臺中榮民總醫院嘉義分院-長照共餐 115-06月

	06-01	06-02	06-03	06-04	06-05	06-06	06-07
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	當歸肉絲湯	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
	06-08	06-09	06-10	06-11	06-12	06-13	06-14
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
	火腿絲炒高麗菜	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	补菜冬粉湯
	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
	06-15	06-16	06-17	06-18	06-19	06-20	06-21
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	當歸肉絲湯	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-長照共餐 115-06月

	06-22	06-23	06-24	06-25	06-26	06-27	06-28
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	火腿絲炒高麗菜	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
	06-29	06-30					
午餐	糖醋魚排	醬爆骨腿丁		※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					
	豆輪滷蘿蔔	木耳炒豆皮					
	炒青菜	炒青菜					
	补菜冬粉湯	銀魚海帶湯					
	熱量675卡	熱量750卡					