

法務部矯正署高雄戒治所(含少年觀護所)

106 年收容人伙食菜單

日期	早 餐	午 餐	晚 餐
9 月 11 日 星期一	白稀飯 炒青菜 鯖魚罐 【鍋貼】	香酥秋刀魚 螞蟻上樹 季節蔬菜 青菜味增湯	甜麵醬肉絲 玉米炒肉末 季節蔬菜 貢丸湯
9 月 12 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	什錦炒麵 五香滷雞排 麥茶	油豆腐滷扣肉 炒黑輪 季節蔬菜 酸菜豬血湯 【麥克雞塊】
9 月 13 日 星期三	蔬菜粥 鹹鴨蛋 【蔥油餅】	香酥蝦捲 酸菜炒麵腸 季節蔬菜 檸檬紅茶	乾麵筋滷肉燥 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 榨菜肉絲湯
9 月 14 日 星期四	白饅頭 巧克力醬 紅茶 【煎火腿片】	醬爆肉片 麻油米血 季節蔬菜 玉米蘿蔔湯	芋頭燒肉 絲瓜冬粉煲 季節蔬菜 關東煮
9 月 15 日 星期五	白稀飯 什錦醬菜 肉鬆 【熱狗】	香酥柳葉魚 麻婆豆腐 季節蔬菜 黑糖甜湯	黑胡椒排骨 小黃瓜炒蛋 季節蔬菜 柴魚味增湯 【香酥雞腿】
9 月 16 日 星期六	高麗菜肉包 豆漿 【薯餅】	咖哩雞肉燴飯 花枝丸 粉圓湯	豆干豆輪滷肉燥 什錦白菜滷 季節蔬菜 蘿蔔排骨湯
9 月 17 日 星期日	玉米滑蛋粥 花瓜 【蘿蔔糕】	宮保雞丁 炒三鮮 季節蔬菜 綠豆湯	味增燉肉 紅燒炸豆皮 季節蔬菜 瓜仔雞湯

- 一、 【】括符內為少年增加食用。
- 二、 時鮮青菜依附表所列逐日更換，但以市場供應需平衡為前提。
- 三、 如有建言歡迎向單位主管報告再轉達炊場主管，以為配菜之參考。
- 四、 水果部分視伙食經費結餘情形適量採購。

法務部矯正署高雄戒治所(含少年觀護所)

106 年收容人伙食菜單

日期	早 餐	午 餐	晚 餐
9 月 18 日 星期一	白稀飯 炒青菜 豬肉醬 【鍋貼】	紅燒吳郭魚 家常炒冬粉 季節蔬菜 榨菜湯	黑胡椒肉絲 三色什錦丁 季節蔬菜 養生蔬菜湯
9 月 19 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	炒米粉 香酥雞排 冬瓜茶	豆干豆輪滷扣肉 洋蔥炒蛋 季節蔬菜 鮮筍肉片湯 【麥克雞塊】
9 月 20 日 星期三	鹹稀飯 豆漿 【蔥肉餡餅】	香酥蝦捲 高麗菜炒鯖魚 季節蔬菜 洛神花茶	瓜子肉燥 粉絲豆皮煲 季節蔬菜 蘿蔔龍骨湯
9 月 21 日 星期四	白饅頭 花生醬 紅茶 【煎火腿片】	花枝排 筍干滷豆輪 季節蔬菜 玉米蛋花湯	紅燒肉 馬鈴薯炒蛋 季節蔬菜 黃瓜瘦肉湯
9 月 22 日 星期五	白稀飯 魚鬆 辣蘿蔔 【熱狗】	紅燒獅子頭 什錦海帶絲 季節蔬菜 麥茶	小黃瓜炒香腸 白蘿蔔滷豆輪 季節蔬菜 味增豆腐湯 【香酥雞腿】
9 月 23 日 星期六	黑糖饅頭 奶酥 豆漿 【薯餅】	肉絲蛋炒飯 麥克雞塊 地瓜甜湯	烏蛋滷肉燥 客家小炒 季節蔬菜 冬瓜排骨湯
9 月 24 日 星期日	皮蛋瘦肉粥 豆腐乳 【蘿蔔糕】	三杯魷魚 什錦豆包 季節蔬菜 鳳梨甜湯	筍干豆輪滷排骨 青椒炒肉絲 季節蔬菜 鮮魚湯

一、【】括符內為少年增加食用。

二、時鮮青菜依附表所列逐日更換，但以市場供應需平衡為前提。

三、如有建言歡迎向單位主管報告再轉達炊場主管，以為配菜之參考。

四、水果部分視伙食經費結餘情形適量採購。

法務部矯正署高雄戒治所(含少年觀護所)

106 年收容人伙食菜單

日期	早 餐	午 餐	晚 餐
9 月 25 日 星期一	白稀飯 炒青菜 花生麵筋 【鍋貼】	海鮮風味排 螞蟻上樹 季節蔬菜 榨菜湯	瓜子肉燥 高麗菜炒火腿 季節蔬菜 貢丸湯
9 月 26 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	什錦炒麵 香酥雞翅 綠茶	油豆腐滷扣肉 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 酸菜豬血湯 【香酥雞腿】
9 月 27 日 星期三	蔬菜粥 豆腐乳 【蔥肉餡餅】	香酥蝦捲 酸菜炒豬血 季節蔬菜 黑糖甜湯	苦瓜肉燥 三色什錦丁 季節蔬菜 高麗菜金針湯
9 月 28 日 星期四	白饅頭 巧克力醬 紅茶 【煎火腿片】	香酥秋刀魚 麻油米血 季節蔬菜 玉米蛋花湯	沙茶豬肉 小黃瓜炒蛋 季節蔬菜 關東煮
9 月 29 日 星期五	白稀飯 肉鬆 玉筍絲 【熱狗】	醬爆肉片 什錦白菜滷 季節蔬菜 麥茶	滷豬腳 粉絲豆皮煲 季節蔬菜 柴魚味增湯 【香酥雞腿】
9 月 30 日 星期六	高麗菜肉包 豆漿 【薯餅】	咖哩豬肉燴飯 麥克雞塊 紅豆湯	豆干豆輪滷肉燥 榨菜炒肉絲 季節蔬菜 蘿蔔排骨湯
10 月 1 日 星期日	玉米滑蛋粥 花瓜 【蘿蔔糕】	宮保雞丁 高麗菜炒培根 季節蔬菜 鳳梨甜湯	紅燒肉 炒三鮮 季節蔬菜 味增鮮魚湯

一、【】括符內為少年增加食用。

二、時鮮青菜依附表所列逐日更換，但以市場供應需平衡為前提。

三、如有建言歡迎向單位主管報告再轉達炊場主管，以為配菜之參考。

四、水果部分視伙食經費結餘情形適量採購。

法務部矯正署高雄戒治所(含少年觀護所)

106 年收容人伙食菜單

日期	早 餐	午 餐	晚 餐
10 月 2 日 星期一	白稀飯 炒青菜 鰻魚罐 【鍋貼】	鮮魚排 家常炒冬粉 季節蔬菜 榨菜肉絲湯	黑胡椒肉絲 炒黑輪 季節蔬菜 花生豬腳湯
10 月 3 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	炒板條 香酥雞排 洛神花茶	烏蛋滷肉燥 什錦海帶絲 季節蔬菜 青菜豆腐湯 【香酥雞腿】
10 月 4 日 星期三	中秋節加菜	中秋節加菜	中秋節加菜
10 月 5 日 星期四	白饅頭 花生醬 紅茶 【煎火腿片】	香酥蝦捲 黃瓜粉絲煲 季節蔬菜 黑糖甜湯	味增燉肉 洋蔥炒蛋 季節蔬菜 清燉蘿蔔湯
10 月 6 日 星期五	白稀飯 魚鬆 什錦醬菜 【熱狗】	紅燒獅子頭 高麗菜炒培根 季節蔬菜 冬瓜茶	橙汁排骨 什錦豆包 季節蔬菜 洋芋肉片湯 【香酥雞腿】
10 月 7 日 星期六	黑糖饅頭 奶酥 豆漿 【薯餅】	肉羹飯 海鮮風味排	回鍋肉 白蘿蔔滷豆輪 季節蔬菜 瓜仔雞湯
10 月 8 日 星期日	玉米滑蛋粥 豆腐乳 【蘿蔔糕】	三杯雞 客家小炒 季節蔬菜 綠豆湯	乾麵筋滷肉燥 紅燒炸豆皮 季節蔬菜 苦瓜排骨湯

一、【】括符內為少年增加食用。

二、時鮮青菜依附表所列逐日更換，但以市場供應需平衡為前提。

三、如有建言歡迎向單位主管報告再轉達炊場主管，以為配菜之參考。

四、水果部分視伙食經費結餘情形適量採購。