

# 法 務 部 矯 正 署 臺 北 看 守 所 收 容 人 111 年 11 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  | 二  | 芝麻包<br>豆漿         |   | 黑胡椒肉片<br>炸芝麻球<br>時令蔬菜<br>蕃茄蛋花湯 |   | 麵輪滷肉<br>榨菜炒肉絲<br>時令蔬菜<br>竹筍排骨湯  |          |     | 17 | 四  | 清粥<br>薑片<br>花瓜條  |   | 香菇瓜仔肉<br>關東煮<br>鮮炒食蔬<br>三絲羹湯   |   | 咖哩肉片<br>醬燒豆腐<br>時令蔬菜<br>筍片排骨湯   |   |     |
| 2  | 三  | 筍絲肉絲粥<br>豆漿       |   | 義大利肉醬麵<br>炸蝦捲<br>香菇雞湯          |   | 筍干滷肉<br>螞蟻上樹<br>時令蔬菜<br>三絲羹湯    |          |     | 18 | 五  | 銀絲卷<br>奶茶        |   | 炸香腸<br>客家小炒<br>時令蔬菜<br>四蔬火腿濃湯  |   | 醬燒排骨<br>紅燒豆包<br>時令蔬菜<br>青菜豆腐湯   |   |     |
| 3  | 四  | 清粥<br>薑片<br>辣玉筍   |   | 蒜味培根<br>關東煮<br>鮮炒食蔬<br>魚丸湯     |   | 咖哩肉片<br>麻婆豆腐<br>時令蔬菜<br>榨菜肉絲湯   |          |     | 19 | 六  | 什錦肉粥<br>皮蛋       |   | 沙茶羊肉燴飯<br>韭香酸菜鴨血<br>芹菜魚丸湯      |   | 梅干扣肉<br>魷魚羹燴什錦<br>時令蔬菜<br>時蔬肉絲湯 |   |     |
| 4  | 五  | 銀絲卷<br>紅茶         |   | 炸黑輪條<br>沙茶豆干<br>時令蔬菜<br>玉米濃湯   |   | 醬燒肉丁<br>塔香海茸<br>時令蔬菜<br>青菜豆腐湯   |          |     | 20 | 日  | 清粥<br>辣玉筍<br>辣菜心 |   | 咖哩肉片<br>雪菜炒干丁<br>時令蔬菜<br>筍片排骨湯 |   | 薑母鴨<br>螞蟻上樹<br>時令蔬菜<br>小魚味噌湯    |   |     |
| 5  | 六  | 四蔬絞肉粥<br>滷蛋       |   | 香菇肉燥飯<br>麻辣鴨血<br>海帶芽湯          |   | 梅干扣肉<br>沙茶魷魚羹<br>時令蔬菜<br>虱目魚丸湯  |          |     | 21 | 一  | 地瓜粥<br>什錦菜       |   | 麻油豬柳燴飯<br>炸蝦捲<br>海帶芽湯          |   | 榨菜燒肉<br>玉米肉末<br>時令蔬菜<br>白玉丸子湯   |   |     |
| 6  | 日  | 清粥<br>辣什錦<br>辣菜心  |   | 咖哩肉片<br>雪菜炒干丁<br>時令蔬菜<br>苦瓜排骨湯 |   | 薑母鴨<br>絲瓜冬粉<br>時令蔬菜<br>小魚味噌湯    |          |     | 22 | 二  | 包子<br>米漿         |   | 醬爆肉丁<br>炸芝麻球<br>時令蔬菜<br>青菜蛋花湯  |   | 糖醋里肌<br>鮮筍炒三絲<br>時令蔬菜<br>白玉紅茶湯  |   |     |
| 7  | 一  | 地瓜粥<br>辣菜脯        |   | 紅燒豬柳燴飯<br>香酥柳葉魚<br>香菇肉羹湯       |   | 酸菜排骨<br>四蔬火腿滑蛋<br>時令蔬菜<br>三絲羹湯  |          |     | 23 | 三  | 筍絲肉粥<br>花瓜條      |   | 紅燒牛肉麵<br>炸黑輪                   |   | 馬鈴薯燉肉<br>韭菜炒豆干<br>時令蔬菜<br>榨菜肉絲湯 |   |     |
| 8  | 二  | 包子<br>米漿          |   | 醬爆肉丁<br>炸可樂餅<br>時令蔬菜<br>紫菜蛋花湯  |   | 糖醋里肌<br>鮮筍炒三絲<br>時令蔬菜<br>白玉紅茶湯  |          |     | 24 | 四  | 清粥<br>薑片<br>辣玉筍  |   | 鮮炒培根<br>香酥雞翅<br>時令蔬菜<br>貢丸湯    |   | 鮮筍燉排骨<br>絲瓜冬粉<br>時令蔬菜<br>味增海帶芽湯 |   |     |
| 9  | 三  | 四蔬肉粥<br>花瓜條       |   | 沙茶肉絲炒麵<br>炸花枝排<br>鮮筍排骨湯        |   | 馬鈴薯燉肉<br>韭菜炒豆干<br>時令蔬菜<br>榨菜肉絲粥 |          |     | 25 | 五  | 銀絲卷<br>奶茶        |   | 炸雞捲<br>竹筍炒肉絲<br>時令蔬菜<br>紫菜蛋花湯  |   | 香辣回鍋肉<br>韭菜炒肉羹<br>時令蔬菜<br>筍絲肉絲湯 |   |     |
| 10 | 四  | 清粥<br>辣玉筍<br>辣豆腐乳 |   | 蔥爆臘肉<br>酥炸雞腿排<br>鮮炒食蔬<br>蕃茄蛋花湯 |   | 京都排骨<br>紅燒油豆腐<br>時令蔬菜<br>味增小魚湯  | 生日<br>便當 |     | 26 | 六  | 四蔬肉粥<br>辣菜脯      |   | 臘肉燴飯<br>麻辣鴨血<br>芹香魚丸湯          |   | 梅干扣肉<br>紅燒油豆腐<br>時令蔬菜<br>四蔬濃湯   |   |     |
| 11 | 五  | 銀絲卷<br>奶茶         |   | 炸芝麻球<br>竹筍炒肉絲<br>時令蔬菜<br>青菜豆腐湯 |   | 香蒜回鍋肉<br>芹香海帶絲<br>時令蔬菜<br>海帶芽湯  |          |     | 27 | 日  | 清粥<br>辣什錦<br>辣菜心 |   | 咖哩培根<br>雪菜炒肉末<br>時令蔬菜<br>筍絲肉絲湯 |   | 紅燒排骨<br>四蔬火腿滑蛋<br>時令蔬菜<br>青菜豆腐湯 |   |     |
| 12 | 六  | 筍絲肉粥<br>花生麵筋      |   | 紅燒牛腩燴飯<br>韭香炒肉羹<br>芹香貢丸湯       |   | 醬爆肉片<br>雪菜炒肉末<br>時令蔬菜<br>香菇排骨湯  |          |     | 28 | 一  | 芋頭粥<br>甜納豆       |   | 紅燒豬柳燴飯<br>炸雞捲<br>三絲羹湯          |   | 筍干滷肉<br>客家小炒<br>時令蔬菜<br>香菇肉丁湯   |   |     |
| 13 | 日  | 清粥<br>花瓜條<br>辣菜脯  |   | 醬燒臘肉<br>肉香燴什錦<br>時令蔬菜<br>小魚味噌湯 |   | 紅燒排骨<br>絲瓜冬粉<br>時令蔬菜<br>四蔬火腿濃湯  |          |     | 29 | 二  | 包子<br>豆漿         |   | 醬燒什錦肉片<br>炸薯餅<br>時令蔬菜<br>竹筍排骨湯 |   | 豆輪滷肉<br>螞蟻上樹<br>時令蔬菜<br>蕃茄蛋花湯   |   |     |
| 14 | 一  | 芋頭粥<br>辣菜心        |   | 咖哩培根燴飯<br>炸豬肉水餃<br>三絲羹湯        |   | 黑胡椒豬柳<br>榨菜炒肉絲<br>時令蔬菜<br>魷魚羹湯  |          |     | 30 | 三  | 榨菜肉絲粥<br>豆漿      |   | 大滷麵<br>炸熱狗                     |   | 醬爆肉片<br>糖醋油豆腐<br>時令蔬菜<br>香菇魚丸湯  |   |     |
| 15 | 二  | 包子<br>豆漿          |   | 黑胡椒肉片<br>炸熱狗<br>時令蔬菜<br>青菜蛋花湯  |   | 麵輪滷肉<br>玉米肉末<br>時令蔬菜<br>竹筍排骨湯   |          |     |    |    |                  |   |                                |   |                                 |   |     |
| 16 | 三  | 榨菜肉絲粥<br>豆漿       |   | 什錦湯麵<br>炸雞捲                    |   | 筍干滷排骨<br>芹香海帶絲<br>時令蔬菜<br>香菇肉羹湯 |          |     |    |    |                  |   |                                |   |                                 |   |     |

