

自 115 年 3 月 3 日  
法務部矯正署桃園女子監獄收容人伙食菜單  
至 115 年 3 月 9 日

| 星期         | 早餐               | 中餐                    |      | 晚餐                 |       |
|------------|------------------|-----------------------|------|--------------------|-------|
| 3/3<br>(二) | 芋泥包<br>紅茶        | 鯖魚<br>細脯肉末<br>時蔬      | 貢丸湯  | 海結滷肉<br>醬燒茄子       | 冬瓜山粉圓 |
| 3/4<br>(三) | 稀飯<br>脆瓜<br>麵筋   | 滷雞排<br>彩椒炒豆干<br>時蔬炒松坂 | 烏梅汁  | 三杯雞<br>蛋酥白菜        | 四物排骨湯 |
| 3/5<br>(四) | 饅頭<br>鮪魚炒蛋<br>豆漿 | 台式炒麵<br>香腸<br>時蔬      | 豬血湯  | 沙茶雞丁<br>塔香油腐       | 燒仙草   |
| 3/6<br>(五) | 肉羹冬粉<br>茶葉蛋      | 黃金柳葉魚<br>番茄皮蛋<br>時蔬   | 麥茶   | 黃豆芽滷肉<br>宮保時蔬      | 芥菜地瓜雞 |
| 3/7<br>(六) | 玉米濃湯餃            | 醬燒雞<br>椒鹽杏鮑菇<br>時蔬    | 板條湯  | 紅燒豬腳<br>滷蛋<br>銀芽培根 | 紅豆湯圓  |
| 3/8<br>(日) | 麵包<br>綠茶         | 鹽水雞<br>火腿炒蛋<br>時蔬     | 洛神花茶 | 蔭瓜鴨<br>青椒炒肉絲       | 排骨酥湯  |
| 3/9<br>(一) | 高麗菜包<br>豆漿       | 起司豬排<br>四色玉米<br>時蔬    | 冬瓜雞湯 | 黑胡椒豬排<br>蔥爆海絲      | 銀耳蓮子湯 |

自 115 年 3 月 10 日  
法務部矯正署桃園女子監獄收容人伙食菜單  
至 115 年 3 月 16 日

| 星期          | 早餐               | 中餐                  |       | 晚餐            |       |
|-------------|------------------|---------------------|-------|---------------|-------|
| 3/10<br>(二) | 奶皇包<br>飲料        | 蜜汁雞腿<br>豆豉細脯<br>時蔬  | 梅子綠茶  | 蒜泥白肉<br>蔥爆豆乾丁 | 香菇雞湯  |
| 3/11<br>(三) | 稀飯<br>香筍<br>香菇麵筋 | 白帶魚<br>什錦冬粉<br>時蔬   | 蔬菜蛋花湯 | 醬燒肉<br>麻婆豆腐   | 綠豆米苔目 |
| 3/12<br>(四) | 黑糖饅頭<br>果醬<br>豆漿 | 麻油雞炊飯<br>可樂餅<br>時蔬  | 枸杞茶   | 綜合滷味<br>時蔬炒蛋  | 酸菜肉羹湯 |
| 3/13<br>(五) | 三絲羹湯餃            | 滷骨腿<br>榨菜三絲<br>時蔬   | 金針排骨湯 | 糖醋魚丁<br>芹菜干絲  | 奶茶    |
| 3/14<br>(六) | 雞蛋麵線             | 培根燴麵<br>香雞塊<br>時蔬   | 冬瓜茶   | 三杯豬腳<br>白菜滷   | 酸菜白肉鍋 |
| 3/15<br>(日) | 麵包<br>麥茶         | 炸魚<br>蒜炒香腸<br>時蔬    | 紫菜蛋花湯 | 馬鈴薯燉雞<br>火腿玉米 | 南瓜甜湯  |
| 3/16<br>(一) | 豆沙包<br>豆漿        | 蔥花雞里肌<br>香菇蒸蛋<br>時蔬 | 紅茶    | 黑胡椒豬排<br>西芹肉絲 | 藥膳雞湯  |