

# 111年治療餐循環菜單10-12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        | 茶碗蒸 100g   | 香菇蒸肉餅 80g   | 雙蔥炒肉片 80g   | 滷麵輪 70g     | 香菇燴豆皮 80g  | 家常豆腐 90g    | 瓜子肉 80g    | 大瓜素雞 80g   | 絞肉豆干丁 80g  | 薑燒豆包 一片     |
|           | 雞蛋 55g     | 絞肉 50g      | 豬肉片 60g     | 麵輪 40g      | 生豆皮切片 50g  | 豆腐 70g      | 絞肉 60g     | 素雞片 50g    | 豆干丁 50g    | 豆包(不炸) 一片   |
|           | 毛豆/玉米粒 30g | 香菇末 30g     | 洋蔥/青蔥 20g   | 白蘿蔔塊 30g    | 香菇/紅K片 30g | 筍片/紅K/蔥 20g | 脆瓜 20g     | 大黃瓜/紅K 30g | 絞肉 30g     | 薑絲          |
|           | 銀芽腐皮 80g   | 福菜麵腸 80g    | 芙蓉蛋豆腐 80g   | 玉米炒蛋 75g    | 大黃瓜豬肉絲 70g | 西芹肉片 80g    | 芹香干絲 80g   | 青椒炒肉絲 90g  | 柴魚蒸蛋 80g   | 花椰雞片 80g    |
|           | 腐皮 50g     | 麵腸 60g      | 雞蛋/豆腐 60g   | 雞蛋 55g      | 大黃瓜 40g    | 西芹/木耳 40g   | 白干絲 50g    | 青椒/豬肉絲 60g | 雞蛋 55g     | 雞肉片 50g     |
|           | 豆芽/紅K絲 30g | 紅片/福菜 20g   | 木耳絲/紅小丁 20g | 玉米/紅KT 20g  | 肉絲/紅K絲 30g | 肉片 40g      | 台芹/紅K絲 30g | 洋蔥/木耳絲 30g | 柴魚片        | 花椰菜/紅K片 30g |
|           | 薑絲小芥菜 100g | 炒蚵白菜 100g   | 炒青江菜 100g   | 炒油菜 100g    | 炒莧菜 100g   | 炒蚵白菜 100g   | 炒小芥菜 100g  | 炒莧菜 100g   | 炒芥藍菜 100g  | 炒高麗菜 100g   |
| 午餐        | 香滷雞腿 1隻    | 洋蔥肉排 一片     | 蔥油雞排 1塊     | 黑胡椒豬肉 100g  | 破布子蒸魚 一片   | 紅燒豬柳 100g   | 芝麻烤雞排 1塊   | 塔香紅目鱧 一條   | 蒸香菇排骨 100g | 三杯雞 100g    |
|           | 雞腿 1隻      | 豬大排 一片      | 雞腿排 1塊      | 豬肉片 90g     | 魚片 一片      | 豬柳 90g      | 雞腿排 1塊     | 紅目鱧 一條     | 排骨 90g     | 雞丁 95g      |
|           | 薑片         | 洋蔥          | 蔥花/薑末       | 洋蔥片 10g     | 破布子        | 洋蔥絲 10g     | 芝麻 少許      | 九層塔/薑絲     | 香菇/薑片 10g  | 九層塔/薑片 5g   |
|           | 黃瓜燴肉絲 90g  | 西芹炒肉片 90g   | 香菇燒肉 80g    | 滷白菜 90g     | 番茄炒蛋 90g   | 香菇雞片 90g    | 長豆肉絲 90g   | 桂竹筍豆乾 80g  | 茄燒豆腐 90g   | 秀珍菇肉片 80g   |
|           | 香菇/大黃瓜 50g | 西芹/木耳片 50g  | 香菇 40g      | 大白菜/木耳片 50g | 雞蛋 50g     | 雞肉片 60g     | 肉絲/長豆 70g  | 豆乾切片 50g   | 豆腐 60g     | 肉片/小黃瓜片 50g |
|           | 肉片/紅K片 40g | 肉片 40g      | 肉片/紅K片 40g  | 肉絲 40g      | 番茄 40g     | 香菇/紅K片 30g  | 紅K絲 20g    | 桂竹筍/紅絲 30g | 絞肉/番茄 30g  | 秀珍菇/木耳片 30g |
|           | 炒青江菜 100g  | 蒜香油菜 100g   | 炒莧菜 100g    | 炒小芥菜 100g   | 炒青江菜 100g  | 炒莧菜 100g    | 紅絲高麗菜 100g | 炒小白菜 100g  | 蒜香青江菜 100g | 炒蚵白菜 100g   |
| 滷烤麩 60g   | 醬燒海結 60g   | 洋蔥炒蛋 60g    | 香菇麵筋 60g    | 炒海絲五香干絲 70g | 銀芽干絲 70g   | 青花玉米筍 70g   | 滷海結百頁 70g  | 紅絲炒蛋 60g   | 開陽蘿蔔絲 70g  |             |
| 晚餐        | 黑胡椒豬柳 100g | 紅燒魚片 一片     | 照燒豬排 一片     | 醬燒雞丁 100g   | 藥燉排骨 100g  | 蔥油雞腿 1隻     | 沙茶豬排 一片    | 蜜汁烤雞腿 1隻   | 滷雞排 1塊     | 蔥燒豬排 一片     |
|           | 豬柳 90g     | 魚片 一片       | 豬大排 一片      | 雞丁 90g      | 排骨 100g    | 雞腿 1隻       | 豬排 一片      | 雞腿 1隻      | 雞排 1塊      | 豬肉排 一片      |
|           | 洋蔥 10g     | 薑絲          |             | 青椒/紅K丁 10g  | 紅棗         | 蔥花/薑末       |            |            |            |             |
|           | 敏豆炒肉絲 80g  | 雙筍燒肉 100g   | 魚香肉絲 100g   | 肉末豆腐 90g    | 三杯香菇百頁 90g | 冬瓜肉片 90g    | 滑蛋豆腐 100g  | 什錦雙菇 80g   | 西芹炒肉 90g   | 木須干片 90g    |
|           | 敏豆 50g     | 燒肉片 60g     | 桶筍絲/肉絲 50g  | 豆腐 70g      | 香菇/百頁 70g  | 冬瓜 60g      | 豆腐/蛋 90g   | 肉絲/紅K 50g  | 西芹 60g     | 豆干片/肉片 80g  |
|           | 肉絲/紅絲 30g  | 白蘿蔔/紅KT 40g | 木耳/紅K絲 50g  | 肉末 20g      | 九層塔/薑片 20g | 肉片/薑絲 30g   | 青豆仁 10g    | 香菇/秀珍菇 30g | 肉片/紅K片 30g | 木耳/紅K片 10g  |
|           | 炒芥藍菜 100g  | 炒小芥菜 100g   | 炒蚵白菜 100g   | 炒芥藍菜 100g   | 紅絲高麗菜 100g | 炒油菜 100g    | 炒青江菜 100g  | 炒蚵白菜 100g  | 炒小芥菜 100g  | 炒莧菜 100g    |
| 絲瓜冬粉煲 70g | 枸杞冬瓜 70g   | 小瓜豆腸 60g    | 塔香海茸 70g    | 芹菜干絲 70g    | 炒海結豆干 70g  | 螞蟻上樹 70g    | 滷五香豆干 60g  | 海根肉絲 60g   | 菜脯蛋 70g    |             |

※本院皆使用國產豬肉，敬請安心使用。(9/23)