

法 務 部 矯 正 署 臺 中 女 子 監 獄 114年9月份 收容人伙食菜單							
日期		早 餐		午 餐		晚 餐	
1	(一)	雞絲麵		培根玉米燒	脆筍肉羹	回鍋肉	豆豉豆腐
				炒時蔬	仙草干茶	炒時蔬	香菇雞湯
2	(二)	豆漿 山形吐司	乾燒筍雞	苦瓜小魚	爌肉飯	蔭瓜雞湯	
			炒時蔬	榨菜肉絲湯	炒時蔬		
3	(三)	清粥 麻油筍	豆漿 炒時蔬	糖醋咕咾肉飯 珍珠奶茶	三鮮高麗菜	洋蔥雞 炒時蔬	蘿蔔滷海帶 金針排骨湯
		蔬菜丸子粥		肉粽料 炒時蔬	玉米蒸蛋 黑輪湯	南瓜燻雞 炒時蔬	黑椒洋芋 酸菜排骨湯
5	(五)	豆漿	銀絲卷 巧克力醬	洋蔥豬排 炒時蔬	鯖魚罐 筍絲雞湯	沙茶雞肉 炒時蔬	五香角螺 番茄排骨湯
		清粥 甘納豆	什錦醬菜 炒時蔬	沙茶青椒蛋炒飯 仙草蜜	椒鹽豆包	家常冬粉湯	蜜汁雙拼
7	(日)	海鮮粥		油飯	涼拌脆瓜 鮮菇湯	梅干扣肉飯 炒時蔬	芹菜豆皮湯
				瓜仔雞肉 炒時蔬	木耳麵腸 烏梅汁	香根豬肉絲 炒時蔬	洋蔥甜不辣 朴菜雞湯
9	(二)	豆漿	奶酥麵包	蠔油雞肉 炒時蔬	三杯杏鮑菇 酸白菜肉片湯	鯖魚湯飯	大黑豆干
		清粥 海帶捲	花瓜 炒時蔬	黑胡椒鐵板麵 紅豆湯	炸雞排	香菇雞丁 炒時蔬	榨菜燒百頁 海帶排骨湯
11	(四)	素湯麵		蒜香旗魚 炒時蔬	彩椒拌金針 韭菜豬血湯	苦瓜小排 炒時蔬	花生麵筋 玉米雞湯
				番茄燒雞 炒時蔬	吻仔魚炒蛋 虱目魚丸湯	桂竹筍滷肉 炒時蔬	蘿蔔滷鮮菇 樹子雞湯
13	(六)	清粥 菜心	嫩薑片 炒時蔬	炒米粉 地瓜甜湯	炸豆腐	照燒雞翅飯 炒時蔬	金菇木須湯
		米漿	包子	雞腿飯	綜合滷味 芹菜蛋花湯	打拋豬拌飯	沙茶素腰花 綜合蔬菜湯
15	(一)	玉米菜脯粥		鐵板香腸 炒時蔬	竹爆三絲 冬瓜茶	豆瓣雞 炒時蔬	滷辣海龍 花生排骨湯
				伙食費:成人每人每月2300元，每人每日三餐約76元;少年每人每月3900元，每人每月三餐約130元。			

16	(二)	豆漿 大餐包	鳳梨苦瓜雞 炒時蔬	魚香豆干 餛飩湯	豬腳飯 油悶桂竹筍 蒜仁雞湯
17	(三)	清粥 油土豆 幼筍 炒時蔬	玉米湯餃	炸貢丸	麵腸燒雞 炒時蔬 芹菜黑輪 蔭瓜排骨湯
18	(四)	鮮菇粥	酥炸吳郭魚 炒時蔬	玉米肉末 百香山粉圓	洋芋燉雞 炒時蔬 香滷花生 冬瓜排骨湯
19	(五)	豆漿 白饅頭 乳瑪琳	蔥爆雞丁 炒時蔬	番茄蛋 什錦煮	冰糖滷肉 炒時蔬 紅蘿蔔炒豆皮 味噌小魚湯
20	(六)	清粥 豆腐乳 麵筋罐 炒時蔬	紅蔥炒麵	炸小熱狗 檸檬愛玉	鐵板豬柳飯 椒鹽豆干塊 筍片鮮菇湯
21	(日)	紅茶 包子	海鮮湯泡飯	檸檬雞柳條	八寶辣醬拌飯 炒時蔬 紫菜湯
22	(一)	雞絲麵	蒜香培根 炒時蔬	樹子豆包 柳橙汁	蔬菜排骨 炒時蔬 炒箭筍 蔭瓜鳳梨雞湯
23	(二)	豆漿 黑糖銀絲卷	子薑嫩雞 炒時蔬	紅燒鵪鶉蛋 油豆腐湯	燒肉蓋飯 獅子頭 黑棗雞湯
24	(三)	清粥 素肉鬆 蔭瓜 炒時蔬	擔仔麵 雙圓甜湯	炸甜不辣	香菇肉丁 炒時蔬 螞蟻上樹 青蔥雞湯
25	(四)	絲瓜粥	京醬肉片飯 炒時蔬	金莎濃湯	油蔥雞肉飯 滷海帶 胡瓜排骨湯
26	(五)	豆漿 草莓饅頭	鹹蛋蒸肉 炒時蔬	玉米拌素火腿 清湯鮮魚鍋	金針悶雞 炒時蔬 紅燒豆腐 彩燴湯
27	(六)	清粥 牛蒡絲 素瓜仔肉 炒時蔬	台式炒麵 綠豆湯	炸雞塊	日式咖哩飯 炒時蔬 薑絲冬瓜湯
28	(日)	米漿 包子	蒜香麵線	香酥雞翅 百合湯	瓜仔肉燥飯 水煮蛋 番茄蔬菜湯
29	(一)	香菇麵線糊	炸香腸 炒時蔬	拌三絲 桑椹汁	蔥燒小排 炒時蔬 醬燒豆輪 菜脯雞湯
30	(二)	豆漿 雞蛋銀絲卷	蒼蠅頭 炒時蔬	彩燴油豆腐 貢丸湯	油蔥雞排飯 麻辣米血糕 洋芋排骨湯
豬肉原產地：臺灣					
每月請營養師調配收容人伙食。					