

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	餐	午	餐	晚	餐	備註	日期	星期	早	餐	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。

