

法 務 部 矯 正 署 臺 北 看 守 所 收 容 人 111 年 8 月 份 菜 單

日期	星期	早	餐	午	餐	晚	餐	備 註	日期	星期	早	餐	午	餐	晚	餐	備 註
1	一	芋頭粥 辣豆腐乳		蔥燒牛肉燴飯 炸花枝排 花生甜湯		紅燒排骨 香菇絞肉 時令蔬菜 貢丸湯			17	三	玉米絞肉粥 辣豆腐乳		肉絲炒麵 炸芝麻球 芋頭排骨湯		京醬肉丁 絲瓜冬粉 時令蔬菜 蘿蔔雞肉湯		
2	二	饅頭 桔子醬 紅茶		鮮蔬培根 螞蟻上樹 時令蔬菜 什錦湯		筍絲炒豬肉 沙茶肉羹 時令蔬菜 蘿蔔排骨湯			18	四	清粥 辣菜心 素肉酥		魷魚羹燴飯 時令蔬菜 芋圓甜湯		榨菜排骨 豆干炒絞肉 時令蔬菜 三絲羹湯		
3	三	筍絲絞肉粥 辣菜脯		培根炒麵 炸魷魚丸 時蔬蛋花湯		酸菜肉丁 四季豆炒絞肉 時令蔬菜 時蔬雞湯			19	五	饅頭 桔子醬 米漿		沙茶花枝 螞蟻上樹 時令蔬菜 玉米排骨湯		紅燒培根 蔥燒魚丸 時令蔬菜 酸菜肉丁湯		
4	四	清粥 什錦菜 豆漿		魷魚羹燴飯 時令蔬菜 綠豆甜湯		咖哩豬肉 麻婆豆腐 時令蔬菜 芋頭米粉湯		壽星 便當	20	六	清粥 辣菜心 什錦菜		羊肉燴飯 紅燒油豆腐 湯圓甜湯		馬鈴薯滷肉 芹香魚丸 時令蔬菜 青菜蛋花湯		
5	五	黑糖饅頭 草莓醬 米漿		沙茶雞丁 芹香貢丸 時令蔬菜 三絲羹湯		麵輪滷肉 紅燒豆包 時令蔬菜 肉羹湯			21	日	芋頭絞肉粥 花瓜條		咖哩雞丁 筍片炒豆干 時令蔬菜 時蔬排骨湯		榨菜排骨 京醬豆包 時令蔬菜 蘿蔔魚丸湯		
6	六	清粥 辣玉筍 辣菜心		牛肉燴飯 豆干炒肉絲 芋頭甜湯		筍絲雞丁 肉香雪裡紅 時令蔬菜 金針湯			22	一	四蔬蛋花粥 辣菜脯		魷魚羹燴飯 炸魷魚丸 綠豆甜湯		蔥燒雞丁 螞蟻上樹 時令蔬菜 蘿蔔排骨湯		
7	日	芹菜絞肉粥 蔭瓜		蔥燒雞肉 時蔬米粉 時令蔬菜 筍片絞肉湯		榨菜排骨 紅燒油豆腐 時令蔬菜 肉羹湯			23	二	饅頭 草莓醬 咖啡奶茶		紅燒雞丁 蔥燒絞肉 時令蔬菜 榨菜排骨湯		酸菜肉丁 芹香炒豆干 時令蔬菜 時蔬雞湯		
8	一	芋頭粥 薑片		豬肉燴飯 炸花枝排 芋圓甜湯		白玉臘肉 蔥燒絞肉 時令蔬菜 時蔬味噌湯			24	三	玉米絞肉粥 辣菜心		牛肉麵(湯) 炸雞捲		筍干排骨 韭菜肉羹 時令蔬菜 筍絲紫菜湯		
9	二	饅頭 葡萄醬 咖啡奶茶		時蔬排骨 沙茶豆干 時令蔬菜 榨菜肉絲湯		筍片雞丁 螞蟻上樹 時令蔬菜 韭菜魚丸湯			25	四	清粥 辣什錦 辣菜脯		培根燴飯 時令蔬菜 芋頭甜湯		紅燒雞丁 四蔬絞肉 時令蔬菜 蔬菜湯		
10	三	蔥花絞肉粥 香筍		魷魚羹麵(湯) 炸豬肉水餃		黑胡椒豬肉 時蔬冬粉 時令蔬菜 三絲羹湯			26	五	黑糖饅頭 葡萄醬 紅茶		紅燒雙鮮 芹香豆干 時令蔬菜 玉米濃湯		榨菜排骨 肉香海帶結 時令蔬菜 時蔬魚丸湯		
11	四	清粥 什錦菜 辣菜脯		雞肉燴飯 時令蔬菜 綠豆甜湯		紅燒排骨 麻婆豆腐 時令蔬菜 酸菜雞丁湯			27	六	清粥 蔭瓜 花瓜條		培根燴飯 時令蔬菜 綠豆甜湯		筍片雞肉 紅燒油豆腐 時令蔬菜 時蔬湯		
12	五	銀絲卷 米漿		筍干排骨 芹香魚丸 時令蔬菜 榨菜肉絲湯		酸菜雞肉 紅燒油豆腐 時令蔬菜 味噌小魚湯			28	日	香菇絞肉粥 花瓜條		豆腐乳雞丁 時蔬米粉 時令蔬菜 三絲羹湯		麵輪滷肉 芹香干絲 時令蔬菜 香菇肉絲湯		
13	六	清粥 辣玉筍 蔭瓜		牛肉燴飯 豆干炒絞肉 芋頭甜湯		筍干肉丁 韭菜魷魚羹 時令蔬菜 蘿蔔排骨湯			29	一	芋頭粥 辣菜脯		蔥燒豬肉燴飯 滷雞翅 芋頭甜湯		桶筍雞丁 肉香雪裡紅 時令蔬菜 蘿蔔貢丸湯		
14	日	四蔬絞肉粥 辣菜心		蔥燒雞肉 瓜仔肉 時令蔬菜 玉米濃湯		紅燒排骨 京醬豆包 時令蔬菜 筍絲雞湯			30	二	饅頭 藍莓醬 米漿		京醬排骨 螞蟻上樹 時令蔬菜 三思羹湯		紅燒培根 蔥燒魚丸 時令蔬菜 苦瓜雞肉湯		
15	一	玉米粥 辣玉筍		肉羹燴飯 炸雞捲 綠豆甜湯		紅燒豬肉 四蔬絞肉 時令蔬菜 芹香貢丸湯			31	三	玉米絞肉粥 辣菜心		肉羹麵(湯) 炸可樂餅 時蔬湯		京醬肉丁 絲瓜冬粉 時令蔬菜 筍絲雞湯		
16	二	黑糖饅頭 藍莓醬 紅茶		豆腐乳雞丁 紅燒魚丸 時令蔬菜 榨菜肉絲湯		咖哩培根 韭菜豆干 時令蔬菜 時蔬排骨湯											

附註事項

- 一、本月份由 教區 號 擔任炊場監廚。
- 二、本菜單請公佈於各場舍之入口處,便利收容人參閱。
- 三、菜單內容如因天災、退貨或不可抗拒之因素時更改菜單替換。

