



中山醫學大學附設醫院 營養科廚房供應循環菜單一覽表

早餐		D1-16	D2-17	D3-18	D4-19	D5-20	D6-21	D7-22	D8-23
	主食	肉絲炒米粉	-	沙茶炒麵	水餃	-	茼蒿菜頭湯	日式炒烏龍	-
	湯	當歸素肉湯	-	枸杞金針湯	芹珠粉絲湯	-	南瓜炒米粉	蔭鳳梨冬瓜湯	-
	粥品(一)	洋芋粥	雞蓉玉米粥	南瓜枸杞粥	芋頭素肉粥	鮪魚滑蛋粥	玉米南瓜粥	大瓜粥	香菇芋頭粥
	粥品(二)	-	翡翠玉米粥	-	-	紫薯粥	-	-	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	季節時蔬
	副菜(一)	豆腸	滷麵腸	四角油腐	滷素雞片	滷油腐丁	滷麵腸	滷大黑乾丁	滷豆干片
	副菜(二)	香菇肉燥	彩丁肉燥	毛豆肉燥	玉米肉燥	香菇肉燥	毛豆肉燥	玉米肉燥	花生肉燥
	月子小菜	牛蒡絲	醋溜海牙	密黑豆	海蜇絲	醋溜雲耳	蜜黑豆	牛蒡絲	海蜇絲
	月子點心	黑/白珍珠丸	紅豆包	燒賣(翡翠/香菇)	黑/白珍珠丸	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	藜麥飯	紅麴飯	麥片飯	海苔飯	紅麴飯	麥片飯	藜麥飯	海苔飯
	主菜	香烤鯖魚	蒜泥肉片	滷雞塊	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)	香烤鯖魚	蒜泥肉片	滷雞塊	芝麻烤鯛魚	醋香里肌	三杯雞	薑味魚排	蒜味豬排
	月子主菜(一)	香烤鯖魚	蒜泥肉片	滷雞塊	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)	蘑菇肉絲	檸檬雞腿	御膳大排	紅燒獅子頭	糖醋雞	蔥爆白蝦	橙汁排骨	蓮藕燉雞
	軟荪主菜	蒜香魚片	蒜香肉絲	照燒雞蓉	芝麻蒲燒鯛	蒜末絞肉	三杯雞蓉	薑味魚排	蒜味肉絲
	半葷	紅蘿蔔炒	毛豆玉米	筍片炒肉絲	開陽白菜	毛豆干丁	枸杞高麗	鯖魚洋芋	彩丁百匯
	副菜	雙色木耳	塔香百頁	番茄豆腐煲	雙色海帶	白花菜	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	季節時蔬
	小菜	開胃小菜							
晚餐	治療餐主食	小米飯	糙米飯	芝麻飯	藜麥飯	糙米飯	糙米飯	芝麻飯	小米飯
	主菜	油蔥雞腿	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)	油蔥雞腿	樹子蒸銀斑	馬鈴薯燉肉	燒烤雞翅	紅燒魚片	蒜香豬肉絲	蜜汁雞腿	香烤鯖魚
	月子主菜(一)	油蔥雞腿	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)	西芹魷魚	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
	軟荪主菜	油蔥雞蓉	樹子蒸魚	馬K絞肉	醬香雞蓉	紅燒魚片	蒜香豬肉絲	照燒雞蓉	豆瓣魚片
	半葷	五味豆腐	蒲瓜木耳	紅仁黃芽	彩繪洋芋	魚香茄子	番茄洋蔥炒蛋	芋香干丁	炒蒲瓜
	副菜	香菇蘿蔔羹	素蠔茄片	酸菜麵腸	柴魚豆腐	黃瓜紅K	椒香豆薯	金菇絲瓜	椒鹽地瓜
	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	開胃小菜							
早餐		D9-24	D10-25	D11-26	D12-27	D13-28	D14-29	D15-30	
	主食	水餃	家常米粉	-	水餃	肉絲炒麵		蟹絲炒烏龍	
	湯	玉米湯	冬菜湯	-	髮菜湯	筍絲湯		味噌海帶湯	
	粥品(一)	紫薯毛豆粥	翡翠玉米粥	翡翠吻魚粥	芹香芋頭粥	金瓜枸杞粥	蔬菜瘦肉粥	紅仁芋粥	
	粥品(二)	-	-	翡翠地瓜粥		-	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	
	副菜(一)	滷腐丁	滷烤麩	滷素雞	滷大黑乾	滷四角油腐	滷素雞片	滷豆包	
	副菜(二)	香菇肉燥	毛豆肉燥	花生肉燥	馬鈴薯肉燥	香菇肉燥	彩丁肉燥	玉米肉燥	
	月子小菜	涼拌雲耳	滷烤麩	牛蒡絲	蜜黑豆	海蜇絲	牛蒡絲	醋溜雲耳	
	月子點心	燒賣(翡翠/香菇)	紅豆包	黑白珍珠丸	芝麻包	燒賣(翡翠/香菇)	黑糖小饅頭	燒賣(翡翠/香菇)	
午餐	治療餐主食	紫米飯	麥片飯	小米飯	黑芝麻飯	紅麴飯	麥片飯	海苔飯	
	主菜	義式烤雞排	蔥燒魚排	蔥燒排骨	蜜汁雞腿	蒲燒鯛魚	泡菜燒肉	瓜仔雞	
	治療主菜(一)	義式烤雞排	蔥燒魚排	蔥燒肉絲	紅燒雞蓉	蔥燒鯛魚	香蔥肉片	紅燒雞	
	月子主菜(一)	義式烤雞排	香料鮭魚	蔥燒排骨	蜜汁雞腿	蒲燒鯛魚	香蔥肉片	瓜仔雞	
	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	
	軟荪主菜	沙茶雞蓉	蔥燒魚排	蔥燒肉絲	紅燒雞蓉	蔥燒鯛魚	香蔥肉末	紅燒雞蓉	
	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	
	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	
	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	開胃小菜							
晚餐	治療餐主食	糙米飯	藜麥飯	海苔飯	紫米飯	糙米飯	小米飯	藜麥飯	
	主菜	沙茶豬柳	馬鈴薯燒雞	豆酥蒸魚	紅醬豬肉	黃金無骨雞	鹽烤白帶魚	日式和風燉肉	
	治療主菜(一)	沙茶豬柳	馬鈴薯燒雞	豆酥蒸魚	紅燒豬肉	彩椒雞蓉	薑汁魚片	日式和風燉肉	
	月子主菜(一)	梅干扣肉	御膳大排	薑絲蒸魚	紅醬豬肉	鐵路豬排	家常燻肉	日式和風燉肉	
	月子主菜(二)	沙茶魷魚	油雞肉絲	栗子燒雞	蔭鳳梨虱目魚	塔香中捲	醋溜雞球	香蒜炒雙鮮	
	軟荪主菜	蒜香肉絲	醬燒雞蓉	豆酥蒸魚	紅醬豬肉	彩椒雞蓉	薑汁魚片	和風肉燥	
	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	
	副菜	蒜味紫茄	海芽炒蛋	鹹蛋苦瓜	蒜炒菠菜	雙色蘿蔔	八角麵輪	芹香海根	
	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	開胃小菜							
每日 午晚餐	素菜	炒小芥菜	雙色山藥	炒櫛瓜	大雞卷片	素蠔茄片	枸杞絲瓜	炒青椒	
	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			栗子雞湯			
養生燉品(豬肉)		玉米排骨湯			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：2025 年 03 月 07 日