

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
8 月 14 日 星期一	白稀飯 炒青菜 鰻魚罐 【鍋貼】	紅燒吳郭魚 家常炒冬粉 季節蔬菜 紫菜湯	沙茶豬肉 豆芽炒三絲 季節蔬菜 玉米蘿蔔湯
8 月 15 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	什錦湯麵 五香滷雞翅	豆干豆輪滷扣肉 洋蔥炒蛋 季節蔬菜 青菜豆腐湯 【麥克雞塊】
8 月 16 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 麥茶	瓜子肉燥 高麗菜炒肉片 季節蔬菜 蘿蔔龍骨湯
8 月 17 日 星期四	白饅頭 巧克力醬 紅茶 【煎火腿片】	海鮮風味排 麻油米血 季節蔬菜 洛神花茶	芋頭燒肉 玉米炒肉末 季節蔬菜 高麗菜金針湯
8 月 18 日 星期五	白稀飯 肉鬆 辣蘿蔔 【熱狗】	花枝排 麻婆豆腐 季節蔬菜 檸檬冬瓜茶	橙汁排骨 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 關東煮 【香酥雞腿】
8 月 19 日 星期六	高麗菜肉包 豆漿 【薯餅】	肉絲蛋炒飯 香酥柳葉魚 紅豆湯	乾麵筋滷肉燥 炒三鮮 季節蔬菜 金針排骨湯
8 月 20 日 星期日	玉米滑蛋粥 豆漿 【蘿蔔糕】	宮保雞丁 什錦白菜滷 季節蔬菜 粉圓湯	紅燒肉 丁香豆干炒花生 季節蔬菜 鳳梨苦瓜雞湯

- 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
8 月 21 日 星期一	白稀飯 炒青菜 鯖魚罐 【鍋貼】	花枝丸 螞蟻上樹 季節蔬菜 榨菜湯	黑胡椒肉絲 三色什錦丁 季節蔬菜 貢丸湯
8 月 22 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	什錦炒麵 五香滷雞翅 柳橙汁	烏蛋滷肉燥 塔香海龍 季節蔬菜 味增丁香豆腐湯 【香酥雞腿】
8 月 23 日 星期三	地瓜粥 蔭瓜 【蔥肉餡餅】	紅燒旗魚丁 黃瓜粉絲煲 季節蔬菜 麥茶	豆干豆輪滷肉燥 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 薑絲冬瓜湯
8 月 24 日 星期四	白饅頭 奶酥 紅茶 【煎火腿片】	麥克雞塊 高麗菜炒鯖魚 季節蔬菜 綠茶	味增燉肉 什錦豆包 季節蔬菜 玉米蛋花湯
8 月 25 日 星期五	白稀飯 魚鬆 什錦醬菜 【熱狗】	紅燒獅子頭 什錦海帶絲 季節蔬菜 洛神花茶	滷豬腳 小黃瓜炒蛋 季節蔬菜 酸菜豬血湯 【香酥雞腿】
8 月 26 日 星期六	黑糖饅頭 花生醬 豆漿 【薯餅】	肉羹飯 香酥雞排	油豆腐滷扣肉 青椒炒肉絲 季節蔬菜 苦瓜排骨湯
8 月 27 日 星期日	皮蛋瘦肉粥 玉筍絲 【蘿蔔糕】	三杯雞 客家小炒 季節蔬菜 綠豆湯	筍干豆輪滷排骨 紅燒炸豆皮 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
8 月 28 日 星期一	白稀飯 炒青菜 花生麵筋 【鍋貼】	香酥秋刀魚 螞蟻上樹 季節蔬菜 蔬菜養生湯	甜麵醬肉絲 炒黑輪 季節蔬菜 紫菜湯
8 月 29 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	炒板條 香酥雞翅 綠茶	豆干豆輪滷肉燥 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 味增丁香豆腐湯 【香酥雞腿】
8 月 30 日 星期三	鹹稀飯 豆漿 【蔥肉餡餅】	花枝丸 炒三鮮 季節蔬菜 黑糖茶	紅燒肉 洋蔥炒培根 季節蔬菜 高麗菜金針湯
8 月 31 日 星期四	白饅頭 巧克力醬 紅茶 【煎火腿片】	海鮮風味排 麻油米血 季節蔬菜 洛神花茶	乾麵筋滷肉燥 什錦白菜滷 季節蔬菜 關東煮
9 月 1 日 星期五	白稀飯 肉鬆 什錦醬菜 【熱狗】	醬爆肉片 麻婆豆腐 季節蔬菜 玉米蛋花湯	橙汁排骨 洋蔥炒蛋 季節蔬菜 黃瓜瘦肉湯 【香酥雞腿】
9 月 2 日 星期六	高麗菜肉包 豆漿 【薯餅】	香腸炒飯 麥克雞塊 地瓜甜湯	芋頭燒肉 丁香豆干炒花生 季節蔬菜 蘿蔔排骨湯
9 月 3 日 星期日	玉米滑蛋粥 蔭瓜 【蘿蔔糕】	宮保雞丁 黃瓜粉絲煲 季節蔬菜 綠豆湯	味增燉肉 玉米炒肉末 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 4 日 星期一	白稀飯 炒青菜 鰻魚罐 【鍋貼】	香酥肉質魚 家常炒冬粉 季節蔬菜 榨菜湯	黑胡椒肉絲 豆芽炒三絲 季節蔬菜 黑輪湯
9 月 5 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	酸辣湯麵 五香滷雞排	豆干豆輪滷扣肉 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 味增豆腐湯 【香酥雞腿】
9 月 6 日 星期三	蔬菜粥 花瓜 【蔥肉餡餅】	香酥蝦捲 高麗菜炒火腿 季節蔬菜 麥茶	瓜子肉燥 紅燒炸豆皮 季節蔬菜 金針排骨湯
9 月 7 日 星期四	白饅頭 奶酥 紅茶 【煎火腿片】	花枝排 什錦豆包 季節蔬菜 洛神花茶	紅燒肉醬 小黃瓜炒蛋 季節蔬菜 關東煮
9 月 8 日 星期五	白稀飯 魚鬆 玉筍絲 【熱狗】	紅燒獅子頭 芥菜滷豆腐 季節蔬菜 冬瓜茶	滷豬腳 什錦海帶絲 季節蔬菜 玉米蘿蔔湯 【香酥雞腿】
9 月 9 日 星期六	黑糖饅頭 花生醬 豆漿 【薯餅】	什錦炒飯 香酥雞翅 芋頭甜湯	油豆腐滷扣肉 三色什錦丁 季節蔬菜 冬瓜排骨湯
9 月 10 日 星期日	玉米滑蛋粥 辣蘿蔔 【蘿蔔糕】	三杯魷魚 粉絲豆皮煲 季節蔬菜 粉圓湯	筍干豆輪滷排骨 榨菜炒肉絲 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。