



中山醫學大學附設醫院 營養科廚房供應循環菜單一覽表

		D1-16	D2-17	D3-18	D4-19	D5-20	D6-21	D7-22	D8-23
早餐	主食	水餃	家常米粉	-	水餃	肉絲炒麵	-	蟹絲炒烏龍	肉絲炒米粉
	湯	玉米湯	冬菜湯	-	髮菜湯	筍絲湯	-	味噌海帶湯	當歸素絲湯
	粥品(一)	紫薯毛豆粥	翡翠玉米粥	高纖雜糧粥	芹香芋頭粥	金瓜枸杞粥	蔬菜瘦肉粥	紅仁芋粥	什蔬洋芋粥
	粥品(二)	-	-	洋芋素腿粥	-	-	蔬菜素肉粥	-	-
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	副菜(一)	滷大黑乾	花瓜烤麩	滷麵腸	滷麵輪	滷四角油腐	滷素雞片	滷豆包	滷豆腸
	副菜(二)	香菇肉燥	毛豆肉燥	彩丁肉燥	馬鈴薯肉燥	香菇肉燥	彩丁肉燥	玉米肉燥	花生肉燥
午餐	治療餐主食	薑黃飯	地瓜飯	小米飯	紫米飯	紅麴飯	麥片飯	海苔飯	紫米飯
	主菜	義式烤雞塊	蔥燒魚排	和風燉肉	蜜汁雞腿	蒲燒鯛魚	泡菜燒肉	瓜仔雞	香烤鯖魚
	治療主菜(一)	義式烤雞塊	蔥燒魚排	和風燉肉	家鄉滷棒腿	蔥燒鯛魚	香蔥肉片	紅燒雞	香烤鯖魚
	月子主菜(一)	義式烤雞塊	香料鮭魚	和風燉肉	家鄉滷棒腿	蒲燒鯛魚	香蔥肉片	瓜仔雞	香烤鯖魚
	月子主菜(二)	橙汁排骨	銀杏燒雞	蒜香白蝦	XO炒雙鮮	紅燒獅子頭	迷迭香腿排	鹽烤鮭魚	蘑菇肉絲
	軟剝主菜	沙茶雞丁	蔥燒魚排	和風肉燥	蜜汁雞丁	蔥燒鯛魚	香蔥肉末	紅燒雞丁	蒜香魚片
	半葷	鮮味冬瓜	腐皮銀芽	培根洋芋	榨菜肉絲	客家小炒	什錦甜不辣	金瓜粉絲	紅蘿蔔炒蛋
	副菜	塔香海茸	薑絲南瓜	燻筍乾	小瓜素雞	番茄白花	椒鹽玉筍	四喜烤麩	雙色木耳
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	小菜	紫洋葱	櫻花醃蘿蔔	椒鹽吻仔魚	黃金貢饗	炒菜脯	娘惹山藥捲	花生小魚	蜜豆棗
	素菜	青花菜	紅椒豆苗	番茄金筍	炒蒲瓜木耳片	炒豆芽	炒佛手瓜	炒高麗菜	蠔油苦瓜
	湯	薑絲黃瓜湯	番茄海帶湯	味噌菜頭湯	洛神酸梅湯	薑絲海芽湯	玉米湯	羅宋湯	綠豆甜湯
	晚餐	治療餐主食	糙米飯	藜麥飯	海苔飯	黑芝麻飯	糙米飯	薑黃飯	地瓜飯
主菜		沙茶豬柳	咖哩雞	豆酥蒸魚	打拋豬肉	黃金無骨雞	鹽烤白帶魚	日式和風燉肉	油蔥雞腿
治療主菜(一)		沙茶豬柳	咖哩雞	豆酥蒸魚	紅椒豬肉	彩椒雞丁	薑汁魚片	日式和風燉肉	油蔥雞腿
月子主菜(一)		梅干扣肉	油雞肉絲	薑絲蒸魚	打拋豬肉	鐵路豬排	家常燻肉	日式和風燉肉	油蔥雞腿
月子主菜(二)		沙茶魷魚	御膳大排	栗子燒雞	蔭鳳梨虱目魚	塔香中捲	醋溜雞球	蒜香蛤蜊	西芹魷魚
軟剝主菜		蒜香肉絲	咖哩雞丁	豆酥蒸魚	打拋豬肉	彩椒雞丁	薑汁魚片	和風肉燥	油蔥雞丁
半葷		肉燥筍丁	清燒包白	螞蟻上樹	玉米炒蛋	肉末雪菜	白菜海鮮羹	大瓜丸片	五味豆腐
副菜		蒜香紫茄	海芽炒蛋	香滷苦瓜	蒜炒白莧菜	雙色蘿蔔	八角麵輪	芹香海根	香菇蘿蔔羹
青菜		季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
小菜		蜜豆棗	蒜香毛豆莢	脆辣蘿蔔	大雞卷片	滷四方乾丁	九層花枝丸	蒜末黃芽	紫洋葱
第二素		炒皇帝豆	雙色山藥	清炒櫛瓜	清燉冬瓜	素蠔茄片	枸杞絲瓜	炒青椒	黃椒青花
湯	榨菜絲湯	當歸素羊肉湯	枸杞素肉湯	角螺金針湯	當歸麵線湯	腐皮粉絲湯	乾金針湯	什錦菇湯	
早餐		D9-24	D10-25	D11-26	D12-27	D13-28	D14-29	D15-30	
	主食	-	沙茶炒麵	水餃	-	南瓜炒米粉	日式炒烏龍	-	
	湯	-	枸杞金針湯	芹珠粉絲湯	-	芫荽菜頭湯	蔭鳳梨冬瓜湯	-	
	粥品(一)	翡翠吻魚粥	地瓜枸杞粥	芋頭素肉粥	鮭魚滑蛋粥	玉米洋芋粥	大瓜粥	香菇芋頭粥	
	粥品(二)	翡翠地瓜粥	-	-	紫薯麥片粥	-	-	芋頭素肉粥	
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	
	副菜(一)	花瓜烤麩	滷麵輪	滷素雞片	滷豆乾片	滷麵腸	滷大黑干丁	滷油腐	
副菜(二)	香菇肉燥	彩丁肉燥	玉米肉燥	香菇肉燥	毛豆肉燥	玉米肉燥	花生肉燥		
午餐	治療餐主食	紅麴飯	薑黃飯	地瓜飯	小米飯	薑黃飯	藜麥飯	海苔飯	
	主菜	蒜泥白肉	照燒雞塊	芝麻蒲燒鯛	醋香里肌	三杯雞	炸柳葉魚	蒜味豬排	
	治療主菜(一)	蒜泥白肉	照燒雞塊	芝麻烤魚片	醋香里肌	三杯雞	薑味魚排	蒜味豬排	
	月子主菜(一)	蒜泥白肉	照燒雞塊	芝麻蒲燒鯛	御膳大排	三杯雞	清蒸鱸魚	蒜味豬排	
	月子主菜(二)	和風腿排	塔香蛤蜊	紅燒獅子頭	糖醋雞	蔥爆白蝦	蒜香蛤蜊	蓮藕燉雞	
	軟剝主菜	蒜香肉絲	照燒雞丁	芝麻烤魚片	蒜末絞肉	三杯雞丁	薑味魚排	蒜味豬肉	
	半葷	毛豆玉米	肉絲燻筍	開陽白菜	蠔油筍肉絲	枸杞炒高麗	魚香茄子	彩丁百匯	
	副菜	塔香百頁	番茄豆腐煲	雙色海帶	毛豆乾丁	雜菜粉條	洋葱炒甜不辣	雙蘿烤麩	
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	
	小菜	芋頭丸	蜜汁海帶捲	大雞片捲	牛蒡絲	小豆干	九層花枝丸	脆辣蘿蔔	
	素菜	清炒櫛瓜	雙色山藥	醬燒杏鮑菇	甜椒金筍	醬汁苦瓜	雙色木耳	黃瓜蓮藕	
湯	當歸麵線湯	薑絲南瓜湯	冬菜湯	榨菜素絲湯	玉米湯	冬瓜茶	昆布髮菜湯		
晚餐	治療餐主食	糙米飯	麥片飯	海苔飯	紫米飯	糙米飯	地瓜飯	小米飯	
	主菜	樹子蒸銀斑	馬鈴薯燉肉	燒烤雞翅	炸魚排	筍乾豬柳	蜜汁雞腿	香烤鯖魚	
	治療主菜(一)	樹子蒸銀斑	馬鈴薯燉肉	燒烤雞翅	紅燒魚片	筍乾豬柳	蜜汁雞腿	香烤鯖魚	
	月子主菜(一)	樹子蒸銀斑	馬鈴薯燉肉	燒烤雞翅	xo炒雙鮮	芋香肉餅	蜜汁雞腿	香烤鯖魚	
	月子主菜(二)	醬燒豬腳	蔥爆白蝦	薑煨中捲	蜜汁雞腿	香烤鮭魚	金沙中卷	油雞肉絲	
	軟剝主菜	樹子蒸魚	馬鈴薯燉肉	醬香雞丁	紅燒魚片	蒜香豬肉絲	蜜汁雞丁	豆瓣魚片	
	半葷	芋香干丁	紅仁黃芽	彩繪洋芋	椒鹽地瓜	蕃茄洋葱炒蛋	金菇絲瓜	炒佛手瓜	
	副菜	脆炒高麗菜	酸菜麵腸	柴魚豆腐	清脆芹片	椒香涼薯	枸杞海芽	咖哩洋芋	
	青菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	
	小菜	蒜香雪裡紅	牛蒡絲	蔭豉炒菜脯	魷魚丸	炒酸菜尾	牛蒡絲	黑輪	
	素菜	蒲瓜	皇帝豆	枸杞絲瓜	炒豆芽	炒青椒	紅椒豆苗	紅椒豆苗	
湯	芫荽竹筍湯	紅豆湯	芹菜冬瓜湯	味噌豆腐湯	蒲瓜湯	金針湯	芹珠粉絲湯		

如遇氣候、天災或供貨等不可抗力之因素，本廚房將以等值之食材更替，如有不便敬請見諒。

最後檢閱日期：113年1月5日