

人 容 所 收 守 看 北 台 署 正 矯 部 務 法

115年 01月份

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月1日	星期四	玉米粥	辣味燒鴨	蔥爆豬肉	壽星便當	1月17日	星期六	玉米粥	蔥爆牛肉	紅燒豬肉	
		鯖魚罐頭	時令蔬菜	什錦滷味				肉鬆	炸竹筍魚	麻婆豆腐	
		羅宋湯	時蔬雞湯					蘿蔔排骨湯	鮮筍肉絲湯		
1月2日	星期五	草莓銀絲捲	醬爆雞丁	蜜汁滷肉		1月18日	星期日	肉羹麵線	滷雞排塊	京醬排骨	
		咖啡奶茶	炸里肌大排	時令蔬菜				鰻魚罐頭	炸香腸	時令蔬菜	
		味增豆腐湯	綠豆甜湯					麻油雞湯	紅豆湯圓		
1月3日	星期六	芋頭粥	什錦燒雞	爆炒牛肉		1月19日	星期一	筍片粥	黑胡椒羊肉	沙茶肉丁	
		麵筋	炸秋刀魚	紅燒獅子頭				豆棗	炸里肌大排	時令蔬菜	
		玉米濃湯	芹香貢丸湯					蛋花貢丸湯	鮮筍肉絲湯		
1月4日	星期日	貢丸麵線	蒜香豬肉	黑胡椒羊肉		1月20日	星期二	時蔬粥	宮保雞丁	薑母鴨	
		滷蛋	炸蝦卷	時令蔬菜				鯖魚罐頭	時令蔬菜	時令蔬菜	
		藥膳排骨湯	榨菜肉絲湯					紫菜蛋花湯	蘿蔔排骨湯		
1月5日	星期一	四蔬粥	宮保雞丁	什錦豬肉		1月21日	星期三	白饅頭	蔥燒牛肉麵(湯)	蜜汁滷肉	
		豆棗	炸花枝丸	時令蔬菜				紅茶	炸雞塊	時令蔬菜	
		蘿蔔排骨湯	苦瓜排骨湯							綠豆甜湯	
1月6日	星期二	時蔬粥	爆炒什錦豬肉	蘿蔔燉牛肉		1月22日	星期四	玉米粥	咖哩豬肉燴飯	蔥爆牛肉	
		肉鬆	炸雞卷	醬爆培根				小魚乾花生	時令蔬菜	螞蟻上樹	
		酸菜白肉鍋	海帶芽蛋花湯					羅宋湯	蒜頭雞湯		
1月7日	星期三	黑糖饅頭	紅燒牛肉麵(湯)	宮保肉丁		1月23日	星期五	紅豆包	醬爆豬肉	紅燒羊肉	
		綠茶	炸熱狗	時令蔬菜				咖啡奶茶	炸雞翅	時令蔬菜	
				紅豆甜湯				當歸鴨肉湯	酸辣湯		
1月8日	星期四	四蔬粥	羊肉燴飯	鮮筍排骨		1月24日	星期六	四蔬粥	爆炒牛肉	香蒜豬肉	
		辣菜心	炸雞翅	時令蔬菜				蔭瓜	滷雞腿	時令蔬菜	
		蘿蔔排骨湯	芹香貢丸湯					苦瓜雞湯	芹香貢丸湯		
1月9日	星期五	鮮肉包	醬燒雞丁	蔥爆豬肉		1月25日	星期日	貢丸麵線	蔥爆豬肉	紅燒羊肉	
		豆漿	炸水餃	麻辣鴨血				滷蛋	炸雞翅	時令蔬菜	
		薑母茶	酸辣湯					羅宋湯	玉米濃湯		
1月10日	星期六	玉米粥	蔥爆牛肉	蜜汁滷肉		1月26日	星期一	四蔬粥	宮保雞丁	什錦豬肉	
		豆干炒豆鼓	炸香腸	時令蔬菜				豆棗	炸花枝丸	時令蔬菜	
		苦瓜雞湯	鮮筍肉絲湯					蘿蔔排骨湯	玉米濃湯		
1月11日	星期日	肉羹麵線	滷雞排塊	京醬排骨		1月27日	星期二	時蔬粥	爆炒什錦豬肉	蘿蔔燉牛肉	
		茶葉蛋	時令蔬菜	雪裡紅炒肉絲				鰻魚罐頭	炸雞卷	蒸蛋	
		三絲羹湯	綠豆甜湯					酸菜白肉鍋	海帶芽蛋花湯		
1月12日	星期一	玉米粥	麻油雞	梅干扣肉		1月28日	星期三	黑糖饅頭	沙茶豬肉炒麵	宮保肉丁	
		蔭瓜	炸雞腿	時令蔬菜				綠茶	炸熱狗	時令蔬菜	
		虱目魚丸湯	芋頭排骨湯					筍片排骨湯	紅豆甜湯		
1月13日	星期二	時蔬粥	宮保雞丁	蔥爆牛肉		1月29日	星期四	四蔬粥	什錦燴飯	鮮筍排骨	
		花瓜條	炸里肌大排	時令蔬菜				肉鬆	炸雞翅	時令蔬菜	
		鮮筍雞湯	海帶芽蛋花湯					苦瓜排骨湯	蘿蔔丸子湯		
1月14日	星期三	芋頭銀絲捲	羊肉羹麵(湯)	京醬肉丁		1月30日	星期五	鮮肉包	醬燒雞丁	高級水餃	
		綠茶	炸雞翅	時令蔬菜				豆漿	炸柳葉魚	綜合滷味	
				榨菜肉絲湯				小魚味噌湯	酸辣湯		
1月15日	星期四	芋頭粥	牛肉燴飯	蔥爆羊肉		1月31日	星期六	玉米粥	蔥爆牛肉	蜜汁滷肉	
		什錦菜	炸柳葉魚	時令蔬菜				豆干炒豆鼓	炸香腸	時令蔬菜	
		筍片排骨湯	蘿蔔丸子湯					蘿蔔排骨湯	鮮筍肉絲湯		
1月16日	星期五	奶皇包	蔥爆豬肉	蜜汁滷肉							
		豆漿	炸雞卷	時令蔬菜							
		鮪魚羹湯	玉米濃湯								

營養師

本所菜單用心規劃，重視營養均衡與健康照顧，餐食內容參考成人每日蔬菜建議量設計，有助於提供身體所需的纖維與營養。建議後續依實際供餐情況，持續調製菜色搭配，朝每餐提供一碗蔬菜精進，有助於健康維持。

營養師：徐曉虹
2023.9.15

營養
審查

本所菜單用心規劃，重視營養均衡與健康照顧，餐食內容參考成人每日蔬菜建議量設計，有助於提供身體所需的纖維與營養。建議後續依實際供餐情況，持續調整菜色搭配，朝每餐提供一碗蔬菜精進，有助於健康維持。

附註事項

- 一、本月份由 教區 號擔炊場監廚。
- 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。

读写算能力

2025/12/5