115.10 上半月臺南教養院 特 餐菜單-1

星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
日期	10/05	10/06	10/07	10/08	10/09	10/10	10/11
早餐	1.大菜包 2.麥茶 糖尿：無糖麥茶	1.蘿蔔糕 2.蔬菜蛋花湯 (蛋量加入湯中)	1.高麗菜肉末粥 2.魯油豆腐	1.麵包 2.阿華田 糖尿：無糖豆漿	1.黑糖饅頭 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿	1.南瓜肉末粥 2.滑蛋豆腐	1.麵包 2.保久乳
午餐	1.貴妃雞丁 2.醬油炒蛋 3.螞蟻上樹 4.炒地瓜葉 5.芹珠魚丸片湯 6.水果(院生.日照) 7.白飯 飯150g	1.茄汁魚片 2.筍乾滷肉片 3.蛋酥白菜 4.炒紅蘿蔔木耳絲 5.紫菜蛋花湯 6.水果(院生.日照) 7.紫米飯	1.肉燥雞肉絲 2.炒青江菜(院生.日照) 3.豆薯香菇湯 4.水果(院生.日照) 5.咖哩炒麵 糖尿:麵200g	1.紅燒燉肉 2.番茄豆腐 3.鮪魚玉米炒蛋 4.薑絲枸杞冬瓜 5.蔬菜湯 6.水果(院生.日照) 7.糙米飯 飯150g	1.香酥魚排 2.香菇蒸蛋 3.雙蘿滷肉 4.炒韭香豆芽 5.豆皮蔬菜湯 6.水果(院生.日照) 7.白飯	1.咖哩豬肉 2.三色蛋 3.洋蔥培根 4.炒地瓜葉 5.柴魚蔬菜湯 6.水果(院生) 7.小米飯	1.蒜香雞丁 2.蔬菜糖醋魚片 3.肉燥冬瓜 4.炒青江菜 5.三絲湯 6.水果(院生) 7.白飯 飯150g
晚餐	1.回鍋肉片 2.家常豆腐 3.沙茶肉片洋蔥 4.炒鵝白菜 5.筍絲蛋花湯 6.燕麥飯	1.紅燒雞丁 2.魯蛋 3.三色麵筋 4.炒高麗菜 5.白蘿蔔湯 6.白飯	1.沙茶肉片 2.蔬菜香腸片 3.日式蒸蛋 4.炒油菜 5.三絲湯 6.小米飯	1.三杯雞丁 2.花瓜肉燥 3.芥菜鹹蛋 4.紅蘿蔔木耳 5.青菜蛋花湯 6.白飯	1.無骨雞排 2.大陸妹 3.當歸高麗菜湯 4.蔬菜肉絲醬油炒麵 糖尿:麵200g	1.蔥燒魚丁 2.小黃瓜雞肉絲 3.客家小炒 4.炒空心菜 5.味噌小白菜湯 6.白飯	1.蒜泥白肉 2.瓜仔肉 3.番茄炒蛋 4.炒大白菜 5.冬瓜湯 6.糙米飯 飯150g

製表：卡多利亞食品股份有限公司　陳宜蓁　營養師　　營養師指導者　陳怡安　營養師

衛生福利部臺南教養院 膳食管理小組 115年9月29日

115.10月上半月臺南教養院 特 餐菜單-2

星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
日期	10/12	10/13	10/14	10/15	10/16	10/17	10/18
早餐	1.肉包 2.決明子茶 糖尿：無糖麥茶	1.葡萄乾饅頭 2.豆漿 糖尿：無糖豆漿	1.絲瓜肉末粥 2.炒蛋	1.麵包 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿	1.大菜包 2.保久乳 糖尿用無糖豆漿	1.玉米滑蛋粥 2.紅燒麵輪	1.麵包 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿
午餐	1.醬爆雞丁 2.柴魚蒸蛋 3.打拋豬肉 4.炒油菜 5.蘿蔔湯 6.水果(院生.日照) 7.白飯 飯150g	1.香酥魚片 2.青江培根 糖尿不淋汁 3.蛋酥白菜 4.紅燒冬瓜 5.榨菜肉絲湯 6.水果(院生.日照) 7.燕麥飯	1.肉燥雞肉絲 2.炒鐵板豆芽菜 3.蔭鼓鳳梨苦瓜湯 4.水果(院生.日照) 5.什錦炒麵 糖尿:麵200g	1.蔥爆肉絲 2.香滷油豆腐 3.絲瓜鹹蛋 4.炒鵝白菜 5.豆薯湯 6.水果(院生.日照) 7.小米飯 飯150g	1.洋芋雞肉 2.茄汁魚條 3.沙茶洋蔥肉絲 4.雙色花椰菜 5.酸辣湯 6.水果(院生.日照) 7.白飯	1.筍干燒肉丁 2.魚香茄子 3.鮪魚玉米 4.炒地瓜葉 5.蔬菜湯 6.水果(院生.日照) 7.紫米飯 飯150g	1.三杯雞丁 2.醬油炒蛋 3.菇扒冬瓜 4.炒青江菜 5.味噌豆腐湯 6.水果(院生.日照) 7.白飯
晚餐	1.蔥爆肉片 2.蠔油豆腐 3.柳葉魚 4.炒地瓜葉 5.筍絲蛋花湯 6.糙米飯	1.香菇雞丁 2.滷蛋 3.三色豆炒絞肉 4.大陸妹 5.麻油高麗菜湯 6.白飯	1.鳳梨咕咾肉 2.豆瓣豆腐 3.菜脯蛋 4.炒紅蘿蔔金針菇 5.三絲湯 6.紫米飯	1.黑瓜雞丁 2.回鍋肉片 3.肉羹白菜 4.炒油菜 5.青菜蛋花湯 6.白飯	1.五香滷豬排 2.炒三色豆 3.番茄豆腐湯 4.茄汁肉醬麵 糖尿:麵200g	1.肉燥雞肉絲 2.南瓜炒蛋 3.麻婆豆腐 4.炒筍絲 5.蔬菜湯 6.白飯	1.蒜味蔬菜肉片 2.培根炒洋蔥 3.蔬菜糖醋魚片 4.炒海帶芽 5.大黃瓜湯 6.小米飯

製表：卡多利亞食品股份有限公司　陳宜蓁　營養師　　營養師指導者　陳怡安　營養師

衛生福利部臺南教養院 膳食管理小組 115年9月29日