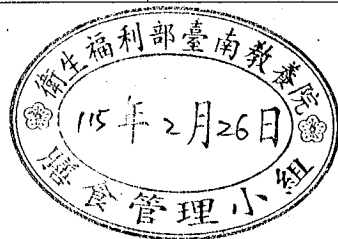


115.3 月上半月臺南教養院特餐菜單-1

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							03/01
早餐							1. 全麥饅頭 2. 阿華田 糖尿用無糖豆漿
午餐							1. 香滷豬柳 2. 豆芽炒肉絲 3. 紅蘿蔔炒蛋 4. 炒鵝白菜 5. 大黃瓜湯 6. 水果(院生、日照) 7. 清粥
晚餐							1. 紅蔥銀芽雞絲 2. 黑瓜肉燥 3. 碰皮白菜滷 4. 炒青江菜 5. 紫菜湯 7. 清粥 去骨、剁碎

製表：卡多利亞股份有限公司 陳宜蓁 營養師

營養師指導者 陳怡安 營養師



115.3 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	03/02	03/03	03/04	03/05	03/06	03/07	03/08
早餐	1. 蔥花捲 (素食用菜包) 2. 麥茶 糖尿：無糖麥茶	1. 高麗菜肉末粥 2. 玉米炒蛋	1. 麵包 2. 豆漿 糖尿：無糖豆漿	1. 蘿蔔糕 2. 蔬菜蛋花湯 (蛋量加入湯中)	1. 芝麻饅頭 2. 豆漿 糖尿用無糖豆漿	1. 南瓜肉末粥 2. 蔥花炒蛋	1. 麵包 2. 保久乳
午餐	1. 貴妃雞丁 2. 蕃茄炒蛋 3. 螞蟻上樹 4. 炒地瓜葉 5. 蘿蔔湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 沙茶魚片 2. 哨子豆腐 糖尿不淋汁 3. 蛋酥白菜 4. 炒豆芽菜 5. 榨菜肉絲湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 去骨、剁碎	1. 肉燥雞肉絲 2. 炒菠菜(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. 洋蔥肉絲 2. 蔬菜粉絲 3. 鮪魚玉米炒蛋 4. 炒空心菜 5. 筍絲湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 香酥魚排 2. 番茄炒蛋 3. 青椒肉絲 4. 炒青江菜 5. 豆皮蔬菜湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 去骨、剁碎	1. 醬爆豬肉片 2. 雙蘿蔔魯麵輪 3. 洋蔥培根 4. 炒地瓜葉 5. 柴魚蔬菜湯 6. 水果(院生) 7. 清粥 去骨、剁碎	1. 銀芽雞肉 2. 蔬菜糖醋魚片 3. 肉燥冬瓜 4. 炒大陸妹 5. 三絲湯 6. 水果(院生) 7. 清粥 去骨、剁碎
晚餐	1. 回鍋肉片 2. 家常豆腐 3. 枸杞南瓜 4. 炒油菜 5. 筍絲蛋花湯 6. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 香菇雞丁 2. 洋蔥炒蛋 3. 三色麵筋 4. 炒大陸妹 5. 枸杞冬瓜湯 6. 清粥 去骨、剁碎	1. 香酥蝦排 2. 青椒香腸片 3. 日式蒸蛋 4. 炒紅蘿蔔金針菇 5. 三絲湯 6. 清粥 去骨、剁碎	1. 紅燒雞丁 2. 銀芽肉片 3. 蘿蔔麵輪 4. 白菜滷 5. 青菜蛋花湯 6. 清粥 去骨、剁碎	1. 糖醋雞肉 2. 炒油菜 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. 香菇蒸蛋 3. 白菜滷 4. 炒菠菜 5. 味噌小白菜湯 6. 清粥 去骨、剁碎	1. 南瓜燉肉 2. 三杯豆腐 3. 紅蘿蔔炒蛋 4. 炒鵝白菜 5. 大黃瓜湯 6. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎

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



115.3 月上半月臺南教養院特餐菜單-3

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	03/09	03/10	03/11	03/12	03/13	03/14	03/15
早餐	1. 銀絲卷 2. 奶茶 糖尿用無糖奶茶	1. 大肉包 2. 豆漿 糖尿用無糖豆漿	1. 台式鹹粥 2. 滷蛋	1. 麵包 2. 豆漿 糖尿用無糖豆漿	1. 黑糖饅頭 2. 阿華田 糖尿用無糖豆漿	1. 絲瓜肉末粥 2. 炒蛋	1. 麵包 2. 保久乳 糖尿用無糖豆漿
午餐	1. 京醬肉絲 2. 麻婆豆腐 3. 日式蒸蛋 4. 炒青花菜 5. 冬瓜湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 去骨、剁碎	1. 麻油雞肉 2. 客家小炒 3. 蔬菜粉絲 4. 炒油菜 5. 紫菜蛋花湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 義大利肉醬麵 2. 韓式雞排 3. 鐵板豆芽 4. 蔬菜湯 5. 水果(院生.日照) 糖尿：麵 200g	1. 粉蒸地瓜肉片 2. 魚香茄子 3. 咖哩白花菜 4. 金沙絲瓜 5. 香菇筍絲湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 滷雞腿 2. 青椒肉絲 3. 滷蛋 4. 炒大陸妹 5. 味噌高麗菜湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 去骨、剁碎	1. 壽喜燒豬肉 2. 九層塔蔬菜炒蛋 3. 冬瓜麵筋 4. 炒小芥菜 5. 酸辣湯 6. 水果(院生) 7. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 洋芋雞肉 2. 肉羹白菜滷 3. 茄子豆腐煲 4. 炒油菜 5. 玉米蛋花湯 6. 水果(院生.日照) 7. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎
晚餐	1. 紅蔥雞絲 2. 花瓜肉燥 3. 香菇白菜滷 4. 炒青江菜 5. 味噌豆腐湯 6. 清粥 去骨、剁碎	1. 紅燒魚丁 2. 洋蔥香腸片 3. 苦瓜鹹蛋 4. 炒小白菜 5. 海芽味噌湯 6. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 柴魚燒豬肉絲 2. 糖醋小黃瓜雞丁 3. 枸杞蒸蛋 4. 炒大陸妹 5. 南瓜濃湯 6. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎 糖尿用清湯	1. 三杯蔬菜雞肉 2. 番茄炒蛋 3. 菇炒高麗菜 4. 炒菠菜 5. 柴魚蘿蔔湯 6. 清粥 去骨、剁碎	1. 香酥魚條 2. 絲瓜麵線 3. 肉燥豆腐 4. 炒鵝白菜 5. 麻油鮮蔬湯 6. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 咖哩雞肉丁 有馬鈴薯就減飯 2. 沙茶洋蔥肉絲 3. 魚香蘿蔔 4. 炒筍絲 5. 白菜蛋花湯 6. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎	1. 糖醋魚片 2. 筍干肉片 3. 紅蘿蔔炒蛋 4. 炒地瓜葉 5. 當歸高麗菜湯 6. 清粥 糖尿：粥 375g 去骨、剁碎

製表：卡多利亞股份有限公司 陳宜蓁 營養師

營養師指導者 陳怡安 營養師

