112年治療餐循環菜單07-09月(6/20後修改)																					
	1	,11,2	1	2,12,2	2											8,18,28		9,19,29	9	10,20,3	30
Ē	与早	味蒸蛋	380g	紅燒豆腐	80g	茄汁豆包	1片	蔥花炒蛋	70g	洋蔥肉片	80g	柴魚蒸蛋	80g	沙茶肉片	80g	三杯油豆腐 25	塊	香菇玉米餅	80g	醬燒豆包	一片
奚	推蛋		_		80g	豆包	1片		-		_			豬肉片(不粉	4 0g	三角豆腐 25	塊	豬絞肉	50g	豆包(不炸/坎	ᄓᅳᅥ
Á	魚板		10g	醬油紅燒				蔥花	5g	洋蔥絲/紅K絲	30g	柴魚		洋蔥/紅片	40g	九層塔 1	5g	香菇丁/玉米料	₫ 30g		
重	薑絲	麵腸	50g	黃瓜肉絲	80g	珍菇肉絲	80g	炒腐皮	80g	木耳麵輪	80g	芹菜炒豆干	80g	乾燒麵腸	80g	肉末三丁 80	0g	蠔油烤麩	80g	長豆肉絲	80g
1			_		_		•		-		_		_		_		- 1		_		40g
		•	_		_		_		_	•	_	-	_	•	_	_	- 1		_	-	40g
火	少青	江菜	100g	炒油菜	100g	炒蚵白菜	100g	炒油菜	100ց	炒大白菜	100	炒蚵白菜	100	炒小白菜	100	炒高麗菜 10	00g	炒莧菜	100	炒芥藍菜	100g
X	江燒	魚排	一片	蔥油雞排	1塊	京醬肉片	90g	照燒雞腿	1隻	古早味滷排	一片	蔥爆豬柳	100	蒜味肉片	90g	五味紅目鰱 -	-條	香菇滷肉片	90g	什錦燒雞丁	- 100g
邡	其魚	排		雞腿排	1塊	肉片/甜麵醬		雞腿	1隻	帶骨豬大排	一片	豬柳	90g	肉片/蒜泥		紅目鰱 -	-條	肉片/香菇	70g	雞丁(不粉)	60g
				蔥花/薑末	10g	蔥花/洋蔥						洋蔥絲/蔥	10g			五味醬	i	醬油/紅K片	20g	玉筍/木耳/紅	[k 40g
茶	钐椒	マスティスティスティスティスティスティスティスティスティスティスティスティスティス	90g	菇菇燒肉	80g	薑燒腐皮捲	80g	紅燒豆腐	90g	芹香干絲	90g	珍菇炒肉片	90g	回鍋百頁	90g	木須肉絲 90	0g	茄燒豆腐	90g	洋蔥炒蛋	100g
Ī	豆干	片/木耳約	ź50g	香菇/鮑菇頭	40g	豆皮捲/紅K片	60g	豆腐/絞肉	60g	豆干絲	50g	肉片	60g	百頁豆腐(不均	140g	肉絲 50	0g .	豆腐	60g	洋蔥	50g
		•	-	•	_		10g	香菇/紅K片		-			¦30g	高麗菜/紅K片	50g	紅K絲/木耳絲 20	0g	絞肉/番茄	30g	蛋	50g
Ī	薑絲	油菜	80g	炒莧菜	100g	炒空心菜	100g	炒青江菜	100g	炒小白菜	100	炒莧菜	100	炒芥藍菜	100	蒜香青江菜 10	00g	炒小白菜	100	炒蚵白菜	100g
ì	鹵蘿	蔔紅片	60g	紅絲炒蛋	60g	香菇黃瓜	60g	金針木耳	60g	長豆玉米筍	6 0 و	紅絲胡瓜	60g	魚板炒蛋	70g	蔥燒豆腸 70	0g	滷素雞	60g	桂竹筍	60g
耆	昏茄	洋蔥豬	一片	糖醋肉柳	100g	豆鼓雞丁(不粉]100g	豆酥比目魚	1片	三絲雞腿排	1塊	三杯雞	100	沙茶豬排	一片	腐乳雞丁 10	00g	胡椒燒雞腿	1隻	紅燒肉排	一片
豩	者排		一片	肉絲	50g	雞丁/青蔥		魚片	1片	雞腿	1塊	雞丁	70g	豬排	一片	雞肉/腐乳/醬油	1	雞腿		豬肉排	一片
洼	羊蔥	/大番茄	30g	洋蔥/青椒	50g	豆鼓/薑片	10g	蒜泥/酒/豆	禾	筍絲/紅絲		薑片/九層塔	30				:	黑胡椒			
什	十銌	豆腐	90g	客家小炒	90g	魚香肉絲	100g	咖哩百頁	90g	冬瓜燒肉	80g	黃瓜丸片	90g	什錦雙菇	80g	青椒豆干肉約90	0g	冬瓜燒肉	80g	麻香干絲	80g
板	豆豆	存 肉	50g	豆干片/芹菜	50g	桶筍絲/肉絲	50g	百頁豆腐	50g	冬瓜	60g	貢丸片/紅K片	60g	肉絲/紅K絲	50g	肉絲/豆干 60	0g	冬瓜燒肉	50g	干絲/麻油	40g
Ŧ	E豆/	/玉米筍	40g	蔥段/蒜/木耳	40g	木耳/紅K絲	50g	紅K/洋蔥	40g	肉片/蔥段	20g	大黃瓜片	30g	香菇/秀珍菇	30g	青椒/木耳絲 30	0g	肉片/蔥段	30g	黄瓜絲/紅k	焦40g
蒜	蒜香	青花菜	₹100g	炒高麗菜	100g	炒大白菜	100g	炒高麗菜	100g	炒小芥菜	100	炒油菜	100	炒青江菜	100	紅K青花菜 10	00g	炒油菜	100	炒大白菜	100g
埍	苔香	海茸(軟	()60g	開陽蒲瓜	70g	蒜香素雞片	60g	沙茶素腰花	50g	毛豆干丁	60g	塔香茄子	70g	大白菜肉絲	70g	滷蛋 #	≟個	海根肉絲	60g	榨菜肉絲	70g
	多有重要重火	古雞魚薑麵薑炒 紅旗 彩豆彩薑 滷 番 豬 洋 什 板 毛蒜牛蛋板絲腸絲青 燒魚 梯干椒絲 蘿 茄 排 蔥 銷 豆 豆香	古雞魚薑麵薑炒紅旗 彩豆彩薑滷 番豬洋什 板毛蒜早蛋板絲腸絲青燒魚 树干椒絲蘿 茄排蔥 錦 耍 三香味 麵 紅江魚排 豆/絞油蔔 蔥 番腐 米花蒸 腸 K菜排 干本肉菜紅 蔥 番腐 卷花	雑魚薑麵薑炒紅旗55g10g50g50g40g50g40g50g100g大燥排100g大燥排100g大燥排100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g大燥沖100g	古	古早味蒸蛋80g 紅燒豆腐 80g 豆腐 10g 醬油瓜肉 40g 醬滿瓜 40g 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內 內	1,11,21 2,12,22 3,13,23 3,	1,11,21 2,12,22 3,13,23 1月 1月 1月 1月 1月 1月 1月 1	1,11,21 2,12,22 3,13,23 4,14,24 古早味蒸蛋80g 難蛋 55g 豆腐 80g 豆包 1片 離花炒蛋	1,11,21 2,12,22 3,13,23 4,14,24 古早味蒸蛋 80g 紅燒豆腐 80g 茄汁豆包 1片 蔥花炒蛋 70g 雞蛋 55g 豆腐 80g 豆包 1片 蔥花炒蛋 60g 鹽棉 10g 醬油紅燒 沙菇肉絲 80g 炒腐皮 80g 肉絲 40g 水黄瓜 40g 炒蚵白菜 100g 炒油菜 100g 炒蚵白菜 100g 炒油菜 100g 炒蚵白菜 100g 炒油菜 100g 炒蚵白菜 100g 炒油菜 100g 上樓 雞腿排 1塊 蔥花/薑末 10g 蔥花/洋蔥 雞腿排 1塊 蔥花/薑末 10g 藍虎/紅K片 60g 豆皮捲/紅K片 60g 豆腐/絞肉 60g 豆干片/木耳絲50g 香菇/鮑菇頭 40g 豆皮捲/紅K片 60g 豆腐/絞肉 60g 豆皮捲/紅K片 60g 豆腐/絞肉 60g 豆皮捲/紅K片 60g 豆腐/絞肉 60g 豆皮捲/紅K片 60g 豆腐/絞肉 60g 豆皮捲/紅K片 60g 豆腐/紅K片 30g 炒克菜 100g 炒空心菜 100g 炒青江菜 100g 炒青江菜 100g 炒青江菜 100g 炒青江菜 100g 炒青江菜 100g 上午 1	1,11,21 2,12,22 3,13,23 4,14,24 5,15,2! 古早味蒸蛋 80g 紅燒豆腐 80g 茄汁豆包 1片 蔥花炒蛋 70g 洋蔥肉片 類面 花 9g 肉片 三向 一豆包 1片 離蛋 60g 肉片 洋蔥絲(紅下絲) 三豆包 1片 離蛋 60g 肉片 洋蔥絲(紅下絲) 紅藤魚 紅藤魚 紅藤魚 七月 上月 一月 東北 上月 上月 東北 上月 東北 上月 上月 上月 上月 東北 上月 東北 上月 東北 上月 上月 東北 上月 上月 東北 上月 上月 東北 上月 上月 東北 上月 東北 上月 上月 上月 上月 上月 上月 上月 上	1,11,21	1,11,21	1,11,21	1,11,21	1,11,21	古早味蒸蛋80g 紅燒豆腐 80g 超,	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 古早味蒸電80g 紅境豆腐 80g 茄汁豆包 1片 蔥花炒蛋 70g 洋蔥肉片 80g 白腐 80g 白皮色 1片 蔥蛋 60g 肉片 80g 蜂魚蒸電 80g 投票 10g 蜂鱼鸡 80g 片草片水 10g 野油紅塊 10g 医油红蜂 100g 炒油菜 100g 炒清汇率 100g 炒油菜 100g 炒油菜 100g 炒清汇率 100g 炒清菜 100g 炒清汇率 100g 炒清汇率 100g 炒清汇率 100g 炒清汇率 100g 炒清菜 100g 炒清汇率 100g 炒清菜 100g 炒清汇率 100g 炒清菜 100g 炒清汇率 100g 炒清菜 100g 炒清菜 100g 炒清末 100g 炒清菜 100g 炒清末 100g 炒清菜 100g 炒清末 100g 炒清菜 100g 炒清菜 100g 炒清菜 100g 炒清末 100g 炒清菜 100g 炒清菜 100g 炒清汇率 100g 炒清菜 100g 炒水亩菜 100g 煎煮香青青水菜 100g 小清糕房 1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 9,19,25 15 15 15 15 15 15 15	1,11,21	1,11,21

※本院皆使用國產豬肉,敬請安心使用。