



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<br>飲料      | 日式丸子焗飯<br>海帶結湯                 | 魚排<br>麻油腰子油豆腐<br>時令蔬菜<br>米血湯    | 飲料<br>小點心<br>水煮蛋   |
| 115/2/3         | 二  | 饅頭<br>豆漿       | 什錦焗飯<br>點心<br>冬瓜檸檬             | 雞排堡<br>焗三鮮<br>時令蔬菜<br>青蔥蛋花湯     | 飲料<br>小熱狗<br>小點心   |
| 115/2/4<br>(立春) | 三  | 銀絲捲<br>飲料      | 香菇雞湯麵<br>時令蔬菜<br>手持飲料          | 黃花魚<br>洋蔥焗蛋<br>時令蔬菜<br>玉米筍湯     | 飲料<br>水煮蛋<br>小點心   |
| 115/2/5         | 四  | 清粥<br>魚罐<br>配菜 | 酸辣焗飯<br>冬瓜茶                    | 醬燒鴨丁<br>時令蔬菜<br>蘿蔔丸子湯           | 飲料<br>小點心<br>水煮蛋   |
| 115/2/6         | 五  | 饅頭<br>淡米漿      | 滑蛋豆腐焗飯<br>點心<br>玉米筍湯           | 調理豬排<br>螞蟻上樹<br>時令蔬菜<br>時蔬排骨湯   | 飲料<br>小點心<br>水煮雞蛋  |
| 115/2/7         | 六  | 包子<br>飲料       | 蝦排<br>燒油豆腐<br>時令蔬菜<br>素香菇丸湯    | 三杯雞丁<br>糖醋豆包<br>時令蔬菜<br>玉米蛋花湯   | 飲料<br>小熱狗<br>小點心   |
| 115/2/8         | 日  | 玉米粥<br>配菜      | 沙茶甘藍焗腩排<br>水煮蛋<br>時令蔬菜<br>榨菜絲湯 | 糖醋肉丸<br>豆干炒海帶絲<br>時令蔬菜<br>綜合丸子湯 | 飲料<br>水煮鮮雞蛋<br>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（鹽、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。