



## 產婦藥膳餐

提供產婦產後所需的熱量及各種營養素；解決您坐月子的料理問題，本院特設計均衡飲食結合中醫藥材的活力產婦藥膳餐。

### 產婦餐製備原則

- 與本院婦科中醫師共同擬定。
- 用苦茶油代替麻油烹調；料理過程中，不添加米酒等酒精。避免油炸、辛辣、刺激性烹調。
- 避免生冷或寒涼的食物。
- 不使用酸味食物如：酸梅、檸檬等。
- 飲食以清淡為原則；鹽份適量，不用味素。
- 適合的蔬菜：紅蘿蔔、高麗菜、空心菜、茼蒿、菠菜、芹菜、紅菜。
- 適合的水果：蘋果、芭樂、葡萄、木瓜、草莓、櫻桃、水蜜桃。

### 產婦藥膳餐收費標準

一天供應 5 餐；分別是早餐、午餐、午點、晚餐、晚點；計價 850 元/天（坐月子中心價位：1,600-2,000 元/天）。

若欲訂產婦藥膳餐者，請告知主護護士。

本院三日主菜參考菜單			
	一	二	三
早餐	牛蒡紅棗粥 苦茶油煎蛋	淮實肉絲粥 清蒸雞片	豬肝瘦肉粥 香滷雞腿
午餐	川芎燉排骨 薰衣草烤雞腿 鮮百合甜豆	藥膳鮮魚湯 紅燒牛腩塊 黃耆燴海參	山藥排骨湯 豆酥鱈魚 燴蹄筋
午點	薑爆麵線湯	枸杞山藥湯	現煮餛飩湯
晚餐	四神豬心湯	花生豬蹄湯	烏骨雞燉湯

	彩椒花枝 杜仲腰片	吻仔魚燴蛋 牛蒡煮雞丁	滷豬腱肉 鮮菇雙魷
晚點	芝麻麥片粥	當歸雞肉麵線	紅豆蓮子湯

---

若有任何疑問，請不吝與我們聯絡  
電話：[\(04\) 22052121](tel:(04)22052121) 分機 4144、3253