



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	-	芋頭炒米粉	日式炒烏龍	-
	湯	當歸素肉湯	-	枸杞金針湯	芹珠粉絲湯	-	茼蒿菜頭湯	蔭鳳梨冬瓜湯	-
	粥品(一)	洋芋粥	翡翠吻魚粥	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)	-	翡翠地瓜粥	-	-	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)	滷豆腸	花瓜烤麩	滷四角油腐	滷麵腸	滷油腐丁	滷素雞	滷大黑干丁	滷豆干片
	副菜(二)	香菇肉燥	彩丁肉燥	花生肉燥	毛豆肉燥	香菇肉燥	玉米肉燥	馬K肉燥	花生肉燥
	月子小菜	牛蒡絲	花瓜烤麩	醋溜海牙	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	小米飯	麥片飯	藜麥飯	麥片飯	小米飯	麥片飯	藜麥飯	小米飯
	主菜	豆酥蒸魚	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)	豆酥蒸魚	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)	豆酥蒸魚	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	XO炒雙鮮	紅燒獅子頭	糖醋雞	蔥爆白蝦	橙汁排骨	蓮藕燉雞
	軟剝主菜	豆酥魚片	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	紅蘿蔔炒蛋	毛豆玉米	紅仁黃芽	雙色海帶	毛豆干丁	醬燒馬K干丁	腐竹紅K	玉米炒蛋
	副菜	雙色木耳	枸杞海牙	酸菜麵腸	白菜滷	白花菜	清燉冬瓜	長豆玉筍	香菇高麗菜
	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	紫米飯	糙米飯	紅麴飯	海苔飯	紅麴飯	紫米飯	芝麻飯	海苔飯
	主菜	油蔥雞腿	蒲燒鯛魚	馬鈴薯燉肉	燒烤雞翅	炸魚排	蔥爆豬柳	蜜汁雞腿	香烤鯖魚
	治療主菜(一)	油蔥雞腿	薑絲蒸魚	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	蒲燒鯛魚	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
	軟剝主菜	油蔥雞蓉	薑絲蒸魚	馬K絞肉	醬香雞蓉	紅燒魚片	蒜香豬肉絲	紅燒雞蓉	豆瓣魚片
	半葷	五味豆腐	塔香百頁	番茄豆腐煲	彩椒素雞	豆瓣茄子	番茄洋蔥炒蛋	芋香干丁	紅燒豆干結
	副菜	香菇雙K	素蠔茄片	鮮筍炒菇	紅K金針	小瓜紅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	玉米粥	雞蓉玉米粥	芹香芋頭粥	金瓜枸杞粥	蔬菜瘦肉粥	紅仁芋粥	
	粥品(二)	-	-	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	滷麵腸	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	彩丁肉燥	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	牛蒡絲	醋溜海牙	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	藜麥飯	麥片飯	小米飯	黑芝麻飯	紅麴飯	麥片飯	藜麥飯	
	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	菲力腿排	鹽烤鮭魚	
	軟剝主菜	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	冬瓜炒蛋	腐皮銀芽	海帶豆干	小瓜素雞	芹菜豆干	番茄豆腐煲	金瓜粉絲	
	副菜	塔香海茸	薑絲南瓜	紅燒茄子	榨菜木耳	番茄白花	椒鹽玉筍菇	彩椒毛豆	
	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	紅麴飯	糙米飯	海苔飯	紫米飯	糙米飯	小米飯	海苔飯	
	主菜	沙茶豬柳	咖哩雞	豆酥蒸魚	紅醬豬肉	黃金無骨雞	香烤鯖魚	和風燉肉	
	治療主菜(一)	沙茶豬柳	咖哩雞	豆酥蒸魚	紅燒豬肉	彩椒雞蓉	薑汁魚片	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	和風燉肉	
	月子主菜(二)	沙茶魷魚	油雞肉絲	栗子燒雞	薑絲虱目魚	塔香中捲	醋溜雞球	香蒜炒雙鮮	
	軟剝主菜	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	醬燒馬K干丁	清燒包白	雜菜冬粉	玉米炒蛋	雪菜毛豆	白菜滷	大瓜紅K	
	副菜	蒜味紫茄	紅蘿蔔炒蛋	鹹蛋苦瓜	素蠔茄片	雙色蘿蔔	八角麵輪	雙色海帶	
	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	清燉冬瓜	蒸南瓜	枸杞絲瓜	炒高麗菜	
	品項		每月 1~15 日			每月 16~31 日			
	養生燉品(魚肉)		薑絲鱸魚湯			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 09月22 日