日期	台中看守所收容人 110 年 02 月份 第 1 週膳食菜單								
學學 與	日期	1	2	3	4	5	6	7	
平整 納賴飯 放魚蘭 於為	星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
中餐 本工高麗菜 約 内域極 (油麺) か茶海龍 特別 (1人2類) 油白菜 持番五 海 4	早餐	旗魚脯		海带捲		(白饅頭) 豆漿	花生麵筋	豆棗	
 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	中餐	(1 人 4 塊) 木耳高麗菜 枸杞菠菜	(1 人 1 顆) 肉焿麵 (油麵)	沙茶海龍 蒜香萵苣	(1 人 2 顆) 什錦燴飯	滷白菜 蒜香芥菜	肉絲冬粉 蒜香莧菜	滷黑輪杏鮑菇 培根高麗菜	
日期 1 2 3 4 5 6 7	晚餐	雪菜炒肉絲 小白菜炒肉絲	滷白菜 木耳油菜	客家小炒 香菇芥蘭	豆腐乳高麗菜 蒜香茼蒿	麻辣臭豆腐蒜香青江菜	豆瓣劍筍 辣炒蕹菜	玉米蘿蔔蛋 蒜香 A 菜	
日期 1 2 3 4 5 6 7 星期 日期 日期		水果		水果		水果			
星期 星期一 星期二 星期三 星期四 星期五 星期六 星期日 星期日 早期日 早期日 早期日 早期日 早期日 早期日 早期日 早期日 早期日 早		台中看守所收容人 110 年 02 月份 第 1 週素食菜單							
□ 「	日期	1	2	3	4	5	6	7	
平餐 豆腐乳 (非甜麵包改稀 飯) 海帶捲 素肉鬆 (非甜麵包改 (白饅頭) 豆漿 素上肉羹 素皮 素皮 素雞排 素火腿 清燙高麗菜 清燙方白菜 清燙高麗菜 清燙高麗菜 清燙高麗菜 清燙高麗菜 清燙百歲	星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日	
午餐 清燙高麗菜 清燙大白菜 清燙海龍 清燙高麗菜 清燙茶菜 清燙莧菜 清燙高麗菜 清燙茲菜 綠豆湯 酸菜豬血湯 脆圓湯 紫菜頁丸湯 地瓜園湯 苦瓜排胃湯 紅豆湯 紅豆湯 養料 素半肉羹 清燙小白菜 清燙油菜 清燙豆乾丁 清燙高麗菜 清燙高麗菜 清燙百萬 清燙百萬 清燙五米粒 清燙五米粒 清燙百萬 清燙青江菜 清燙千頭 清燙五米粒 清燙五米粒 著預排骨湯 味噌豆腐湯 四物雞湯 芋頭排骨湯 酸辣湯 肉焿湯	早餐	豆腐乳	(非甜麵包改稀 飯)	海带捲	(非甜麵包改稀飯)	(白饅頭) 豆漿	花生麵筋	豆囊	
晚餐 清燙小白菜 清燙油菜 清燙豆乾丁 清燙高麗菜 清燙芋頭 清燙箭筍 清燙玉米粒 清燙玉米粒 清燙著蕷 清燙芥蘭 清燙萵苣 清燙青江菜 清燙蕹菜 清燙 A 菜 內焿湯	午餐	清燙高麗菜 清燙菠菜	清燙大白菜 清燙筍絲	清燙海龍 清燙萵苣	清燙高麗菜 清燙豆乾丁	清燙大白菜	清燙苦瓜 清燙莧菜	清燙杏鮑菇 清燙高麗菜	
水果 水果	晚餐	清燙小白菜	清燙油菜 清燙薯蕷	清燙豆乾丁 清燙芥蘭	清燙高麗菜 清燙萵苣	清燙芋頭 清燙青江菜	清燙箭筍 清燙蕹菜	清燙玉米粒 清燙 A 菜	
		水果		水果		水果			

戒護科關心同學的健康,請同學勤洗手及隔餐勿食用。本所所供應之豬肉及豬肉製成副食品產地均來自台灣。