115.8月上半月臺南教養院特餐菜單-1

星期						星期六	星期日
日期						08/01	08/02
早餐						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.筍干燒肉丁 2.魚香茄子 3.鮪魚玉米 4.炒大陸妹 5.蘿蔔湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎 粥 375g	1.高麗菜燉雞 2.醬油炒蛋 3.菇扒冬瓜 4.炒絲瓜 5.味噌豆腐湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎
晚餐						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.清粥 去骨.剁碎 粥 375g	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.清粥 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

衛生福利部臺南教養院 115年7月29日 膳食管理小組

115.8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	08/03	08/04	08/05	08/06	08/07	08/08	08/09
早餐	1.銀絲卷 2.紅茶牛乳 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.芝麻饅頭 2.阿華田 糖尿用無糖豆漿	1.蔬菜肉末粥 2.蔥炒蛋	1.麵包 2.保久乳
午餐	1.京醬肉絲 2.麻婆豆腐 3.日式蒸蛋 4.炒地瓜葉 5.冬瓜湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎	1.麻油雞肉 2.雙蘿滷肉 3.滷蛋 4.炒油菜 5.紫菜蛋花湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 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.蒜泥白肉 2.魚香茄子 3.咖哩白花菜 4.黑胡椒洋蔥雞肉片 5.香菇筍絲湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎 粥375g	1.滷雞腿 2.青椒肉絲 3.塔香炒蛋 4.炒大陸妹 5.味噌金針菇湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎	1.壽喜燒豬肉 2.蟹絲蒸蛋 3.豆薯炒雞絲 4.咖哩白花椰 5.酸辣湯 6.水果(院生) 7.清粥 去骨.剁碎	1.蒜香雞肉 2.客家小炒 3.肉燥冬瓜 4.炒空心菜 5.三絲湯 6.水果(院生) 7.清粥 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.芹菜珠魚丸湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.紅燒魚丁 2.青椒香腸片 3.大黃瓜燴肉羹 4.炒小白菜 5.巧達濃湯 6.清粥 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 去骨.剁碎	1.三杯蔬菜雞肉 2.番茄炒蛋 3.菇炒高麗菜 4.炒油菜 5.柴魚蘿蔔湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.香酥魚條 2.炒鵝白菜 3.麻油鮮蔬湯 4.肉醬麵 糖尿:麵200g	1.黑瓜雞肉丁 2.肉片高麗菜 3.魚香蘿蔔 4.炒地瓜葉 5.白菜蛋花湯 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.榨菜肉絲湯 6.清粥 去骨.剁碎 粥375g

製表：卡多利亞食品股份有限公司　陳宜蓁　營養師

衛生福利部臺南教養院 115年7月29日 膳食管理小組

營養師指導者　陳怡安 營養師

115.8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	08/10	08/11	8/12	8/13	8/14	8/15	8/16
早餐	1.蘿蔔糕 2.紫菜蛋花湯	1.黑糖饅頭 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿	1.高麗菜肉末粥 2.玉米炒蛋	1.百香果醬吐司 2.豆漿 糖尿：無糖豆漿	1.玉米肉末粥 2.蔥花炒蛋	1.麵包 2.保久乳	1.芝麻饅頭 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿
午餐	1.筍絲炒肉絲 2.菜脯蛋 3.螞蟻上樹 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 粥375g	1.醬爆豬肉片 2.家常豆腐 3.豆芽菜韭菜肉絲 4.炒絲瓜 5.柴魚蔬菜湯 6.水果(院生) 7.清粥 去骨.剁碎	1.黑瓜雞丁 2.炒四季豆 3.冬瓜香菇湯 4.水果(院生.日照) 5.沙茶炒麵 糖尿:麵200g	1.蒜泥肉片 2.蔬菜粉絲 3.三色蛋 4.枸杞冬瓜 5.筍絲湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎 粥375g	1.蔥燒魚排 2.筍丁鹹蛋 3.芝麻海芽 4.炒高麗菜 5.榨菜肉絲湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎	1.味噌燒肉片 2.麻婆豆腐 3.青椒培根 4.炒鐵板豆芽 5.豆薯蛋花湯 6.水果(院生) 7.清粥 去骨.剁碎	1.鳳梨雞肉 2.花生豆干丁 3.肉燥冬瓜 4.地瓜葉 5.小白菜蛋花湯 6.水果(院生) 7.清粥 去骨.剁碎 粥375g
晚餐	1.酸菜雞肉 2.蔬菜糖醋魚片 3.肉燥蘿蔔 4.炒油菜 5.高麗菜湯 6.清粥 去骨.剁碎	1 肉燥雞肉絲 2.滷蛋 3.肉羹白菜滷 4.炒空心菜 5.味噌蘿蔔湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.香酥花枝排 2.洋蔥香腸片 3.翡翠蒸蛋 4.炒紅蘿蔔金針菇 5.三絲湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.咖哩雞丁 2.銀芽肉片 3.蘿蔔麵輪 4.炒小白菜 5.紫菜蛋花湯 6.清粥 去骨.剁碎 粥375g	1.三杯雞肉 2.炒玉米粒 3.蔬菜蔭鳳梨湯 4.蔬菜肉絲醬油炒麵 糖尿:麵200g	1.茄汁魚丁 2.香菇蒸蛋 3.四季豆肉絲 4.炒大白菜 5.酸辣湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.馬鈴薯燉肉片 2.魚香茄子 3.紅蘿蔔炒蛋 4.炒三色豆 5.大黃瓜湯 6.清粥 去骨.剁碎 粥375g

製表：卡多利亞食品股份有限公司　陳宜蓁 營養師

衛生福利部臺南教養院 膳食管理小組 115年7月29日

營養師指導者　陳怡安 營養師