

### 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年5月11日 星期一

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	古早味米粉湯	320	古早味米粉湯	320	古早味米粉湯	320	2A/B.L7A. 剝碎餐: 古早味鹹粥(320大卡)
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
午餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	味噌燒肉	230	味噌燒素肉	230	味噌燒肉	230	
	紅蘿蔔炒蛋	45	紅蘿蔔炒豆皮	45	紅蘿蔔炒蛋	45	
	咖哩豆薯	50	咖哩豆薯	50	咖哩豆薯	50	
	木須油菜	50	木須油菜	50	木須油菜	50	
	蕃茄豆腐湯	15	蕃茄豆腐湯	15	蕃茄豆腐湯	15	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	茄汁雞丁	200	茄汁雞丁	200	茄汁雞丁	200	
	韭菜豆芽	40	紅蘿蔔豆芽	40	韭菜豆芽	40	
	柴魚高麗菜	45	薑絲高麗菜	45	柴魚高麗菜	45	
	枸杞地瓜葉	40	枸杞地瓜葉	40	枸杞地瓜葉	40	
	胡瓜雞湯	20	胡瓜素肉湯	20	胡瓜雞湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	715	熱量	715	熱量	645	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1705		1705		1565	單位：大卡

115年5月12日 星期二

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	牛奶麵包	200	牛奶麵包	200	牛奶麵包	200	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剝碎餐: 高麗菜粥(360大卡)
	豆漿	150	豆漿	150	豆漿	150	
	熱量	350	熱量	350	熱量	350	
午餐	糙米飯	280	糙米飯	280	糙米飯	210	⇒減重餐增量40g
	橙汁魚排	200	橙汁素魚排	200	橙汁魚片	140	
	雙色蘿蔔滷豆腐	55	雙色蘿蔔滷豆腐	55	雙色蘿蔔滷豆腐	55	
	開陽大頭菜	55	薑絲大頭菜	55	開陽大頭菜	55	
	蠔油空心菜	40	蠔油空心菜	40	蠔油空心菜	40	
	竹筍肉絲湯	25	竹筍素肉湯	25	竹筍肉絲湯	25	
	熱量	655	熱量	655	熱量	525	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	蒜味香菇雞	230	薑燒香菇素排	230	蒜味香菇雞	230	
	蒸蛋	30	塔香豆皮	40	蒸蛋	30	
	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	魚板胡瓜	45	
	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	炒乃龍白	40	
	牛蒡肉絲湯	20	牛蒡素肉湯	20	牛蒡肉絲湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
熱量	735	熱量	745	熱量	665	*碘補充：薑絲海芽	
合計		1740		1750		1540	單位：大卡

### 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年5月13日 星期三

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	玉米燕麥粥	300	玉米燕麥粥	300	玉米燕麥粥	300	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
午餐	黑胡椒鐵板麵	360	黑胡椒鐵板麵	360	黑胡椒鐵板麵	360	⇒減重餐增量40g
	香酥雞翅	200	香酥素排	200	滷雞翅	160	
	洋蔥炒蛋	45	甜椒燴豆包	50	洋蔥炒蛋	45	
	蒜香高麗菜	40	薑絲高麗菜	40	蒜香高麗菜	40	
	柴魚油菜	40	薑絲油菜	40	柴魚油菜	40	
	紅豆湯	50	紅豆湯	50	紅豆湯	50	
	熱量	735	熱量	740	熱量	695	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	瓜子肉燥	150	瓜子素肉	150	瓜子肉燥	150	
	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	螞蟻上樹	45	
	魚香茄子	45	魚香茄子	45	魚香茄子	45	
	蕃茄小白菜	40	蕃茄小白菜	40	蕃茄小白菜	40	
	冬瓜湯	10	冬瓜湯	10	冬瓜湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	660	熱量	660	熱量	590	
合計	1695		1700		1585	單位：大卡	

115年5月14日 星期四

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	400	綠豆薏仁甜粥	370	治療糖量減半
	熱量	400	熱量	400	熱量	370	
中餐	胚芽飯	280	胚芽飯	280	胚芽飯	210	⇒減重餐增量40g
	筍干扣肉	230	筍干扣素肉	230	筍干扣肉	230	
	薯條	60	薯條	60	海苔馬鈴薯	40	
	洋蔥炒黑輪	50	大頭菜炒黑輪	50	洋蔥炒黑輪	50	
	蔥酥地瓜葉	45	薑絲地瓜葉	45	蔥酥地瓜葉	45	
	味噌魚丸湯	15	味噌素丸湯	15	味噌魚丸湯	15	
	熱量	680	熱量	680	熱量	590	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	糖醋雞丁	200	糖醋素肉	200	糖醋雞丁	200	
	塔香炒蛋	45	塔香炒蛋	45	塔香炒蛋	45	
	香菇胡瓜	45	香菇胡瓜	45	香菇胡瓜	45	
	炒青江菜	40	炒青江菜	40	炒青江菜	40	
	豆薯湯	20	豆薯湯	20	豆薯湯	20	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	720	熱量	720	熱量	650	
合計	1800		1800		1610	單位：大卡	

\*碘補充：薑絲海芽

### 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年5月15日 星期五

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	芋泥包	150	芋泥包	150	芋泥包	150	2A/B.5C.6A/B.7B.8A/B. 12A.L7A.隔離.剁碎餐: 南瓜粥(360大卡)
	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	芝麻豆漿	150	
	熱量	300	熱量	300	熱量	300	
中餐	肉絲炒麵	450	素肉炒麵	450	肉絲炒麵	450	⇒減重餐增量40g
	炸雞腿	200	炸素排	200	滷雞腿	160	
	蒸蛋	30	燴豆腐	45	蒸蛋	30	
	冬瓜滷	45	冬瓜滷	45	冬瓜滷	45	
	薑絲油菜	40	薑絲油菜	40	薑絲油菜	40	
	仙草蜜	25	仙草蜜	25	仙草蜜	25	
	熱量	790	熱量	805	熱量	750	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	打拋豬肉	160	打拋素肉	160	打拋豬肉	160	
	紅蘿蔔炒蛋	50	紅蘿蔔炒豆皮	50	紅蘿蔔炒蛋	50	
	蒜蓉茄子	40	薑絲茄子	40	蒜蓉茄子	40	
	金針空心菜	40	金針空心菜	40	金針空心菜	40	
	青菜蛋花湯	25	青菜豆皮湯	25	青菜蛋花湯	25	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	685	熱量	685	熱量	615	
合計	1775		1790		1665	單位：大卡	

115年5月16日 星期六

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	古早味芋頭粥	320	古早味芋頭粥	320	古早味芋頭粥	320	
	熱量	320	熱量	320	熱量	320	
中餐	五穀飯	280	五穀飯	280	五穀飯	210	⇒減重餐增量40g
	紅燒南瓜雞丁	230	紅燒南瓜雞丁	230	紅燒南瓜雞丁	230	
	翡翠豆腐	50	翡翠豆腐	50	翡翠豆腐	50	
	玉米胡瓜	65	玉米胡瓜	65	玉米胡瓜	65	
	蠔油地瓜葉	40	蠔油地瓜葉	40	蠔油地瓜葉	40	
	蘿蔔肉絲湯	20	蘿蔔肉絲湯	20	蘿蔔肉絲湯	20	
	熱量	685	熱量	685	熱量	615	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	滷雞翅	150	滷素肉	150	滷雞翅	150	
	沙茶雙色蘿蔔	60	沙茶雙色蘿蔔	60	沙茶雙色蘿蔔	60	
	木耳炒豆芽	40	木耳炒豆芽	40	木耳炒豆芽	40	
	薑絲小白菜	40	薑絲小白菜	40	薑絲小白菜	40	
	高麗菜湯	10	高麗菜湯	10	高麗菜湯	10	
	時令水果	90	時令水果	90	時令水果	90	
	熱量	670	熱量	670	熱量	600	
合計	1675		1675		1535	單位：大卡	

\*碘補充：薑絲海芽

## 凱旋醫院暨大寮百合園區菜單

115年5月17日 星期日

餐次	普通菜單	熱量	素食菜單	熱量	治療菜單	熱量	備註
早餐	紅豆薏仁甜粥	340	紅豆薏仁甜粥	340	紅豆薏仁甜粥	310	治療糖量減半
	熱量	340	熱量	340	熱量	310	
中餐	地瓜飯	280	地瓜飯	280	地瓜飯	210	⇒減重餐增量40g
	鳳梨雞丁	230	鳳梨素雞	230	鳳梨雞丁	230	
	麻婆豆腐	55	麻婆豆腐	55	麻婆豆腐	55	
	韓式大頭菜	45	韓式大頭菜	45	韓式大頭菜	45	
	炒油菜	40	炒油菜	40	炒油菜	40	
	味噌湯	10	味噌湯	10	味噌湯	10	
	熱量	660	熱量	660	熱量	590	
晚餐	白飯	280	白飯	280	白飯	210	⇒減重餐增量40g
	黑胡椒肉片	230	黑胡椒素肉	230	黑胡椒肉片	230	
	玉米蒸蛋	30	塔香玉米豆皮	40	玉米蒸蛋	30	
	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	燴冬瓜	45	
	蟹絲空心菜	45	蟹絲空心菜	45	蟹絲空心菜	45	
	胡瓜雞湯	20	胡瓜素肉湯	20	胡瓜雞湯	20	
	水果	90	水果	90	水果	90	
	熱量	740	熱量	750	熱量	670	
合計	1740	1750	1570	*碘補充：薑絲海芽		單位：大卡	

若欲反應餐點問題或建議，可致電751-3171 分機2001、2035-7



\*備註：本院與各附設機構餐食，由「米之香食品有限公司」外包製作，豬肉產地均為國產，牛肉產地均為澳洲，請安心使用，謝謝。