



法務部矯正署彰化看守所收容人每週主副食菜單



年/月/日	星期	早餐	午餐	晚餐	少年加菜
115/2/2	一	銀絲卷 飲料	日式丸子燴飯 海帶結湯	魚排 麻油腰子油豆腐 時令蔬菜 米血湯	飲料 小點心 水煮蛋
115/2/3	二	饅頭 豆漿	什錦燴飯 點心 冬瓜檸檬	雞排堡 燴三鮮 時令蔬菜 青蔥蛋花湯	飲料 小熱狗 小點心
115/2/4 (立春)	三	銀絲捲 飲料	香菇雞湯麵 時令蔬菜 手持飲料	黃花魚 洋蔥燴蛋 時令蔬菜 玉米筍湯	飲料 水煮蛋 小點心
115/2/5	四	清粥 魚罐 配菜	酸辣燴飯 冬瓜茶	醬燒鴨丁 時令蔬菜 蘿蔔丸子湯	飲料 小點心 水煮蛋
115/2/6	五	饅頭 淡米漿	滑蛋豆腐燴飯 點心 玉米筍湯	調理豬排 螞蟻上樹 時令蔬菜 時蔬排骨湯	飲料 小點心 水煮雞蛋
115/2/7	六	包子 飲料	蝦排 燒油豆腐 時令蔬菜 素香菇丸湯	三杯雞丁 糖醋豆包 時令蔬菜 玉米蛋花湯	飲料 小熱狗 小點心
115/2/8	日	玉米粥 配菜	沙茶甘藍燴腩排 水煮蛋 時令蔬菜 榨菜絲湯	糖醋肉丸 豆干炒海帶絲 時令蔬菜 綜合丸子湯	飲料 水煮鮮雞蛋 小點心

1、收容人伙食費每人每月2,300元，少年收容人伙食費每人每月3,900元，伙食費包括米飯、配料（塩、沙拉油等）、菜類。

2、呼籲珍惜糧食零廚餘，本所菜單僅供參考依實際運作情形出餐，若因退換貨或天候影響蔬菜供應而臨時調整食材，請同學體諒。

3、本所使用台灣豬肉。另視經費不定期供應水果，包子饅頭類原則上1人1個，有多餘的才會再供應。

4、營養師建議：2/2與2/6花枝排重複，建議改為豬排；2/6與2/7湯重複，建議改為排骨湯。