

# 113年治療餐循環菜單07-09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	紅燒豆腐	80g	古早味蒸蛋	80g	沙茶豆包	1片	蔥花炒蛋	70g	洋蔥肉片	80g	海結油豆腐	2塊	蔥爆燒肉	80g	日式蒸蛋	80g	香菇肉餅	80g	京醬豆包	一片
	四角豆腐	80g	雞蛋	55g	豆包	1片	雞蛋	60g	肉片	50g	三角豆腐	2塊	豬肉片(不粉)	40g	雞蛋		豬絞肉	50g	豆包(不炸/切)	一片
	香菜	少許	香菇丁	10g	沙茶醬		蔥花	5g	洋蔥片/紅K片	30g	海帶結	15g	洋蔥/蔥段	40g	碎魚板/玉米粒		香菇丁/玉米粒	30g	甜麵醬	
	黃瓜肉絲	80g	薑絲麵腸	50g	珍菇炒肉	80g	什蔬腐皮	80g	蘿蔔燒麵輪	80g	西芹炒肉絲	80g	乾燒麵腸	80g	毛豆三丁	80g	蠔油烤麩	80g	肉片炒菇	80g
肉絲	40g	麵腸	40g	肉片	40g	腐皮	40g	麵輪	50g	肉絲	50g	麵腸	70g	毛豆丁	50g	烤麩	75g	豬肉片	20g	
大黃瓜片/紅K片	40g	薑絲/芹菜段	10g	秀珍菇/洋蔥	40g	木耳絲/紅K絲	40g	白蘿蔔/紅蘿蔔	30g	西芹/彩椒	30g	酸菜末/薑絲	10g	紅K丁/香菇丁	30g	薑絲	5g	長豆/鮑菇頭段	40g	
炒青江菜	100g	炒油菜	100g	炒蚵白菜	100g	炒空心菜	100g	炒大白菜	100g	炒蚵白菜	100g	炒小白菜	100g	炒高麗菜	100g	炒莧菜	100g	炒芥藍菜	100g	
午餐	蒜泥魚片	45g	蔥油雞排	110g	京醬肉排	90g	蔥爆豬柳	100g	香滷豬排	85g	豆豉蒸排骨	110g	醬燒雞腿	85g	蔥燒紅目鱧	一條	馬鈴薯燉肉	90g	什錦燒雞丁	100g
	旗魚排		雞腿排		豬排		豬柳	90g	帶骨豬大排	一片	排骨		雞腿	1隻	紅目鱧	一條	肉丁	70g	雞丁(不粉)	60g
	蒜泥/醬油		蔥花/薑末	10g	洋蔥/甜麵醬		洋蔥絲/蔥段	10g	蔥段		豆豉		白芝麻		蔥段		馬鈴薯丁/紅K丁	20g	玉筍/紅K丁	40g
	彩椒豆干	90g	菇菇燒肉	80g	薑汁燒豆皮	70g	芹香油豆腐	90g	咖哩鮮蔬	90g	什錦雙菇	80g	回鍋百頁	90g	木須肉絲	90g	番茄燒豆腐	90g	洋蔥炒蛋	100g
	豆干片	50g	香菇/鮑菇頭	40g	豆皮捲	45g	油豆腐(大切4格)	60g	茄子	50g	肉片/紅K絲	50g	百頁豆腐(不炸)	40g	肉絲	50g	板豆腐	60g	洋蔥	50g
	彩椒/木耳絲	40g	肉片/紅K片	40g	薑片/紅K片	25g	芹菜段/紅K片	30g	馬鈴薯角/紅K片	40g	香菇/秀珍菇	30g	高麗菜/紅K片	50g	紅K絲/木耳絲	20g	番茄丁	30g	雞蛋	50g
滷雙筍	60g	紅絲炒蛋	60g	蒜炒花椰菜	60g	金針絲瓜	60g	毛豆干丁	60g	筍香烤麩	70g	魚板炒蛋(木耳)	70g	蜜汁豆腸	70g	滷素雞	60g	炒桂竹筍	60g	
薑絲油菜	80g	蒜炒莧菜	100g	炒小芥菜	100g	炒青江菜	100g	炒高麗菜	100g	炒青江菜	100g	炒芥藍菜	100g	蒜香青江菜	100g	炒小白菜	100g	炒蚵白菜	100g	
晚餐	洋蔥豬柳	110g	藥膳排骨	100g	蔥燒雞丁	100g	樹子燒魚	45g	三杯雞	100g	迷迭香烤雞排	110g	蒜泥白肉	90g	豆乳雞丁	100g	鹽烤雞腿	85g	紅燒肉排	80g
	豬柳條	80g	排骨	50g	雞丁		魚片	1片	雞丁	70g	雞腿	1塊	肉片		雞肉丁	100g	雞腿		豬肉排	一片
	洋蔥	30g	紅棗/中藥	50g	青蔥/蘿蔔丁	10g	破布子/薑片		薑片/九層塔	30	義式香料粉		蒜末		豆腐乳/醬油	5g	胡椒鹽		蔥段	
	咖哩百頁	90g	什錦豆腐	90g	炒素雞片	100g	客家小炒	90g	冬瓜燒肉	80g	麵筋燒白菜	90g	鮑菇炒肉片	90g	黃瓜丸片	90g	家常豆干	90g	麻香干絲	80g
	百頁豆腐	50g	板豆腐	50g	素雞片	50g	豆干片	50g	冬瓜	60g	白菜	70g	肉片	60g	大黃瓜片	60g	肉絲/豆干片	60g	干絲/麻油	40g
	紅K/洋蔥	40g	玉米筍/筍片	40g	木耳/紅K片	50g	蔥段/蒜	40g	肉片/蔥段	20g	麵筋泡/紅K片	20g	鮑菇頭/紅K片	30g	貢丸片/紅K片	30g	青椒/木耳絲	30g	黃瓜絲/紅K絲	40g
塔香海茸(軟)	60g	蒜燒茄子	70g	香菇黃瓜	60g	木須炒豆芽	65g	長豆玉米筍	60g	開陽瓠瓜	70g	麻油素腰花	50g	滷蛋	半個	蒜炒海根	60g	絲瓜燴彩椒	75g	
海茸/九層塔		茄子/蒜末		大黃瓜/香菇		木耳絲/黃豆芽		長豆/玉米筍		蒲瓜/蝦米		素腰花*2		滷蛋		海根		絲瓜/彩椒絲		
炒青花菜	100g	炒高麗菜	100g	炒大白菜	100g	炒小白菜	100g	炒小芥菜	100g	炒油菜	100g	炒莧菜	100g	紅K青花菜	100g	炒油菜	100g	炒大白菜	100g	

※本院皆使用國產豬肉，敬請安心使用。