

法務部矯正署臺中女子監獄 115年5月份 收容人伙食菜單

日期	早餐		午餐		晚餐		
1	(五)	紅茶 乳瑪琳	白饅頭	辣拌雞丁 番茄排骨湯	玉米蛋	冰糖燒排骨 海帶湯	炒時蔬
2	(六)	清粥 素瓜仔肉	什錦醬菜 炒時蔬	客家炒麵 綠豆甜湯	椒鹽豆包	梅干燒雞 胡瓜湯	炒時蔬
3	(日)	魷仔魚粥		麻油雞拌飯 木須肉絲湯	煉乳銀絲卷	紅燒扣肉飯 虱目魚丸湯	炒時蔬
4	(一)	雞絲麵		蔥爆培根 蜜茶	炒時蔬	香菇雞 筍片排骨湯	醬燒豆腐
5	(二)	奶茶	草莓饅頭	洋蔥里肌 黑輪湯	炒時蔬	香蔥雞肉飯 酸白菜排骨湯	紅燒鵪鶉蛋
6	(三)	清粥 甜土豆	鰻魚罐 炒時蔬	鯖魚湯麵	滷丸子	味噌燒雞 豆皮湯	鮮炒四季豆
7	(四)	芹菜麵線		南瓜燉雞 紅茶西米露	玉米拌素火腿	京醬排骨 黑棗雞湯	豆豉苦瓜
8	(五)	豆漿	芋頭饅頭	菜脯雞 關東煮	開陽花椰菜	蘿蔔燒肉 杏鮑菇雞湯	花生米血糕
9	(六)	清粥 麻油菜脯	鮪魚香筍 炒時蔬	什錦炒麵疙瘩 仙草蜜甜湯	香酥雞排	桂竹筍爌肉飯 金針湯	炒時蔬
10	(日)	奶茶	包子	油飯 鮮菇湯	酸溜脆瓜 炸雞腿	海鮮湯泡飯	水煮蛋
11	(一)	芋頭粥		油蔥雞肉飯 決明子茶	白菜滷	香根豬肉絲 砂鍋肉片	鐵板豆芽菜
12	(二)	豆漿	黑豆麵包	蔬菜雞肉 米血湯	竹筍爆三絲	豬腳飯 蒜頭雞湯	炒時蔬
13	(三)	紅茶 乳瑪琳	銀絲卷	糖醋咕咾肉 紅豆甜湯	大鍋滷	肉粽料 蘿蔔湯	炒時蔬
14	(四)	扁蒲粥		高燕香腸 珍珠奶茶	彩椒拌金針	苦瓜雞 木耳花椰湯	蘿蔔滷香菇
15	(五)	豆漿 乳瑪琳	白饅頭	黑胡椒雞肉 蛋花湯	脆炒三鮮	回鍋肉 蔭瓜雞湯	炒時蔬

伙食費：每人每日三餐約76元，每人每月2,300元

16	(六)	清粥 嫩薑片	甘納豆 時蔬	黑胡椒炒麵 檸檬愛玉甜湯	香拌豆干條	蹄膀飯 味噌湯	炒時蔬
17	(日)	米漿	包子	台式炒米粉 芋頭排骨湯	炸芋簽糕	梅干扣肉飯 百合湯	炒時蔬
18	(一)	雞絲麵		玉米培根 桑葚汁	炒時蔬	瓜仔雞肉 酸菜排骨湯	魚香豆腐
19	(二)	豆漿	羅宋麵包	子薑嫩雞 貢丸湯	鮪魚罐	爌肉飯 樹子雞湯	炒時蔬
20	(三)	麥茶	肉包	酸辣湯餃	炸雞塊	蜜汁雞排 朴菜排骨湯	滷海帶結
21	(四)	雞蓉粥		蒜香旗魚 脆圓甜湯	五更腸旺	豆豉辣椒排骨 洋芋湯	蘿蔔炒豆皮
22	(五)	豆漿	雜糧饅頭	金針燜雞 珍珠綠茶	番茄蛋	蔬菜排骨 青蔥雞湯	韭菜黑輪
23	(六)	清粥 菜心	芝麻肉酥 炒時蔬	什錦炒麵 黑糖QQ	檸檬雞柳條	日式咖哩飯 枸杞雞湯	炒時蔬
24	(日)	米漿	包子	紅蔥麵線 蛋花湯	炸雞翅	豆輪扣肉飯 紫菜湯	炒時蔬
25	(一)	菜脯粥		洋蔥香腸 仙草甘茶	炒時蔬	蔥爆雞丁 酸菜豬肚湯	紅燒豆腐
26	(二)	豆漿	起司三重奏	芹菜炒嫩雞 冬瓜湯	綜合滷味	洋蔥滷肉飯 香菇雞湯	大黑豆干
27	(三)	紅茶 花生醬	白饅頭	左宗棠雞 薏仁湯	開陽高麗菜	榨菜辣椒肉片 青菜魷仔魚湯	香菇麵筋
28	(四)	玉米火腿粥		可頌堡 四寶甜湯	卡拉雞腿排 玉米蛋	三杯雞 玉米湯	炒時蔬
29	(五)	豆漿 乳瑪琳	銀絲捲	酸白菜肉片 朴菜筍片湯	炒雙絲	木耳燉雞 彩繪湯	培根高麗菜
30	(六)	清粥 鮪魚香筍	蔭瓜 炒時蔬	台式炒麵 地瓜甜湯	綜合QQ球	香菇雞腿飯 薑絲肉絲湯	炒時蔬
31	(日)	米漿	包子	鍋燒烏龍麵	桃女豆干	打拋豬拌飯 瓜仔雞湯	炒時蔬

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。