

法務部矯正署高雄女子監獄 115年4月份 收容人伙食菜單(葷食)

本炊場使用之肉品及加工肉品均採用國產豬肉

日期	早 餐	午 餐	晚 餐
4/1 (三)	肉包 味噌高麗湯	烤肉肉片 炒時蔬 珍珠奶茶	蒜泥白肉 炒時蔬 鮮味湯
4/2 (四)	羅宋 現磨豆漿	油飯 魚羹湯	麻辣肉丁 胡麻花椰 明目養肝茶
4/3 (五)	香筍包 薑絲豆腐湯	咖哩豬排飯	滷雞丁 炒時蔬 黑糖茶
4/4 (六)	沙茶素鹹粥	麻辣鴨血冬粉湯	紅燒鰻魚拌飯 炒時蔬 味噌豆腐湯
4/5 (日)	白粥 花生麵筋 香玉筍	沙茶魷魚羹飯	紅蔥頭雞肉絲飯 炒時蔬 什錦湯
4/6 (一)	紅豆包 奶茶	豆乳杏包菇 奶油南瓜 炒時蔬 山粉圓	咖哩雞柳 炒時蔬 阿華田
4/7 (二)	雪山麵包 現磨豆漿	蔥段炒香腸 炒時蔬 黑糖茶	豆豉炒肉絲 高麗封 魚丸湯
4/8 (三)	燒餅 小白玉米粒湯	炒麵疙瘩 冬瓜檸檬	蔥香雞柳 炒時蔬 高麗玉米湯
4/9 (四)	巧克力厚片 現磨豆漿	水餃 玉米濃湯	五味魷魚 胡麻花椰 檸檬汁
4/10 (五)	白粥 香玉筍 牛蒡絲	蒸鮮魚 螞蟻上樹 炒時蔬 泡菜鍋	麻婆豆腐 炒時蔬 百香果汁
4/11 (六)	沙茶素鹹粥	滷雞腿 炒時蔬 冬瓜茶	豬腳飯
4/12 (日)	奶油車輪餅 決明子	胡麻涼麵 爽口三絲 黑糖茶	紅燒鰻魚乾拌飯 炒時蔬 烏梅汁
4/13 (一)	南瓜粥	豆豉肉片 白菜冬粉煲 炒時蔬 田園蔬菜湯	紅燒肉丁 炒時蔬 魚羹湯
4/14 (二)	花生厚片 現磨豆漿	辣子雞丁 炒時蔬 綜合什錦湯	黑胡椒雞柳 豆瓣海帶絲 明目養肝茶
4/15 (三)	甜甜圈 高麗玉米湯	烤肉肉片 炒時蔬 珍珠奶茶	蒜泥白肉 炒時蔬 鮮味湯

菜單僅參考，實際依時節氣候等因素調整

水果每週至少供應一次

4/16 (四)	燒餅 現磨豆漿	油飯 冬瓜芋圓	醬爆雞丁 紅燒白菜 麻油米血湯
4/17 (五)	肉包 紅茶	紅燒燉肉丁 炒時蔬 山粉圓	滷雞丁 炒時蔬 味噌豆腐湯
4/18 (六)	沙茶素鹹粥	沙茶羊肉炒麵 綠茶	茄汁鯖魚拌飯 炒時蔬 黑糖茶
4/19 (日)	菜包 紫菜湯	控肉飯 炒時蔬 冬瓜茶	紅燒燉肉湯飯
4/20 (一)	白粥 牛蒡絲 花瓜	古早味金錢肉 螞蟻上樹 炒時蔬 綠豆湯	咖哩雞柳 炒時蔬 阿華田
4/21 (二)	白吐司 火腿片 起司片	滷肉丁 炒時蔬 黑糖粉粿	豆豉炒肉絲 高麗封 小白玉米湯
4/22 (三)	綜合司康 決明子	剝皮辣椒雞丁 炒時蔬 冬瓜檸檬	蔥香雞柳 炒時蔬 魚丸湯
4/23 (四)	蜂蜜牛舌餅 現磨豆漿	炸雞翅 番茄炒蛋 炒時蔬 玉米濃湯	五味魷魚 胡麻花椰 檸檬汁
4/24 (五)	健康蔬菜包 薑絲豆腐湯	三杯鴨丁 炒時蔬 泡菜鍋	麻婆豆腐 炒時蔬 百香果汁
4/25 (六)	沙茶素鹹粥	蝦仁炒飯 烏梅汁	滷雞腿 炒時蔬 黑糖茶
4/26 (日)	菜包 小白蛋花湯	麻辣鴨血湯飯	豬腳飯
4/27 (一)	南瓜粥	豆豉肉片 白菜冬粉煲 炒時蔬 田園蔬菜湯	紅燒肉丁 炒時蔬 魚羹湯
4/28 (二)	奶酥麵包 現磨豆漿	辣子雞丁 炒時蔬 綜合什錦湯	黑胡椒雞柳 豆瓣海帶絲 明目養肝茶
4/29 (三)	叉燒包 高麗玉米湯	烤肉肉片 炒時蔬 珍珠奶茶	蒜泥白肉 炒時蔬 鮮味湯
4/30 (四)	地瓜麵包 現磨豆漿	滷豬排 炒時蔬 冬瓜西米露	醬爆雞丁 紅燒白菜 麻油米血湯

本月一工開立菜單

水果每週至少供應一次

營 養 師	伙食 管理 人員	炊場 管理 人員	主任管理員 侯佩芬	總務 科長	戒護 科長	秘 書	機關 長官
-------------	----------------	----------------	--------------	----------	----------	--------	----------

法務部矯正署高雄女子監獄 115年4月份 收容人伙食菜單(素食)

日期	早 餐	午 餐	晚 餐
4/1 (三)	菜包 味噌高麗湯	蠔油素燒肉排 炒時蔬 珍珠奶茶	薑汁素魷魚 炒時蔬 鮮味湯
4/2 (四)	羅宋 現磨豆漿	油飯 魚羹湯	麻辣素羊肉 胡麻花椰 明目養肝茶
4/3 (五)	香筍包 薑絲豆腐湯	咖哩素豬排飯	滷素雞 炒時蔬 黑糖茶
4/4 (六)	沙茶素鹹粥	麻辣鴨血冬粉湯	紅燒素鰻魚拌飯 炒時蔬 味噌豆腐湯
4/5 (日)	白粥 花生麵筋 香玉筍	沙茶素魷魚羹飯	蠔油素火腿 炒時蔬 什錦湯
4/6 (一)	紅豆包 奶茶	豆乳杏包菇 奶油南瓜 炒時蔬 山粉圓	咖哩素雞 炒時蔬 阿華田
4/7 (二)	雪山麵包 現磨豆漿	蔥段炒素香腸 炒時蔬 黑糖茶	豆豉炒素肉絲 高麗封 素丸湯
4/8 (三)	燒餅 小白玉米粒湯	炒麵疙瘩 冬瓜檸檬	薑香素雞 炒時蔬 高麗玉米湯
4/9 (四)	巧克力厚片 現磨豆漿	水餃 玉米濃湯	五味素魷魚 胡麻花椰 檸檬汁
4/10 (五)	白粥 香玉筍 牛蒡絲	蒸栗子 螞蟻上樹 炒時蔬 泡菜鍋	麻婆豆腐 炒時蔬 百香果汁
4/11 (六)	沙茶素鹹粥	滷素雞 炒時蔬 冬瓜茶	滷素燒肉排
4/12 (日)	奶油車輪餅 決明子	麻醬涼麵 爽口三絲 黑糖茶	紅燒素鰻魚乾拌飯 炒時蔬 烏梅汁
4/13 (一)	南瓜粥	豆豉素肉片 白菜冬粉煲 炒時蔬 田園蔬菜湯	紅燒皮酥 炒時蔬 素魚羹湯
4/14 (二)	花生厚片 現磨豆漿	辣子素雞丁 炒時蔬 綜合什錦湯	黑胡椒素魚排 豆瓣海帶絲 明目養肝茶
4/15 (三)	甜甜圈 高麗玉米湯	素燒肉排 炒時蔬 珍珠奶茶	麻油素羊肉 炒時蔬 鮮味湯

菜單僅參考，實際依時節氣候等因素調整

水果每週至少供應一次

4/16 (四)	燒餅 現磨豆漿	油飯 冬瓜芋圓	醬爆素雞 紅燒白菜 麻油素米血湯
4/17 (五)	菜包 紅茶	紅燒燉素肉羹 炒時蔬 山粉圓	滷素雞 炒時蔬 味噌豆腐湯
4/18 (六)	沙茶素鹹粥	沙茶素羊肉炒麵 綠茶	茄汁素魷魚 炒時蔬 黑糖茶
4/19 (日)	菜包 紫菜湯	滷素排骨酥 炒時蔬 冬瓜茶	紅燒皮酥湯飯
4/20 (一)	白粥 牛蒡絲 花瓜	炸芋餅 螞蟻上樹 炒時蔬 綠豆湯	咖哩素雞 炒時蔬 阿華田
4/21 (二)	白吐司 火腿片 起司片	滷素羊肉 炒時蔬 黑糖粉粿	豆豉炒素肉絲 高麗封 小白玉米湯
4/22 (三)	綜合司康 決明子	剝皮辣椒素雞 炒時蔬 冬瓜檸檬	薑香素雞 炒時蔬 素丸湯
4/23 (四)	蜂蜜牛舌餅 現磨豆漿	炸雞翅 番茄炒蛋 炒時蔬 玉米濃湯	五味素魷魚 胡麻花椰 檸檬汁
4/24 (五)	健康蔬菜包 薑絲豆腐湯	三杯素鴨 炒時蔬 泡菜鍋	麻婆豆腐 炒時蔬 百香果汁
4/25 (六)	沙茶素鹹粥	素蝦仁炒飯 烏梅汁	滷火腿片 炒時蔬 黑糖茶
4/26 (日)	菜包 小白蛋花湯	麻辣素米血湯飯	燒肉排飯
4/27 (一)	南瓜粥	豆豉素肉片 白菜冬粉煲 炒時蔬 田園蔬菜湯	紅燒皮酥 炒時蔬 素魚羹湯
4/28 (二)	奶酥麵包 現磨豆漿	辣子素雞 炒時蔬 綜合什錦湯	黑胡椒素魚排 豆瓣海帶絲 明目養肝茶
4/29 (三)	叉燒包 高麗玉米湯	烤肉素燒肉排 炒時蔬 珍珠奶茶	薑汁素魷魚 炒時蔬 鮮味湯
4/30 (四)	地瓜麵包 現磨豆漿	滷素羊肉 炒時蔬 冬瓜西米露	醬爆素雞 紅燒白菜 麻油素米血湯

本月一工開立菜單

水果每週至少供應一次

營 養 師	伙食 管理 人員	炊場 管理 人員	總務 科長	戒護 科長	秘 書	機關 長官
						