

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 23 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 什錦豆包 季節蔬菜 紫菜湯
10 月 24 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	炒米粉 五香滷雞排 冬瓜茶	紅燒肉 小黃瓜炒蛋 季節蔬菜 味增豆腐湯 【香酥雞腿】
10 月 25 日 星期三	蔬菜粥 【蔥肉餡餅】	宮保雞丁 黃瓜粉絲煲 季節蔬菜 麥茶	豆干豆輪滷肉燥 三色什錦丁 季節蔬菜 蘿蔔龍骨湯
10 月 26 日 星期四	白饅頭 巧克力醬 紅茶 【煎火腿片】	五香里肌排 麻油米血 季節蔬菜 洛神花茶	滷豬腳 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 關東煮
10 月 27 日 星期五	白稀飯 魚鬆 豆漿 【熱狗】	紅燒獅子頭 客家小炒 季節蔬菜 黑糖甜湯	烏蛋滷肉燥 豆芽炒三絲 季節蔬菜 玉米蘿蔔湯 【香酥雞腿】
10 月 28 日 星期六	高麗菜肉包 豆漿 【薯餅】	什錦飯湯 花枝排	油豆腐滷扣肉 玉米總匯 季節蔬菜 蘿蔔排骨湯
10 月 29 日 星期日	玉米滑蛋粥 【蘿蔔糕】	醬爆肉片 炒三鮮 季節蔬菜 綠豆湯	味增燉肉 炒黑輪 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
10 月 30 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 青菜味增湯	沙茶豬肉 白蘿蔔滷豆輪 季節蔬菜 貢丸湯
10 月 31 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	什錦湯麵 香酥雞翅	豆干豆輪滷扣肉 洋蔥炒蛋 季節蔬菜 青菜豆腐湯 【香酥雞腿】
11 月 1 日 星期三	地瓜粥 鹹鴨蛋	三杯雞丁 什錦白菜滷 季節蔬菜 黑糖甜湯	瓜子肉燥 紅燒炸豆皮 季節蔬菜 玉米蛋花湯
11 月 2 日 星期四	白饅頭 花生醬 紅茶 【煎火腿片】	麥克雞塊 高麗菜炒火腿 季節蔬菜 洛神花茶	筍干豆輪滷扣肉 粉絲豆皮煲 季節蔬菜 高麗菜金針湯
11 月 3 日 星期五	白稀飯 肉鬆 豆漿 【熱狗】	小黃瓜炒香腸 苦瓜滷豆腐 季節蔬菜 綠茶	黑胡椒排骨 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 黃瓜瘦肉湯 【香酥雞腿】
11 月 4 日 星期六	黑糖饅頭 奶酥 豆漿 【薯餅】	什錦炒飯 海鮮風味排 地瓜甜湯	乾麵筋滷肉燥 丁香豆干炒花生 季節蔬菜 苦瓜排骨湯
11 月 5 日 星期日	玉米滑蛋粥 【蘿蔔糕】	三杯魷魚 酸菜炒麵腸 季節蔬菜 粉圓湯	芋頭燒肉 青椒炒肉絲 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。

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
11 月 6 日 星期一	白稀飯 炒青菜 鯖魚罐 【鍋貼】	鳳梨豆鼓吳郭魚 家常炒冬粉 季節蔬菜 榨菜湯	甜麵醬肉絲 炒黑輪 季節蔬菜 貢丸湯
11 月 7 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	沙茶豬肉 麻婆豆腐 季節蔬菜 肉骨茶湯	酸辣湯麵 香酥蝦捲 【麥克雞塊】
11 月 8 日 星期三	鹹稀飯 肉鬆 【蔥油餅】	花枝排 高麗菜炒火腿 季節蔬菜 冬瓜茶	豆干豆輪滷扣肉 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 鮮筍肉片湯
11 月 9 日 星期四	白饅頭 巧克力醬 紅茶 【煎火腿片】	紅燒獅子頭 麻油米血 季節蔬菜 麥茶	苦瓜肉燥 三色什錦丁 季節蔬菜 清燉蘿蔔瘦肉湯
11 月 10 日 星期五	白稀飯 豆腐乳 辣蘿蔔 【熱狗】	炒三鮮 香酥柳葉魚 季節蔬菜 柳橙汁	黑胡椒排骨 洋蔥炒蛋 季節蔬菜 酸菜豬血湯 【香酥雞腿】
11 月 11 日 星期六	高麗菜肉包 豆漿 【薯餅】	咖哩豬肉燴飯 麥克雞塊 地瓜甜湯	回鍋肉 冬瓜滷麵腸 季節蔬菜 玉米濃湯
11 月 12 日 星期日	玉米滑蛋粥 花瓜 【蘿蔔糕】	香酥雞翅 什錦豆包 季節蔬菜 綠豆湯	紅燒肉 青椒炒肉絲 季節蔬菜 蘿蔔排骨湯

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。

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
11 月 13 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 養生蔬菜湯	黑胡椒肉絲 什錦白菜滷 季節蔬菜 鮮魚湯
11 月 14 日 星期二	黑糖饅頭 果醬 豆漿 【煎荷包蛋】	炒板條 香酥雞排 梅子綠茶	烏蛋滷肉燥 小黃瓜炒蛋 季節蔬菜 味增豆腐湯 【麥克雞塊】
11 月 15 日 星期三	蔬菜粥 豆腐乳 【蔥肉餡餅】	宮保雞丁 白蘿蔔滷豆輪 季節蔬菜 綠茶	油豆腐滷扣肉 丁香豆干炒花生 季節蔬菜 高麗菜金針湯
11 月 16 日 星期四	白饅頭 花生醬 紅茶 【煎火腿片】	海鮮風味排 高麗菜炒鯖魚 季節蔬菜 黑糖甜湯	芋頭燒肉 紅蘿蔔炒蛋 季節蔬菜 關東煮
11 月 17 日 星期五	白稀飯 肉鬆 豆漿 【熱狗】	紅燒吳郭魚 粉絲豆皮煲 季節蔬菜 粉圓湯	筍干豆輪滷排骨 豆芽炒三絲 季節蔬菜 蘿蔔龍骨湯 【香酥雞腿】
11 月 18 日 星期六	黑糖饅頭 奶酥 豆漿 【薯餅】	什錦湯飯 鮮魚排	豆干豆輪滷肉燥 玉米總匯 季節蔬菜 鳳梨苦瓜雞湯
11 月 19 日 星期日	玉米滑蛋粥 花瓜 【蘿蔔糕】	三杯魷魚 客家小炒 季節蔬菜 紅豆湯	味增燉肉 榨菜炒肉絲 季節蔬菜 藥膳排骨湯

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。