法務部矯正署新竹看守所 暨 少年觀護所 被告 受刑人 收容少年 每日副食菜單

星期	1	=	Ξ	四	五	六	Ħ
日期	5月13日	5月14日	5月15日	5月16日	5月17日	5月18日	5月19日
早餐	芋頭鹹粥 少年:炒蛋	甘藍肉絲麵 少年:蔥蛋	饅頭 豆漿 果醬 少年:水煮蛋	清粥 香筍 花瓜 少年: 肉鬆	鮮肉包 紅茶 少年:玉米粒炒蛋	火腿蛋花粥 少年: 肉鬆	清粥 豆囊 辣蘿蔔 少年:三色菜炒蛋
中餐	沙茶肉絲燴飯蘿蔔魚丸湯	酥炸秋刀魚 洋蔥炒蛋 甜湯:冬瓜塊QQ湯 炒鮮蔬 少年:香嫩雞塊	簡食 沙茶肉絲炒麵 大頭菜魚丸湯 少年:炒花椰菜	咖哩雞丁 蒜味豆包 甜湯:枸杞木耳湯 炒鮮蔬 少年:香腸	簡食 肉燥米粉 胡瓜魚丸湯	紅燒雞丁 劍筍炒肉絲 大頭菜排骨湯 炒鮮蔬 少年:滷豆干	洋蔥炒肉片 蕃茄炒蛋 甜湯:綠豆QQ 炒鮮蔬 少年:滷雞腿
晚餐	宮保雞丁 胡瓜炒魚丸 炒鮮蔬 紫菜蛋花湯 少年:點心(麵包)	三杯雞丁 螞蟻上樹 炒鮮蔬 胡瓜漁丸湯	梅干肉角 麻婆豆腐 炒鮮蔬 酸菜肉片湯	沙茶肉片 客家小炒 炒鮮蔬 冬瓜湯排骨湯	瓜仔雞丁 黃瓜肉片 炒鮮蔬 蘿蔔排骨湯	蘿蔔肉角 絲瓜麵線 炒鮮蔬 馬鈴薯排骨湯	滷雞翅 白菜滷 炒鮮蔬 青菜蛋花湯

◎ 本表各項菜類價格、來源如受影響,得依實際情形異動調整,本所伙食採用豬肉原產地:台灣

登養師、徐晓如

營養師建議:南瓜營養高、熱量低、能增強免疫力,富含胡蘿蔔素,煮軟後適合長者食用。建議可參考之。

經辦人

庶務

科長

秘書

所長