附件2

**南江县妇幼保健院营养食堂点菜单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 菜品 | 单位 | 单价 | 菜品 | 单位 | 单价 |
| 早餐系列 | | | 魔芋烧鸭 | 份 | 30 |
| 肉包 | 个 | 2 | 红烧肥肠 | 份 | 45 |
| 馒头 | 个 | 1 | 干锅排骨 | 份 | 55 |
| 花卷 | 个 | 1.5 | 香辣凤爪 | 份 | 35 |
| 八宝粥 | 每人 | 2 | 毛血旺 | 份 | 55 |
| 菜叶粥 | 每人 | 2 | 冒菜 | 份 | 30 |
| 南瓜粥 | 每人 | 2 | 干锅土豆片 | 份 | 15 |
| 豆浆 | 每人 | 1 | 营养鱼系列 | | |
| 银耳汤 | 每人 | 1 | 清炖角角鱼(小份) | 份 | 45 |
| 荷包蛋 | 枚 | 2 | 清炖角角鱼(大份) | 份 | 60 |
| 卤鸡蛋 | 枚 | 2 | 酸菜鱼 | 份 | 35 |
| 炸酱面 | 1两 | 6 | 老豆腐炖鲢鱼 | 份 | 38 |
| 米线 | 1两 | 6 | 萝卜丝鲷角汤 | 份 | 35 |
| 酸辣粉 | 1两 | 6 | 红烧鲤鱼 | 份 | 28 |
| 牛肉面 | 1两 | 6 | 太安鱼(小份) | 份 | 35 |
| 肥肠面 | 1两 | 7 | 太安鱼(大份) | 份 | 45 |
| 营养炖菜蒸菜系列 | | | 黄焖鱼 | 份 | 30 |
| 清炖土鸡 | 份 | 45 | 素菜系列 | | |
| 清汤丸子 | 份 | 25 | 炝炒莲白菜 | 份 | 10 |
| 清炖排骨 | 份 | 45 | 手撕白菜 | 份 | 10 |
| 清炖猪蹄 | 份 | 40 | 蒜蓉油麦菜 | 份 | 10 |
| 游补乌鸡汤 | 份 | 40 | 青椒土豆丝 | 份 | 10 |
| 虫草花乳鸽汤 | 份 | 55 | 酸辣土豆丝 | 份 | 12 |
| 烧白 | 份 | 25 | 素炒黄瓜 | 份 | 10 |
| 粉蒸肉 | 份 | 25 | 清炒西蓝花 | 份 | 15 |
| 粉蒸排骨 | 份 | 28 | 虎皮青椒 | 份 | 15 |
| 蒸土鸡蛋 | 份 | 10 | 干煸四季豆 | 份 | 15 |
| 萝卜炖牛肉(小份) | 份 | 40 | 酸辣苕皮 | 份 | 18 |
| 萝卜炖牛肉(大份) | 份 | 55 | 干煸苦瓜 | 份 | 15 |
| 清炖羊肉(小份) | 份 | 60 | 时令素菜 | 份 | 12 |
| 清炖羊肉(大份) | 份 | 80 | 黄瓜皮蛋汤 | 份 | 10 |
| 炒菜系列 | | | 西红柿煎蛋汤 | 份 | 12 |
| 辣子鸡 | 份 | 28 | 紫菜蛋花汤 | 份 | 10 |
| 青笋烩肚条 | 份 | 35 | 酸菜粉丝团 | 份 | 10 |
| 回锅肉 | 份 | 25 | 小白菜豆腐汤 | 份 | 10 |
| 蒜薹肉丝 | 份 | 28 | 月子营养餐系列 | | |
| 干锅肥肠 | 份 | 45 | 当归煨土鸡 | 份 | 45 |
| 肝腰合炒 | 份 | 35 | 老豆腐炖鲫鱼 | 份 | 35 |
| 酸辣鸡杂 | 份 | 28 | 鲜肉丸子汤 | 份 | 25 |
| 大蒜烧鲢鱼 | 份 | 35 | 红枣煨乳鸽 | 份 | 55 |
| 小炒肉 | 份 | 25 | 盐水煮鸭蛋 | 份 | 30 |
| 小炒牛肉 | 份 | 45 | 炖腊猪蹄 | 份 | 55 |
| 盐煎肉 | 份 | 28 | 沙参炖老母鸡 | 份 | 55 |
| 京酱肉丝(小份) | 份 | 20 | 红糖醪糟蒸水鸡蛋 | 份 | 30 |
| 京酱肉丝(大份) | 份 | 28 | 白芍西蓝花 | 份 | 20 |
| 干锅鸡 | 份 | 45 | 时令蔬菜 | 份 | 15 |
| 水煮肉片 | 份 | 35 |  |  |  |

注：本菜单在承包期间可以根据实际情况进行调整，调整菜品价格按照（市场价\*下浮比例）定价。