

法 務 部 矯 正 署 臺 中 女 子 監 獄 114年8月份 收容人伙食菜單							
日期		早 餐		午 餐		晚 餐	
1	(五)	豆漿	芋頭饅頭	番茄燉雞	韭菜黑輪	紅燒排骨	蘿蔔滷鮮菇
				炒時蔬	酸菜排骨湯	炒時蔬	瓜仔雞湯
2	(六)	清粥	豆棗	客家炒麵	炸芋丸	油蔥雞肉飯	海帶油豆腐
		麻油筍	炒時蔬	紅豆湯			洋芋湯
3	(日)	雞蓉粥		紅蔥麵線	炸雞翅	燒肉蓋飯	
					筍片湯	炒時蔬	蛋花湯
4	(一)	雞絲麵		蒜香培根	丁香花生	豆瓣雞	五香角螺
				炒時蔬	仙草干茶	炒時蔬	福菜排骨湯
5	(二)	豆漿	清蛋糕	蔥花肉片	醬滷鵪鶉蛋	家常湯麵	滷雙拼
				炒時蔬	鮮魚湯		
6	(三)	清粥	什錦醬菜	滷排骨飯	三鮮高麗菜	雙冬悶雞	紅燒豆腐
		甘納豆	炒時蔬	黑糖粉圓		炒時蔬	蔭鳳梨排骨湯
7	(四)	扁蒲粥		炸肉質魚	肉粽料	香菇雞	蜜地瓜
				炒時蔬	貢丸湯	炒時蔬	冬瓜排骨湯
8	(五)	豆漿	銀絲卷	醬燒肉絲	茄汁豆包	三杯雞	醋拌牛蒡
			乳瑪琳	炒時蔬	玉米濃湯	炒時蔬	花生排骨湯
9	(六)	清粥	花瓜	義式肉醬麵	甘梅薯條	桂竹筍控肉飯	
		海帶捲	炒時蔬	百香愛玉		炒時蔬	鮮菇湯
10	(日)	米漿	包子	炒烏龍麵	香酥雞排	黑胡椒豬柳飯	獅子頭
					綜合蔬菜湯		紫菜湯
11	(一)	麵線糊		辣炒雞肉	竹筍三絲	冰糖滷肉	香拌百頁
				炒時蔬	烏梅汁	炒時蔬	黑棗雞湯
12	(二)	豆漿	花生麵包	鹹水雞	洋蔥炒蛋	榨菜肉絲冬粉	大黑豆干
				炒時蔬	酸白菜肉片湯		
13	(三)	清粥	幼筍	香腸炒飯	炸魷魚丸	豆豉扣肉	沙茶箭筍
		油土豆	炒時蔬	冬瓜檸檬山粉圓		炒時蔬	樹子雞湯
14	(四)	蔬菜粥		五味三鮮	碎碎香	醬爆肉片	奶香洋芋
				炒時蔬	綜合湯	炒時蔬	黑輪湯
15	(五)	豆漿	黑糖饅頭	木耳燒雞	鮪魚罐	照燒腩排	滷海帶結
				炒時蔬	餛飩湯	炒時蔬	蒜仁雞湯
伙食費：成人每人每月2,300元，每人每日三餐約76元；少年每人每月4200元，每人每日三餐約140元。							

16	(六)	清粥 菜心	嫩薑片 炒時蔬	雞腿飯 地瓜甜湯	滷味	豬腳飯 豆瓣桂竹筍	金菇木耳湯
17	(日)	滑蛋紫菜粥		什錦湯麵	炸熱狗	洋蔥滷肉飯	茶葉蛋 花椰菜湯
18	(一)	雞絲麵		黑胡椒培根 炒時蔬	脆筍肉羹 決明子茶	梅乾燒肉 炒時蔬	滷豆輪 蔭瓜雞湯
19	(二)	豆漿	草莓銀絲捲	香菇雞 炒時蔬	辣味甜不辣 胡瓜湯	豬肉咖哩飯 炒時蔬	油豆腐湯
20	(三)	清粥 豆腐乳	甜麵筋 炒時蔬	泰式辣雞飯	白菜滷 芋圓甜湯	香根豬肉絲 炒時蔬	嗆辣海龍 枸杞雞湯
21	(四)	鮮菇粥		玉米肉末 炒時蔬	炸柳葉魚 豬血湯	蠔油雞翅 炒時蔬	油悶苦瓜 番茄排骨湯
22	(五)	豆漿	白饅頭 起司片	蒜泥白肉 炒時蔬	燴三菇 酸辣湯	蘿蔔燉雞 炒時蔬	玉米素火腿 金針排骨湯
23	(六)	清粥 蔭瓜	素肉鬆 炒時蔬	台式炒麵 綠豆湯	炸豆腐	腳庫飯 炒時蔬	彩燴湯
24	(日)	紅茶	包子	油飯 豆皮湯	醋拌黃瓜	磨菇雞肉飯	塔香丸子 菜頭湯
25	(一)	竹筍素鹹粥		鐵板香腸 炒時蔬	香拌雙絲 桑葚汁	家常扣肉 炒時蔬	香菇麵筋 青蔥雞湯
26	(二)	豆漿	葡萄乾吐司	沙茶燒雞 炒時蔬	爆五香 虱目魚丸湯	打拋豬飯 百合湯	辣味豆干條
27	(三)	清粥 牛蒡絲	素瓜仔肉 炒時蔬	擔仔麵 薏仁湯	炸芋籤糕	三色嫩雞 炒時蔬	紅蘿蔔豆皮 木須肉湯
28	(四)	芹菜麵線		蒸吳郭魚 炒時蔬	客家小炒 關東煮	馬鈴薯肉末 炒時蔬	蔬菜粉絲 玉米雞湯
29	(五)	豆漿	雜糧饅頭	芹菜炒嫩雞 炒時蔬	蝦仁蛋 朴菜肉片湯	鼓汁排骨 炒時蔬	紅燒麵腸 青菜小魚湯
30	(六)	清粥 麻油菜脯	麵筋罐 炒時蔬	南瓜米粉 仙草奶茶	鹹酥雞	瓜仔肉飯 炒時蔬	杏鮑菇雞湯
31	(日)	米漿	包子	大腸麵線	花生米血糕	鯖魚湯泡飯	炒時蔬

豬肉原產地：臺灣

每月請營養師調配收容人伙食