115.09 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		09/01	09/02	09/03	09/04	09/05	09/06
早餐		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.茄汁魚片 2.筍乾滷肉片 3.蛋酥白菜 4.炒紅蘿蔔木耳絲 5.高麗菜蛋花湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎	1.肉燥雞肉絲 2.炒青花菜(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.鐵路豬排 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.清粥 去骨.剁碎 糖尿:粥 375g	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.清粥 去骨.剁碎	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.清粥 去骨.剁碎 糖尿:粥 375g	1.香酥雞腿 2.蔬菜糖醋魚片 3.肉燥冬瓜 4.炒大陸菜 5.三絲湯 6.水果(院生) 7.清粥 去骨.剁碎
晚餐		1.黑瓜雞丁 2.日式蒸蛋 3.三色麵筋 4.炒高麗菜 5.白蘿蔔湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.沙茶肉片 2.蔬菜香腸片 3.日式蒸蛋 4.炒四季豆 5.三絲湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.三杯雞丁 2.花瓜肉燥 3.蘿蔔麵輪 4.白菜滷 5.青菜蛋花湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.無骨雞排 2.南瓜 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.清粥 去骨.剁碎	1.蒜泥白肉 2.瓜仔肉 3.紅蘿蔔炒蛋 4.炒鵝白菜 5.大黃瓜湯 6.清粥 去骨.剁碎 糖尿: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8月28日 膳食管理小組

營養師指導者　陳怡安　營養師

115.09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	09/07	09/08	09/09	09/10	09/11	09/12	09/13
早餐	1.肉包 2.麥茶 糖尿：無糖麥茶	1.果乾饅頭 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.炒四季豆 5.蘿蔔湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎	1.香酥魚片 2.青椒培根 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.清粥 去骨.剁碎	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.塔香煎蛋 4.炒高麗菜 5.豆薯湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎	1.左宗棠洋芋雞肉 2.苦瓜鹹蛋 3.青椒肉絲 4.雙色花椰菜 5.酸辣湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎	1.筍干燒肉丁 2.魚香茄子 3.鮪魚玉米 4.炒絲瓜 5.蔬菜湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎 糖尿:粥375g	1.高麗菜燉雞 2.醬油炒蛋 3.菇扒冬瓜 4.炒青花菜 5.味噌豆腐湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎
晚餐	1.蔥爆肉片 2.蠔油豆腐 3.肉燥筍丁 4.炒青花菜 5.筍絲蛋花湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.香菇雞丁 2.滷蛋 3.三色豆炒絞肉 4.大黃瓜炒木耳 5.麻油高麗菜湯 6.清粥 去骨.剁碎	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.清粥 去骨.剁碎	1.蔭醬蔬菜雞丁 2.回鍋肉片 3.肉羹白菜 4.炒四季豆 5.青菜蛋花湯 6.清粥 去骨.剁碎	1.五香滷豬排 2.炒青花菜 3.番茄豆腐湯 4.茄汁肉醬麵 糖尿:麵200g	1.肉燥雞肉絲 2.小白菜炒蛋 3.麻婆豆腐 4.炒筍絲 5.蔬菜湯 6.清粥 去骨.剁碎 糖尿:粥375g	1.蒜味蔬菜肉片 2.培根炒高麗菜 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

衛生福利部臺南醫療園區 115年8月28日 膳食管理小組

115.09 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	09/14	09/15	09/16	09/17	09/18	09/19	09/20
早餐	1.花生饅頭 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.茄汁洋蔥紅蘿蔔豆包 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.莧菜湯 5.水果(院生.日照) 糖尿：麵 200g	1.粉蒸地瓜肉片 2.柳葉魚 3.金沙絲瓜 4.塔香茄子 5.香菇筍絲湯 6.水果(院生.日照) 7.清粥 去骨.剁碎 糖尿:粥 375g	1.滷雞腿 2.青椒肉絲 3.柴魚蒸蛋 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 2.四季豆香腸片 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.番茄豆腐 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.冬瓜肉燥 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 糖尿:粥 375g

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8月28日 膳食管理小組

