



# 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
	月子小菜	醋溜雲耳	涼拌海芽	甘貝唇	百香木瓜	牛蒡絲	海蜇絲	醋溜雲耳	涼拌海芽
	月子點心	芋頭糕	燒賣(蝦仁/香菇)	紅豆包	黑/白珍珠丸	芝麻包	黑糖小饅頭	燒賣(翡翠/香菇)	黑/白珍珠丸
	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
主菜		義式烤雞塊	蔥燒魚排	蔥燒排骨	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	蔥燒排骨	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	蔥燒排骨	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	蔥燒肉絲	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		紫洋蔥	蝦味球	椒鹽吻仔魚	海帶素肉	炒菜脯	娘惹山藥捲	花生小魚	毛豆仁
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	小米飯
	主菜	沙茶豬柳	醬燒雞	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	醬燒雞	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	醬燒雞	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	醬燒雞丁	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	蒜味紫茄	海芽炒蛋	香滷苦瓜	蒜炒空心菜	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	櫻花蘿蔔	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	紫洋蔥
第二素	炒小芥菜	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	
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	鮪魚滑蛋粥	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	
	月子小菜	毛豆烤麩	蜜汁海帶捲	甘貝唇	醋溜雲耳	牛蒡絲	皇帝菜	海蜇絲	
	月子點心	紅豆包30g	燒賣(蝦仁/香菇)	芋頭糕	芝麻包	燒賣(翡翠/香菇)	黑/白珍珠丸	黑糖小饅頭	
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	醋香里肌	三杯雞	清蒸鱸魚	蒜味豬排	
	月子主菜(二)	家常滷棒腿	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	洋蔥炒甜不辣	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	
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	薑燻中捲	烤雞腿	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	蕃茄洋蔥炒蛋	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		
每日 午晚餐	品項	每月 1~15 日				每月 16~31 日			
	養生燉品(魚肉)	薑絲鱸魚湯				藥膳無刺虱目魚肚湯			
	養生燉品(雞肉)	香菇雞湯				剝皮辣椒雞湯(小辣)			
	養生燉品(豬肉)	藥膳排骨湯				芋頭排骨湯			

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：2024年 06月13 日