

# 法 務 部 矯 正 署 臺 北 看 守 所 收 容 人 111年 9 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  | 四  | 清粥<br>辣菜脯<br>蔭瓜     |   | 魷魚羹燴飯<br>時令蔬菜<br>綠豆甜湯          |   | 筍干肉丁<br>紅燒油豆腐<br>時令蔬菜<br>三絲羹湯    |          |     | 17 | 六  | 清粥<br>什錦菜<br>菜心   |   | 牛肉燴飯<br>時蔬豆干<br>番薯圓甜湯           |   | 黑胡椒豬肉<br>芹香魚丸<br>時令蔬菜<br>蘿蔔排骨湯 |   |     |  |
| 2  | 五  | 黑糖饅頭<br>葡萄醬<br>咖啡奶茶 |   | 筍片雞丁<br>四蔬絞肉<br>時令蔬菜<br>玉米濃湯   |   | 榨菜排骨<br>時蔬魚丸<br>時令蔬菜<br>苦瓜雞湯     |          |     | 18 | 日  | 玉米絞肉粥<br>薑片       |   | 筍片燒雞<br>瓜仔肉<br>時令蔬菜<br>玉米排骨湯    |   | 酸菜肉丁<br>四蔬絞肉<br>時令蔬菜<br>香菇肉羹湯  |   |     |  |
| 3  | 六  | 清粥<br>花瓜條<br>薑片     |   | 牛肉燴飯<br>芹香豆干<br>芋頭甜湯           |   | 麵輪滷肉<br>蔥燒絞肉<br>時令蔬菜<br>蘿蔔排骨湯    |          |     | 19 | 一  | 芋頭粥<br>辣豆腐乳       |   | 蔥燒培根燴飯<br>炸花枝排<br>綠豆甜湯          |   | 筍絲排骨<br>沙茶肉羹<br>時令蔬菜<br>時蔬湯    |   |     |  |
| 4  | 日  | 玉米絞肉粥<br>什錦菜        |   | 紅燒肉丁<br>四蔬絞肉<br>時令蔬菜<br>筍片雞湯   |   | 咖哩培根<br>玉米火腿<br>時令蔬菜<br>紫菜蛋花湯    |          |     | 20 | 二  | 饅頭<br>紅茶<br>藍莓醬   |   | 豆腐乳雞丁<br>芹香魷魚羹<br>時令蔬菜<br>榨菜排骨湯 |   | 紅燒肉丁<br>時蔬冬粉<br>時令蔬菜<br>蘿蔔貢丸湯  |   |     |  |
| 5  | 一  | 芋頭粥<br>辣菜心          |   | 培根燴飯<br>炸花枝排<br>綠豆甜湯           |   | 京醬排骨<br>蔥燒絞肉<br>時令蔬菜<br>三絲羹湯     |          |     | 21 | 三  | 香菇肉絲粥<br>什錦菜      |   | 豬肉炒麵<br>炸魷魚丸<br>玉米濃湯            |   | 白玉臘肉<br>時蔬魚丸<br>時令蔬菜<br>冬瓜排骨湯  |   |     |  |
| 6  | 二  | 饅頭<br>椰香奶酥<br>奶茶    |   | 豆腐乳雞丁<br>芹香貢丸<br>時令蔬菜<br>榨菜排骨湯 |   | 黑胡椒豬肉<br>螞蟻上樹<br>時令蔬菜<br>蘿蔔魚丸湯   |          |     | 22 | 四  | 清粥<br>辣玉筍<br>花瓜條  |   | 魷魚羹燴飯<br>時令蔬菜<br>番薯圓甜湯          |   | 沙茶豬肉片<br>麻婆豆腐<br>時令蔬菜<br>紫菜蛋花湯 |   |     |  |
| 7  | 三  | 玉米絞肉粥<br>辣玉筍        |   | 沙茶肉絲炒麵<br>炸魷魚丸<br>筍絲排骨湯        |   | 紅燒雞丁<br>時蔬肉羹<br>時令蔬菜<br>青菜湯      |          |     | 23 | 五  | 銀絲卷<br>豆漿         |   | 紅燒雞丁<br>紅燒油豆腐<br>時令蔬菜<br>蘿蔔排骨湯  |   | 筍干肉丁<br>玉米滑蛋<br>時令蔬菜<br>三絲羹湯   |   |     |  |
| 8  | 四  | 清粥<br>什錦菜<br>薑片     |   | 魷魚羹燴飯<br>時令蔬菜<br>芋頭甜湯          |   | 筍片肉丁<br>麻婆豆腐<br>時令蔬菜<br>時蔬紫菜湯    |          |     | 24 | 六  | 清粥<br>辣菜脯<br>薑片   |   | 牛肉燴飯<br>蔥燒絞肉<br>芋頭甜湯            |   | 紅燒豬肉<br>京醬油豆腐<br>時令蔬菜<br>香菇雞湯  |   |     |  |
| 9  | 五  | 銀絲卷<br>米漿           |   | 筍片燒雞<br>時蔬豆干<br>時令蔬菜<br>玉米濃湯   |   | 芋頭排骨<br>紅燒油豆腐<br>時令蔬菜<br>苦瓜雞湯    |          |     | 25 | 日  | 芋頭肉絲粥<br>辣菜心      |   | 黑胡椒雞丁<br>四蔬絞肉<br>時令蔬菜<br>玉米排骨湯  |   | 榨菜肉丁<br>芹香魚丸<br>時令蔬菜<br>味噌小魚湯  |   |     |  |
| 10 | 六  | 廣式瘦肉粥<br>皮蛋         |   | 起士豬排<br>三杯雞丁<br>開陽時蔬<br>白木耳蓮子湯 |   | 黑胡椒牛柳<br>什錦滷味<br>鮮筍燴雙菇<br>鳳梨苦瓜雞湯 | 中秋節      |     | 26 | 一  | 筍絲絞肉粥<br>豆漿       |   | 蔥燒培根燴飯<br>炸豬肉水餃<br>綠豆甜湯         |   | 紅燒雞丁<br>時蔬冬粉<br>時令蔬菜<br>蘿蔔貢丸湯  |   |     |  |
| 11 | 日  | 香菇絞肉粥<br>辣菜脯        |   | 咖哩培根<br>四蔬絞肉<br>時令蔬菜<br>筍片肉丁湯  |   | 紅燒排骨<br>京醬魚丸<br>時令蔬菜<br>紫菜蛋花湯    |          |     | 27 | 二  | 饅頭<br>草莓醬<br>奶茶   |   | 芋頭排骨<br>四蔬絞肉<br>時令蔬菜<br>時蔬魚丸湯   |   | 紅燒雞肉<br>芹香肉羹<br>時令蔬菜<br>紫菜湯    |   |     |  |
| 12 | 一  | 芋頭粥<br>花生麵筋         |   | 肉絲燴飯<br>炸芝麻球<br>綠豆甜湯           |   | 京醬雞丁<br>芹香肉羹<br>時令蔬菜<br>酸菜肉丁湯    |          |     | 28 | 三  | 玉米絞肉粥<br>辣玉筍      |   | 牛肉麵(湯)<br>炸魷魚丸                  |   | 紅燒豬肉<br>螞蟻上樹<br>時令蔬菜<br>三絲羹湯   |   |     |  |
| 13 | 二  | 黑糖饅頭<br>桔子醬<br>米漿   |   | 紅燒豬肉<br>瓜仔肉<br>時令蔬菜<br>芋頭排骨湯   |   | 沙茶魚丁<br>螞蟻上樹<br>時令蔬菜<br>金針肉丁湯    |          |     | 29 | 四  | 清粥<br>什錦菜<br>蔭瓜   |   | 臘肉燴飯<br>時令蔬菜<br>綠豆甜湯            |   | 筍干雞丁<br>芹香豆干<br>時令蔬菜<br>時蔬魚丸湯  |   |     |  |
| 14 | 三  | 筍絲絞肉粥<br>花瓜條        |   | 肉羹麵(湯)<br>炸麥克雞塊                |   | 白玉臘肉<br>時蔬冬粉<br>時令蔬菜<br>時蔬雞丁湯    |          |     | 30 | 五  | 黑糖饅頭<br>藍莓醬<br>豆漿 |   | 筍片燒雞<br>豆干炒絞肉<br>時令蔬菜<br>玉米濃湯   |   | 芋頭排骨<br>紅燒油豆腐<br>時令蔬菜<br>苦瓜肉丁湯 |   |     |  |
| 15 | 四  | 清粥<br>辣玉筍<br>蔭瓜     |   | 豬肉燴飯<br>時令蔬菜<br>芋頭甜湯           |   | 筍片雞丁<br>紅燒油豆腐<br>時令蔬菜<br>紫菜蛋花湯   | 壽星<br>便當 |     |    |    |                   |   |                                 |   |                                |   |     |  |
| 16 | 五  | 饅頭<br>葡萄醬<br>紅茶     |   | 蔥燒雞丁<br>糖醋豆包<br>時令蔬菜<br>時蔬玉米湯  |   | 榨菜排骨<br>冬粉魚丸<br>時令蔬菜<br>苦瓜小魚湯    |          |     |    |    |                   |   |                                 |   |                                |   |     |  |

**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。

