



全人醫療 優質專業 關懷弱勢 深入社區 健康促進 成為在地民眾最信賴的健康促進醫院

產婦藥膳餐 Q&A

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產婦藥膳餐。

產婦餐製備原則

- 與本院婦科中醫師，共同擬定的。
- 用植物油代替麻油烹調。
- 料理過程中，不添加米酒等酒精。
- 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。
- 避免油炸、辛辣、刺激性烹調。
- 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。
- 本院中醫部精心調理促乳飲品配方，適合各種體質產婦食用。

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 980 元 / 天，產婦促乳飲套餐 1160 元 / 天。(坐月子中心價位：1,600 ~ 2,000 元 / 天)。
- 若欲訂產婦藥膳餐者，請告知主護護理師。

真心關懷 擁抱健康
成為在地民眾最信賴的健康促進醫院

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 彩椒花枝 杜仲腰片	花生豬蹄湯 吻仔魚燴蛋 牛蒡煮雞丁	烏骨雞燉湯 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

112.01 60-C9-025



新北市立聯合醫院關心您
聯絡電話 (02) 2982 9111 分機 3200
若有任何疑問，歡迎您與我們聯絡