

法務部矯正署臺中女子監獄 115年4月份 收容人伙食菜單

日期	早餐		午餐		晚餐	
1	(三)	清粥 素瓜仔肉 麻油菜脯 炒時蔬	台式炒米粉 柳葉魚 紅茶西米露		木耳燉雞 酸菜麵腸 豬腳湯	
2	(四)	香菇鹹粥	家常炒麵 潤餅 貢丸湯		豆豉小排 炒時蔬 蔭瓜雞湯	
3	(五)	豆漿 銀絲卷 花生醬	菜脯雞 炒時蔬 什錦煮		回鍋肉 香菇麵筋 花椰菜湯	
4	(六)	清粥 鮪魚香筍 甜土豆 炒時蔬	什錦湯泡飯 府城蝦捲 珍珠奶茶		香蔥雞排飯 炒時蔬 冬菜排骨湯	
5	(日)	雞蓉粥	櫻花蝦油飯 綜合地瓜球 蛋花湯		梅乾扣肉飯 炒時蔬 豆皮湯	
6	(一)	玉米滑蛋粥	蒜味香腸 炒時蔬 仙草甘茶		味噌燒雞 紅燒豆腐 筍片排骨湯	
7	(二)	豆漿 黑糖饅頭	雪花肉片 炒時蔬 枸杞雞湯		照燒雞燴飯 炒時蔬 玉米湯	
8	(三)	清粥 嫩薑片 麵筋罐 炒時蔬	香滷排骨飯 開陽高麗菜 綠豆甜湯		蔥爆雞丁 蜜汁雙拼 榨菜肉絲湯	
9	(四)	玉米菜脯粥	香酥白帶魚 爆五香 杏鮑菇雞湯		黑胡椒肉片 朴菜苦瓜 蘿蔔湯	
10	(五)	豆漿 鮮奶饅頭	魚香肉絲 蠔油豆包 關東煮		瓜仔雞肉 牛蒡拌木耳 薑絲肉絲湯	
11	(六)	清粥 花瓜 甘納豆 炒時蔬	蘑菇炒麵 泡菜豆腐 芋園甜湯		日式咖哩飯 炒時蔬 冬瓜湯	
12	(日)	米漿 包子	什錦湯麵 鹽酥雞		八寶辣醬拌飯 滷花生 百合湯	
13	(一)	雞絲麵	洋蔥培根 炒時蔬 綠茶		沙茶雞丁 炒時蔬 四物排骨湯	
14	(二)	豆漿 起酥奶酥麵包	南瓜燻雞 炒時蔬 砂鍋肉片湯		燒肉蓋飯 紅燒鵪鶉蛋 胡瓜湯	
15	(三)	清粥 什錦醬菜 蔭瓜 炒時蔬	炸雞腿 綜合滷味 紅豆甜湯		香根豬肉絲 炒時蔬 青蔥雞湯	

伙食費：每人每日三餐約76元，每人每月2,300元

16	(四)	芹菜麵線		黑椒里肌 餛飩湯	玉米拌素火腿	辣子雞丁 鮮菇湯	炒雙絲
17	(五)	豆漿 草莓醬	芋頭饅頭	香菇雞 青菜魚乾湯	炒時蔬	紅燒肉 蘿蔔雞湯	炒時蔬
18	(六)	清粥 芝麻肉鬆	幼筍 炒時蔬	客家炒麵 地瓜甜湯	炸薯條	打拋豬拌飯 蛋花湯	炒時蔬
19	(日)	沙茶素鹹粥		麻油雞拌飯 金針湯	炸熱狗	肉羹飯	蒸芋簽糕
20	(一)	香菇麵線糊		鐵板香腸 決明子茶	炒時蔬	宮保雞丁 朴菜排骨湯	炒時蔬
21	(二)	豆漿	乳酪條	子薑嫩雞 貢丸湯	炒時蔬	筍塊爌肉飯 味噌湯	炒時蔬
22	(三)	清粥 豆漿	牛蒡絲 炒時蔬	玉米湯餃	炸雞塊	香辣乾鍋雞 海帶湯	炒時蔬
23	(四)	蔬菜豆漿		紅燒牛肉燴飯 脆圓甜湯	炒時蔬	蔥燒排骨 花瓜雞湯	蘿蔔炒豆皮
24	(五)	豆漿 乳瑪琳	白饅頭	蠔油雞丁 蔬菜湯	魷仔魚蛋	辣拌五花肉 番茄排骨湯	蔘豉豆腐
25	(六)	清粥 菜心	豆腐乳 炒時蔬	炒麵疙瘩 薏仁甜湯	炸雞排	榨菜肉絲冬粉	大黑豆干
26	(日)	米漿	包子	泰式酸辣雞飯 豆腐湯	開陽花椰菜	豬腳飯 蒜頭雞湯	白菜滷
27	(一)	雞絲麵		酸白菜肉片 冬瓜茶	炒時蔬	腐乳雞肉 黑輪湯	滷豆輪
28	(二)	豆漿	羅宋麵包	蒼蠅頭 玉米濃湯	薑絲鯖魚	蘑菇雞肉燴飯 苦瓜湯	炒時蔬
29	(三)	清粥 鰻魚罐	嫩薑片 炒時蔬	紅蔥麵線 黑糖QQ	宜蘭蔥油餅	三杯雞 蔘瓜排骨湯	滷海帶結
30	(四)	南瓜粥		京醬肉片 綜合丸湯	蘿蔔滷香菇	豆拌燒雞 結頭菜湯	茶葉蛋

豬肉原產地：臺灣

菜單可能因廠商供貨不及或其他因素而有所更動。