

法 務 部 矯 正 署 臺 中 女 子 監 獄 114年12月份 收容人伙食菜單					
日期	早 餐		午 餐		晚 餐
1	(一)	香菇麵線糊	蔥爆香腸 炒時蔬	芹菜甜不辣 奶茶	豆瓣雞 炒時蔬 三色箭筍 福菜肉片湯
2	(二)	豆漿 芋頭饅頭	竹筍炒肉絲 炒時蔬	玉米拌素火腿 關東煮	咖哩雞肉飯 炒時蔬 胡瓜排骨湯
3	(三)	清粥 甜麵筋 油土豆 炒時蔬	藥燉排骨麵 子薑嫩雞 炒時蔬	北監豆干 薏仁湯 脆炒三鮮 青菜小魚湯	豆豉燒雞 炒時蔬 麻婆豆腐 香菇雞湯
4	(四)	蔬菜粥	子薑嫩雞 炒時蔬	脆炒三鮮 青菜小魚湯	打拋豬 炒時蔬 紅燒鵪鶉蛋 蒜仁雞湯
5	(五)	豆漿 清蛋糕	香蒜雞肉 炒時蔬	蝦仁蛋 貢丸湯	紅燒肉 炒時蔬 紅蘿蔔炒豆皮 樹子雞湯
6	(六)	清粥 麻油菜脯 素瓜仔肉 炒時蔬	燒肉炒麵 花生紅豆湯	炸雞排	什錦湯泡飯 香滷海帶結
7	(日)	米漿 包子	海鮮湯麵	洋蔥圈	黑胡椒雞肉飯 炒時蔬 味噌湯
8	(一)	雞絲麵	鐵板培根 炒時蔬	拌三絲 洛神花茶	京醬燒雞 炒時蔬 紅燒豆輪 酸菜排骨湯
9	(二)	豆漿 豆豆麵包	南瓜燻雞 炒時蔬	青椒炒豆干 鮮魚湯	梅干燒雞飯 炒時蔬 苦瓜排骨湯
10	(三)	清粥 素肉鬆 花瓜 炒時蔬	左宗棠雞肉飯 冬瓜QQ	三鮮高麗菜	油蔥雞肉 炒時蔬 滷獅子頭 金針排骨湯
11	(四)	芹菜麵線	黃金柳葉魚 炒時蔬	玉米肉末 筍片雞湯	洋蔥雞丁 炒時蔬 滷辣海龍 朴菜排骨湯
12	(五)	豆漿 起司乳酪吐司	沙茶雞肉 炒時蔬	塔香脆菇 四物米血湯	鐵板丁骨 炒時蔬 白菜滷 蘿蔔雞湯
13	(六)	清粥 幼筍 嫩薑片 炒時蔬	鍋燒烏龍麵	薯條	醬燒雞翅飯 百合湯 大黑豆干
14	(日)	紅茶 包子	雞腿飯	綜合滷味 芋圓甜湯	榨菜肉絲冬粉 沙茶素腰花
15	(一)	菜脯玉米粥	椒麻雞丁 炒時蔬	茄汁豆包 麥茶	回鍋肉 炒時蔬 豆豉豆腐 枸杞雞湯
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3900元，每人每日三餐約130元。					

16	(二)	豆漿 山形吐司	味噌燒雞 炒時蔬	鮮炒四季豆 木須肉絲湯	豬腳飯 滷筍干 番茄雞湯
17	(三)	清粥 海帶捲 菜心 炒時蔬	蘑菇鐵板麵	蔥肉餡餅 綠豆湯	菜脯雞 炒時蔬 滷花生 朴菜筍片湯
18	(四)	沙茶素鹹粥	炸肉質魚 炒時蔬	炒木須肉 杏鮑菇雞湯	辣子雞丁 炒時蔬 蜜地瓜 爆皮蘿蔔湯
19	(五)	豆漿 乳酪條	番茄雞肉 炒時蔬	芹菜蛋 餛飩湯	鐵板雞丁 炒時蔬 五香角螺 瓜仔雞湯
20	(六)	清粥 什錦醬菜 甘納豆 炒時蔬	沙茶炒麵	炸熱狗 黑糖脆圓	香辣乾鍋雞飯 洋芋湯 滷丸子
21	(日)	虱目魚丸粥	鹹湯圓	鹹酥雞	脆瓜雞肉飯 蘿蔔滷鮮菇 紫菜湯
22	(一)	雞絲麵	黑椒香腸 炒時蔬	脆筍肉羹 決明子茶	香菇雞 炒時蔬 油悶苦瓜 海帶排骨湯
23	(二)	豆漿 麻花捲	芹菜炒嫩雞 炒時蔬	四彩繽紛 金菇豆腐湯	桂竹筍爌肉飯 香滷豆干塊 冬瓜雞湯
24	(三)	清粥 牛蒡絲 豆腐乳 炒時蔬	麻油雞拌飯	麻辣米血糕 珍珠奶茶	京醬排骨 炒時蔬 韭菜黑輪 彩燴湯
25	(四)	金針滑蛋粥	家常湯麵	炸雞翅	三杯雞飯 胡瓜燴魚丸 玉米湯
26	(五)	豆漿 白饅頭 乳瑪琳	鹹水雞 炒時蔬	鯖魚罐 酸辣湯	蘿蔔燒肉 炒時蔬 酸菜麵腸 黑棗雞湯
27	(六)	清粥 蔭瓜 麵筋罐 炒時蔬	黑胡椒炒麵	蠔油油豆腐 地瓜甜湯	京醬雞肉飯 茶葉蛋 番茄蔬菜湯
28	(日)	紫菜香菇粥	紅蔥麵線	煉乳饅頭 蛋花湯	蹄膀飯 炒時蔬 豆皮湯
29	(一)	什錦冬粉湯	韭菜雞肉 炒時蔬	樹子拌豆包 冬瓜茶	筍干悶雞 炒時蔬 香菇麵筋泡 藥燉排骨湯
30	(二)	豆漿 黑糖饅頭	酸白菜肉片 炒時蔬	彩椒拌金針 青蔥雞湯	滷雞腿飯 炒時蔬 胡瓜排骨湯
31		清粥 豆漿 麻油筍 炒時蔬	玉米湯餃	炸天婦羅	金針悶雞 炒時蔬 肉片粉絲 黑輪湯
豬肉原產地：臺灣					
每月請營養師調配收容人伙食。					