

法務部矯正署臺北看守所收容人 112年02月份菜單

日期	星期	早	午	餐	晚	餐	備註	日期	星期	早	午	餐	晚	餐	備註
1	三	包子 豆漿	紅燒豬肉燴飯 炸香腸 紫菜蛋花湯	京都排骨 榨菜炒肉絲 時令蔬菜 禦寒薑湯				17	五	銀絲卷 奶茶	醬爆雞丁 鮮筍炒三絲 時令蔬菜 貢丸湯	糖醋里肌 沙茶魷魚羹 時令蔬菜 竹筍排骨湯			
2	四	榨菜肉粥 辣玉筍	什錦炒麵 炸花枝排 玉米濃湯	蒜香回鍋肉 芹香海帶結 時令蔬菜 三絲羹湯				18	六	清粥 辣菜脯 辣玉筍	麻油雞燴飯 麻辣鴨血 芹香魚丸湯	梅干扣肉 四蔬絞肉 時令蔬菜 香菇雞湯			
3	五	銀絲卷 奶茶	宮保雞丁 韭菜燴肉羹 時令蔬菜 鮮筍排骨湯	筍干滷肉 螞蟻上樹 時令蔬菜 青菜蛋花湯				19	日	玉米肉粥 薑片	醬爆臘肉 紅燒油豆腐 時令蔬菜 紫菜蛋花湯	香蒜回鍋肉 螞蟻上樹 時令蔬菜 三絲羹湯			
4	六	清粥 辣玉筍 辣什錦	麻油雞燴飯 香滷油豆腐 台式豬血湯	梅干扣肉 四蔬絞肉 時令蔬菜 香菇雞湯				20	一	清粥 辣菜心 辣什錦	咖哩燉雞 酥炸雞翅 番茄蛋花湯	香滷豬腳 塔香海草 時令蔬菜 小魚味噌湯			
5	日	玉米肉粥 茄汁鯖魚	馬鈴薯燉雞 酸菜炒肉末 時令蔬菜 番茄蛋花湯	蒜味培根 竹筍炒肉絲 時令蔬菜 湯圓甜湯				21	二	饅頭 紅茶	醬爆雞丁 鮮筍炒三絲 時令蔬菜 貢丸湯	紅燒獅子頭 玉米火腿滑蛋 時令蔬菜 豆腐味噌湯			
6	一	清粥 辣玉筍 辣菜心	黑胡椒肉片燴飯 酥炸雞腿排 蘿蔔排骨湯	麵輪滷肉 玉米絞肉 時令蔬菜 海帶芽湯				22	三	地瓜粥 辣菜心	紅燒豬肉燴飯 炸麥克雞塊 紫菜蛋花湯	酸菜燒排骨 玉米絞肉 時令蔬菜 海帶芽湯			
7	二	饅頭 紅茶	醬爆雞丁 芹香炒肉羹 時令蔬菜 貢丸湯	鮮筍燴排骨 螞蟻上樹 時令蔬菜 紫菜蛋花湯				23	四	四蔬肉粥 花瓜條	香菇肉羹麵(湯) 炸豬肉水餃	京都排骨 榨菜炒肉絲 時令蔬菜 青菜蛋花湯			
8	三	地瓜粥 素肉鬆	魷魚羹燴飯 炸麥克雞塊 酸菜豬血湯	筍干排骨 榨菜炒肉絲 時令蔬菜 青菜豆腐湯				24	五	銀絲卷 奶茶	香蒜回鍋肉 芹香海帶絲 時令蔬菜 三絲羹湯	蔥爆臘肉 竹筍炒肉絲 時令蔬菜 魚丸湯			
9	四	榨菜肉粥 辣菜脯	大滷麵(湯) 炸豬肉水餃	紅燒排骨 沙茶魷魚羹 時令蔬菜 三絲羹湯		生日 便當		25	六	清粥 辣菜脯 辣玉筍	羊肉燴飯 香滷海帶結 青菜蛋花湯	梅干扣肉 四蔬絞肉 時令蔬菜 香菇雞湯			
10	五	銀絲卷 奶茶	什錦燒雞 麻婆豆腐 時令蔬菜 魷魚羹湯	香菇瓜仔肉 關東煮 時令蔬菜 虱目魚丸湯				26	日	榨菜肉粥 花瓜條	宮保雞丁 客家小炒 時令蔬菜 玉米濃湯	醬燒里肌 鮮筍炒三絲 時令蔬菜 味噌海帶湯			
11	六	清粥 辣玉筍 辣菜心	什錦豬肉燴飯 韭菜炒豆干 青菜蛋花湯	醬燒里肌 鮮筍炒三絲 時令蔬菜 豆腐味噌湯				27	一	清粥 薑片 辣什錦	咖哩雞肉燴飯 炸香腸 蘿蔔排骨湯	麵輪滷肉 玉米絞肉 時令蔬菜 紫菜蛋花湯			
12	日	筍絲肉粥 辣什錦	馬鈴薯燉雞 辣味酸菜炒肉末 時令蔬菜 番茄蛋花湯	蒜味培根 竹筍炒肉絲 時令蔬菜 玉米濃湯				28	二	饅頭 米漿	醬爆雞丁 鮮筍炒三絲 時令蔬菜 魚丸湯	糖醋里肌 什錦魷魚羹 時令蔬菜 竹筍排骨湯			
13	一	清粥 花瓜條 薑片	黑胡椒肉片燴飯 炸蝦捲 鮮筍排骨湯	京都排骨 榨菜炒肉絲 時令蔬菜 海帶芽湯											
14	二	饅頭 米漿	紅燒獅子頭 糖醋豆包 時令蔬菜 竹筍雞湯	醬爆肉片 白菜冬粉 時令蔬菜 三絲羹湯											
15	三	貢丸麵線	咖哩培根燴飯 炸芝麻球 酸菜豬血湯	筍干燴排骨 沙茶魷魚羹 時令蔬菜 青菜豆腐湯											
16	四	四蔬肉粥 花生麵筋	沙茶肉絲炒麵 炸黑輪 玉米濃湯	紅燒排骨 雪菜炒肉末 時令蔬菜 魚丸湯											

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。

