 30g	台芹/紅K絲 30g
蒜香高麗 100g	白菜滷 100g	炒油菜 100g	炒小白菜 100g	薑絲蚵白 100g	炒小芥菜 100g	炒青江菜 100g	炒蚵白菜 100g	薑絲小白菜 100g	炒油菜 100g	
午餐	藥燉排骨 90g	味噌烤雞腿 1隻	鐵板豬柳 90g	壽喜燒肉片 100g	粉蒸肉排 一片	照燒雞排 1塊	檸檬蒸魚 一片	迷迭香雞腿 1隻	豆鼓排骨 100g	三杯雞 100g
	排骨 90g	雞腿 1隻	豬柳 80g	豬肉片 90g	豬大排 一片	雞腿排/白芝麻 1塊	魚片 一片	雞腿(烤) 1隻	排骨 100g	雞丁 95g
	十全/紅棗	味噌 10g	洋蔥絲 20g	洋蔥片 10g	蒸肉粉	青椒炒肉絲 90g	(檸檬汁/香料)	(迷迭香)		薑片/九層塔 5g
	菇扒黃瓜 90g	雙菇肉片 90g	高麗菜豆干 80g	黃瓜彩繪 90g	桂竹筍豆干 80g	青椒/洋蔥 60g	茄燒豆腐 90g	炒三絲 80g	珍菇肉片 90g	客家小炒 80g
	大黃瓜/肉片 50g	香菇/秀珍菇 50g	豆干切片 40g	大黃瓜 70g	桂竹筍 50g	肉絲/紅k絲 30g	豆腐 60g	豆芽菜/肉絲 60g	豬肉片 60g	豆干片/肉絲 50g
	香菇/紅K片 40g	肉片/紅K片 40g	高麗菜 40g	木耳/紅K片 20g	豆干切片/紅絲 30g	枸杞高麗 100g	番茄/絞肉 30g	韭菜/紅K絲 20g	秀珍菇/紅K片 30g	木耳絲/紅絲 30g
薑絲芥藍 100g	炒青江菜 100g	炒小芥菜 100g	紅絲高麗菜 100g	炒芥藍菜 100g	關東煮 80g	薑絲小白 100g	蒜香芥藍 100g	蝦皮高麗 100g	炒青江菜 100g	
酸菜麵腸 60g	塔香海根 60g	枸杞冬瓜 70g	醬燒油腐 2塊	蒜香絲瓜 60g	白K/海結/油豆腐 80g	洋蔥炒蛋 70g	三杯鮑菇頭 60g	什錦烤麩 60g	青花玉米筍 60g	
晚餐	義式蒸魚 一片	蔥燒大排 一片	奧勒岡雞排 1塊	樹子紅目鯰 一條	蔥油雞腿 1隻	咖哩豬肉 100g	蒜香雞丁 100g	京醬豬柳 100g	滷雞排 1塊	黑胡椒豬排 一片
	魚片 一片	豬大排 一片	雞排(烤) 1塊	紅目鯰 一條	雞腿 1隻	豬肉排 90g	雞丁 100g	豬柳 90g	雞排 1塊	豬肉排 一片
	(義式香料)	蔥段	(奧勒岡)	破布子/薑絲	蔥絲	(咖哩香料)	蒜末/蔥碎	小黃瓜滾刀切 10g	蔥段	洋蔥
	青椒炒豆干 80g	菜干炒肉絲 100g	肉末豆腐 90g	西芹肉片 90g	肉末醬茄 90g	香菇雞片 90g	木須豆干 90g	魚香肉絲 100g	蘿蔔燒肉 100g	腐皮白菜 90g
	豆干/青椒 50g	筍干 60g	豆腐 60g	西芹切片 50g	茄子 60g	雞肉片/秀珍菇 45g	豆干片 50g	筍絲/肉絲 50g	肉片 50g	腐皮 20g
	木耳/紅K片 30g	豬肉絲/紅絲 40g	絞肉 30g	豬肉/紅k片 40g	絞肉 30g	香菇/紅K 45g	木耳/紅K片 40g	木耳絲/紅絲 50g	紅/白K塊 50g	大白菜/金針 70g
炒小白菜 100g	炒蚵白菜 100g	蒜香青江 100g	香菇滷白菜 100g	炒油菜 100g	金針燒白菜 100g	炒油菜 100g	炒小芥菜 100g	紅絲大白菜 100g	炒蚵白菜 100g	
塔香茄子 60g	蒜香素雞片 50g	豆芽拌海 60g	毛豆干丁 50g	海帶百葉 70g	炒雙花菜 60g	紅燒冬瓜 60g	滷五香豆 50g	枸杞絲瓜 60g	香菇滷冬瓜 60g	

※本院使用皆使用國產豬肉，敬請安心使用。(3/29)