

臺中榮民總醫院嘉義分院-長照供餐 115-01月

	1	2	3	4	5	6	7
午餐	梅干腱肉丁	紅燒鯰魚	椒鹽雞排	蘑菇豬排	醬燒烏魚	古早味雞丁	蔥爆肉絲
	金針菇燴絲瓜	紅蘿蔔炒高麗菜	杏鮑菇炒紅蘿蔔絲	貢丸片炒大黃瓜	蒜炒四季豆	蠔油炒杏鮑菇	豆皮滷冬瓜
	海帶根炒肉絲	銀芽炒肉絲	白花椰炒魚板	螞蟻上樹	咖哩洋芋絞肉	枸杞蒸蛋	芋頭丁炒肉末
	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜
	關東煮湯	味噌豆腐湯	酸辣湯	當歸米血湯	紫米紅豆甜湯	洋蔥玉米湯	麻油鮮雞湯
	熱量650卡	熱量690卡	熱量665卡	熱量700卡	熱量690卡	熱量692卡	熱量710卡
	8	9	10	11	12	13	14
午餐	酥炸虱目魚排	京都雞翅	照燒豬排	炸蝦排	鼓汁雞腿	京醬肉絲	糖醋魚排
	木耳炒高麗菜	魚香茄子	蝦仁燴雙菇	開陽白菜	肉絲炒白花椰	四季豆炒肉絲	毛豆炒肉末
	三杯麵腸	咖哩百頁豆腐	薑燜南瓜肉絲	蒜香海帶絲	彩椒炒豆干片	洋芋炒培根	豆輪滷蘿蔔
	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜
	味噌海帶湯	玉米濃湯	鳳梨雞湯	筍絲豬肉湯	綠豆番薯甜湯	四神湯	補菜冬粉湯
	熱量765卡	熱量695卡	熱量720卡	熱量690卡	熱量690卡	熱量725卡	熱量675卡
	15	16	17	18	19	20	21
午餐	醬爆骨腿丁	筍乾腱肉丁	紅燒鯰魚	椒鹽雞排	蘑菇豬排	醬燒烏魚	古早味雞丁
	洋蔥炒鮪魚	金針菇燴絲瓜	紅蘿蔔炒高麗菜	杏鮑菇炒紅蘿蔔絲	貢丸片炒大黃瓜	蒜炒四季豆	蠔油炒杏鮑菇
	木耳炒豆皮	海帶根炒肉絲	銀芽炒肉絲	白花椰炒魚板	螞蟻上樹	咖哩洋芋絞肉	枸杞蒸蛋
	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜
	銀魚海帶湯	關東煮湯	味噌豆腐湯	酸辣湯	當歸米血湯	紫米紅豆甜湯	洋蔥玉米湯
	熱量750卡	熱量650卡	熱量690卡	熱量665卡	熱量700卡	熱量690卡	熱量692卡

臺中榮民總醫院嘉義分院-長照供餐 115-01月

	22	23	24	25	26	27	28
午餐	蔥爆肉絲	酥炸虱目魚排	京都雞翅	照燒豬排	炸蝦排	鼓汁雞腿	京醬肉絲
	豆皮滷冬瓜	木耳炒高麗菜	魚香茄子	蝦仁燴雙菇	開陽白菜	肉絲炒白花椰	四季豆炒肉絲
	芋頭丁炒肉末	三杯麵腸	咖哩百頁豆腐	薑燜南瓜肉絲	蒜香海帶絲	彩椒炒豆干片	洋芋炒培根
	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜	炒青菜
	麻油鮮雞湯	味噌海帶湯	玉米濃湯	鳳梨雞湯	筍絲豬肉湯	綠豆番薯甜湯	四神湯
	熱量710卡	熱量765卡	熱量695卡	熱量720卡	熱量690卡	熱量690卡	熱量725卡
	29	30	31				
午餐	糖醋魚排	醬爆骨腿丁	瓜仔肉	※玉米為非基因改造。 ※豆腐及其製品皆為基因改造。 ※豬肉食材來源為國產豬肉，請安心食用。 ※青菜選用當季品質良好之種類，供應時以六餐不重複為原則。 ※水果選用當季品質良好之種類，供應以食物代換表規定一份重量為原則且二天內不重複。			
	毛豆炒肉末	洋蔥炒鮪魚	薑絲蒲瓜				
	豆輪滷蘿蔔	木耳炒豆皮	杏鮑菇炒肉片				
	炒青菜	炒青菜	炒青菜				
	補菜冬粉湯	銀魚海帶湯	紅豆湯				
	熱量675卡	熱量750卡	熱量680卡				