115.09 月下半月臺南教養院一般餐菜單-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	09/21	09/22	09/23	09/24	09/25	09/26	09/27
早餐	1.大菜包 2.紅茶牛乳 糖尿用無糖紅茶 牛乳	1.原味饅頭 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿	1.玉米滑蛋粥 2.五香滷油豆腐	1.麵包 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿	1.南瓜肉末粥 2.炒蛋	1.麵包 2.保久乳	1.葡萄乾饅頭 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿
午餐	1.沙茶肉絲 2.麻婆豆腐 3.日式蒸蛋 4.炒油菜 5.冬瓜湯 6.水果(院生.日照) 7.香Q白飯	1.麻油雞肉 2.柳葉魚 3.冬瓜燒肉 4.炒紅蘿蔔木耳絲 5.紫菜蛋花湯 6.水果(院生.日照) 7.香Q白飯 糖尿:飯150g	1.義大利肉醬麵 2.韓式雞排 3.青江菜 4.榨菜肉絲湯 5.水果(院生.日照) 糖尿：麵200g	1.蒜香肉片 2.魚香茄子 3.糖醋蔬菜豆包 4.空心菜 5.香菇筍絲湯 6.水果(院生.日照) 7.紫米飯 糖尿:飯150g	1.香酥雞腿 2.醬爆豆干 3.塔香煎蛋 4.炒大陸妹 5.大黃瓜湯 6.水果(院生.日照) 7.香Q白飯	1.茄汁銀芽豬肉 2.苦瓜鹹蛋 3.冬瓜麵筋 4.炒青花菜 5.酸辣湯 6.水果(院生) 7.小米飯	1.白玉雞肉 2.肉羹白菜滷 3.蘿蔔燒肉 4.炒絲瓜 5.玉米蛋花湯 6.水果(院生.日照) 7.香Q白飯 糖尿：飯150g
晚餐	1.紅蔥雞絲 2.花瓜肉燥 3.香菇白菜滷 4.炒小白菜 5.味噌豆腐湯 6.香Q白飯	1.咖哩肉丁 有馬鈴薯就減飯 2.青椒香腸片 3.菜脯蛋 4.炒大白菜 5.玉米肉末湯 6.香Q白飯 糖尿：飯150g	1.柴魚燒豬肉絲 2.蔬菜燴豆腐 3.枸杞蒸蛋 4.地瓜葉 5.南瓜濃湯 6.白米飯 糖尿用清湯	1.三杯蔬菜雞肉 2.番茄炒蛋 3.豆薯炒肉絲 4.炒包白菜 5.柴魚蘿蔔湯 6.香Q白飯	1.香酥魚排 2.炒油菜 3.麻油鮮蔬湯 4.肉燥拌麵 糖尿：麵200g	1.黑瓜雞肉丁 2.沙茶肉片洋蔥 3.鮪魚玉米 4.炒青江菜 5.味噌金針菇湯 6.白米飯 糖尿:飯150g	1.糖醋魚片 2.筍乾肉片 3.日式炒蛋 4.炒蔬菜冬粉 5.當歸高麗菜湯 6.白米飯

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

115.09 月下半月臺南教養院一般餐菜單-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	09/28	09/29	09/30	10/01	10/02	10/03	10/04
早餐	1.芝麻饅頭 2.決明子茶 糖尿：無糖豆漿	1.大肉包 2.豆漿 糖尿：無糖豆漿	1.蔬菜滑蛋粥 2.魯油豆腐	1.麵包 2.麥茶 糖尿：無糖麥茶	1.蟳絲蔬菜粥 2.蔥炒蛋	1.麵包 2.保久乳	1.葡萄乾饅頭 2.豆漿 糖尿用無糖豆漿
午餐	1.咖哩雞丁 有馬鈴薯就減飯 2.筍絲炒蛋 3.大黃瓜燴肉 4.炒玉米粒 5.番茄豆腐湯 6.水果(院生.日照) 7.白飯 飯 150g	1.糖醋魚片 2.豆瓣豆腐 糖尿不淋汁 3.蛋酥高麗菜 4.蒜香茄子 5.鮮菇湯 6.水果(院生.日照) 7.糙米飯	1.鐵路豬排 2.炒地瓜葉 3.筍絲湯 4.水果(院生.日照) 5.沙茶炒麵 糖尿:麵 200g	1.蔥爆肉絲 2.三杯金針菇 3.茄汁豆腐 4.炒油菜 5.小白菜味噌湯 6.水果(院生.日照) 7.燕麥飯 飯 150g	1.滷雞腿 2.玉米炒蛋 3.蔬菜肉絲 4.炒豆芽菜 5.紫菜蛋花湯 6.水果(院生.日照) 7.白飯	1.壽喜燒豬肉 2.滷蛋 3.小黃瓜炒雞絲 4.炒空心菜 5.榨菜肉絲湯 6.水果(院生) 7.小米飯	1.香滷豬柳 2.四季豆炒肉絲 3.紅蘿蔔炒蛋 4.炒豆薯 5.蔬菜蛋花湯 6.水果(院生) 7.白飯
晚餐	1.京醬肉絲 2.洋蔥香腸 3.魚香南瓜 4.炒油菜 5.豆薯蛋花湯 6.紫米飯	1.紅燒雞丁 2.柴魚汁蒸蛋 3.肉燥豆乾丁 4.炒大陸妹 5.海芽味噌湯 6.白飯	1.蒜泥白肉 2.香菇肉燥 3 白菜獅子頭 4.炒紅蘿蔔木耳 5.酸辣湯 6 小米飯	1.蔭醬蔬菜雞丁 2.回鍋肉片 3.蘿蔔麵輪 4.炒菜豆 5.紫菜蛋花湯 6.白飯	1.香酥魚排 2.咖哩花椰菜 3.三絲湯 4.什錦炒麵 糖尿:麵 200g	1.三杯雞肉丁 2.番茄豆腐 3.高麗菜培根 4.炒三色豆 5.南瓜蔬菜湯 6.白飯	1.紅蔥銀芽雞絲 2.黑瓜肉燥 3.肉羹白菜滷 4.炒絲瓜 5.鮮菇湯 6.糙米飯

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