

法 務 部 矯 正 署 臺 中 女 子 監 獄 114年10月份 收容人伙食菜單							
日期		早 餐		午 餐		晚 餐	
1	(三)	清粥	甜麵筋	義式肉醬麵	炸薯條	豆瓣雞	醬燒豆輪
		麻油菜脯	炒時蔬		冬瓜QQ	炒時蔬	筍片排骨湯
2	(四)	菜脯粥		子薑嫩雞	彩椒拌金針	腐乳小排	滷獅子頭
				炒時蔬	苦瓜排骨湯	炒時蔬	冬瓜雞湯
3	(五)	豆漿	雜糧饅頭	黑胡椒里肌	燴三菇	竹筍燒雞	螞蟻上樹
				炒時蔬、月餅	蔭瓜雞湯	炒時蔬	酸白菜排骨湯
4	(六)	清粥	麵筋罐	燒肉炒麵	炸芋籤糕	豬腳飯	炒時蔬
		素肉鬆	炒時蔬	冰品	紅豆湯	蛋花湯	
5	(日)	雞蓉粥		肉羹麵	炸甜不辣	照燒雞肉飯	辣味豆干條 蘿蔔湯
6	(一)	雞絲麵		鹹豬肉炒飯	老醋花生	榨菜肉絲冬粉	麻辣米血
7	(二)	豆漿	草莓銀絲卷	番茄雞肉	洋蔥拌鮪魚	梅干滷肉飯	
				炒時蔬	筍干排骨湯	炒時蔬	紫菜湯
8	(三)	清粥	海帶捲	左宗棠雞肉飯	三鮮高麗菜	蔥燒肉	麻婆豆腐
		豆腐乳	炒時蔬	檸檬山粉圓		炒時蔬	香菇雞湯
9	(四)	絲瓜麵線		乾燒豆豉雞	韭菜黑輪	京醬肉片	奶香馬鈴薯
				炒時蔬	胡瓜排骨湯	炒時蔬	菜脯雞湯
10	(五)	豆漿	芋頭饅頭	黑胡椒鐵板麵	炸雞塊	蘑菇雞肉飯	滷丸子
				百合湯			木須花椰湯
11	(六)	清粥	嫩薑片	炒米粉	茄汁油豆腐	洋蔥滷肉飯	
		素瓜仔肉	炒時蔬	仙草蜜		炒時蔬	翡翠湯
12	(日)	保久乳	包子	雞腿飯	什錦滷味	燒肉蓋飯	茶葉蛋
				黑輪湯		蒜仁雞湯	
13	(一)	香菇麵線糊		鐵板香腸	拌三絲	瓜仔雞肉	菠蘿炒木耳
				炒時蔬	桑葚汁	炒時蔬	冬菜排骨湯
14	(二)	豆漿	豆豆麵包	香菇雞丁	脆筍肉羹	打拋豬拌飯	蜜汁雙拺
				炒時蔬	金沙濃湯	黑棗雞湯	
15	(三)	清粥	幼筍	滷排骨飯	開陽花椰菜	辣子雞丁	香菇麵筋
		油土豆	炒時蔬	黑糖脆圓		炒時蔬	貢丸湯
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3900元，每人每日三餐約130元。							

16	(四)	素湯麵		辣炒三鮮 炒時蔬	肉粽料 餛飩湯	冰糖燒排骨 炒時蔬	滷海帶 蔭鳳梨雞湯
17	(五)	豆漿 銀絲卷 巧克力醬		芹菜炒嫩雞 炒時蔬	番茄炒蛋 鮮魚鍋	紅燒肉 炒時蔬	五香角螺 海帶排骨湯
18	(六)	清粥 菜心 豆棗 炒時蔬		客家炒麵	炸芋丸 百香愛玉	鐵板豬柳飯 炒時蔬	彩燴湯
19	(日)	紅茶 包子		鯖魚湯麵	卡拉雞腿排	桂竹筍爌肉飯	炒時蔬 味噌小魚湯
20	(一)	沙茶素鹹粥		蔥爆培根 炒時蔬	炒雙絲 冬瓜茶	蠔油雞丁 炒時蔬	豆豉豆腐 朴菜排骨湯
21	(二)	豆漿 葡萄乾吐司		酸白菜炒肉片 炒時蔬	紅燒鵪鶉蛋 枸杞雞湯	京醬雞肉飯	沙茶素腰花 洋芋排骨湯
22	(三)	清粥 麻油筍 花瓜 炒時蔬		擔仔麵 珍珠奶茶	鹽酥雞	金針悶雞 炒時蔬	香拌百頁 福菜肉片湯
23	(四)	鮮菇粥		炸秋刀魚 炒時蔬	碎碎香 什錦煮	蔥爆雞丁 炒時蔬	油悶苦瓜 花生排骨湯
24	(五)	豆漿 白饅頭 乳瑪琳		雪花肉片 炒時蔬	竹筍炒肉絲 瓜仔雞湯	香辣乾鍋雞 炒時蔬	玉米素火腿 番茄排骨湯
25	(六)	清粥 蔭瓜 甘納豆 炒時蔬		炒粿條 綠豆地瓜甜湯	椒鹽豆包	香蔥雞肉飯	大黑豆干 玉米湯
26	(日)	米漿 包子		紅蔥麵線	炸雞排 綜合湯	蹄膀飯 炒時蔬	綜合蔬菜湯
27	(一)	雞絲麵		宮保雞丁 炒時蔬	肉片粉絲 仙草干茶	回鍋肉 炒時蔬	三色箭筍 虱目魚丸湯
28	(二)	豆漿 紅豆麵包		腐乳雞肉 炒時蔬	蔥爆脆菇 砂鍋肉片湯	瓜仔肉飯	炒時蔬 苦瓜雞湯
29	(三)	清粥 什錦菜 牛蒡絲 炒時蔬		沙茶炒麵	炸魷魚丸 薏仁湯	豆輪扣肉 炒時蔬	滄辣海龍 鮮菇湯
30	(四)	蔬菜粥		炸肉質魚 炒時蔬	炒木須肉 豬血湯	蘿蔔燒雞 炒時蔬	醋拌牛蒡 洋芋湯
31	(五)	豆漿 黑糖饅頭		鹹水雞 炒時蔬	洋蔥炒蛋 玉米濃湯	五香燒肉 炒時蔬	酸菜麵腸 青蔥雞湯
豬肉原產地：臺灣 每月請營養師調配收客人伙食。							