

| 法務部矯正署桃園女子監獄收容人伙食菜單           自 110 年 05 月 04 日<br>至 110 年 05 月 10 日 |                              |                        |       |                        |        |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------|-------|------------------------|--------|
| 星 期                                                                  | 早 餐                          | 中 餐                    |       | 晚 餐                    |        |
| 05/04<br>(二)                                                         | 貢丸稀飯<br>花生麵筋                 | 腐乳雞排<br>辣椒炒蛋<br>炒菠菜    | 稻香麥茶  | 地瓜排骨<br>黃瓜素雞<br>炒包心白菜  | 蔭瓜雞湯   |
| 05/05<br>(三)                                                         | 洪瑞珍招牌三明治<br>洪瑞珍芝士三明治<br>英式奶茶 | 炸肉魚<br>宮保豆腐<br>炒胡瓜     | 番茄蛋花湯 | 滷雞翅<br>竹筍炒肉絲<br>炒莧菜    | 黑糖銀耳甜湯 |
| 05/06<br>(四)                                                         | 奶皇包子<br>豆漿                   | 鹽酥雞<br>沙茶素花枝<br>炒甘藍    | 冬瓜茶   | 瓜仔肉<br>培根炒蛋<br>炒扁蒲     | 排骨酥湯   |
| 05/07<br>(五)                                                         | 擔仔米粉<br>滷蛋                   | 炸紅目鰱<br>青花燴肉羹<br>什錦絲瓜  | 酸辣湯   | 鹽水雞<br>三絲豆包<br>炒青江菜    | 綠豆甜湯   |
| 05/08<br>(六)                                                         | 三絲羹湯餃                        | 乾拌麵<br>無骨香雞排<br>黑胡椒豆芽菜 | 麥香紅茶  | 筍干豬排拌飯<br>白菜滷          | 金針排骨湯  |
| 05/09<br>(日)                                                         | 肉羹麵線<br>茶葉蛋                  | 芥末鮮蝦<br>魚香茄子<br>水煮玉米   | 海芽蛋花湯 | 五香焢肉<br>香菇白花椰          | 紅豆芋見泥  |
| 05/10<br>(一)                                                         | 芋頭饅頭<br>草莓醬<br>豆漿 肉酥         | 唐揚炸雞<br>絞肉蒸蛋<br>豆豉苦瓜   | 紅棗甜湯  | 蔭瓜鴨肉<br>宮保百頁豆腐<br>炒小白菜 | 肉羹湯    |

| 法務部矯正署桃園女子監獄收容人伙食菜單           自 110 年 05 月 11 日<br>至 110 年 05 月 17 日 |                        |                          |         |                 |          |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------|---------|-----------------|----------|
| 星 期                                                                  | 早 餐                    | 中 餐                      |         | 晚 餐             |          |
| 05/11<br>(二)                                                         | 翡翠蛋粥<br>豆豉紅燒鰻魚         | 炸銀絲卷<br>蔬菜沙拉             | 貢丸湯     | 三杯雞<br>白菜燴肉羹    | 沖繩黑糖珍珠奶茶 |
| 05/12<br>(三)                                                         | 切仔冬粉<br>醬燒油豆腐          | 黃金柳葉魚<br>蔥爆豆干肉絲<br>蠔油杏包菇 | 烏梅汁     | 洋蔥豬排<br>胡瓜炒貢丸   | 苦瓜雞湯     |
| 05/13<br>(四)                                                         | 肉包<br>豆漿               | 薑燒肉片<br>沙茶冬粉<br>炒菠菜      | 味噌海芽魚干湯 | 古早味豬腳<br>什錦白花椰  | 冬瓜山粉圓    |
| 05/14<br>(五)                                                         | 稀飯<br>豆漿<br>嫩薑         | 味噌棒棒腿<br>細脯炒蛋<br>炒甘藍     | 佛手香柚茶   | 紅燒排骨<br>涼拌海絲    | 砂鍋獅子頭    |
| 05/15<br>(六)                                                         | 沙茶肉羹麵<br>茶葉蛋           | 炒板條<br>蒜味香腸<br>塔香茄子      | 紫菜蛋花湯   | 茄汁鯖魚拌飯<br>銀芽炒豆包 | 綠豆甜湯     |
| 05/16<br>(日)                                                         | 酸辣湯餃                   | 炸白帶魚<br>一品麻辣燙<br>炒胡瓜     | 梅子綠茶    | 馬鈴薯肉燥飯<br>宮保麵腸  | 結頭排骨湯    |
| 05/17<br>(一)                                                         | 草莓饅頭<br>百香果醬<br>豆漿 蔥炒蛋 | 卡拉雞腿排<br>筍干榨菜炒肉絲<br>炒絲瓜  | 蔬菜湯     | 薑母鴨<br>洋蔥炒培根    | 黑糖地瓜甜湯   |