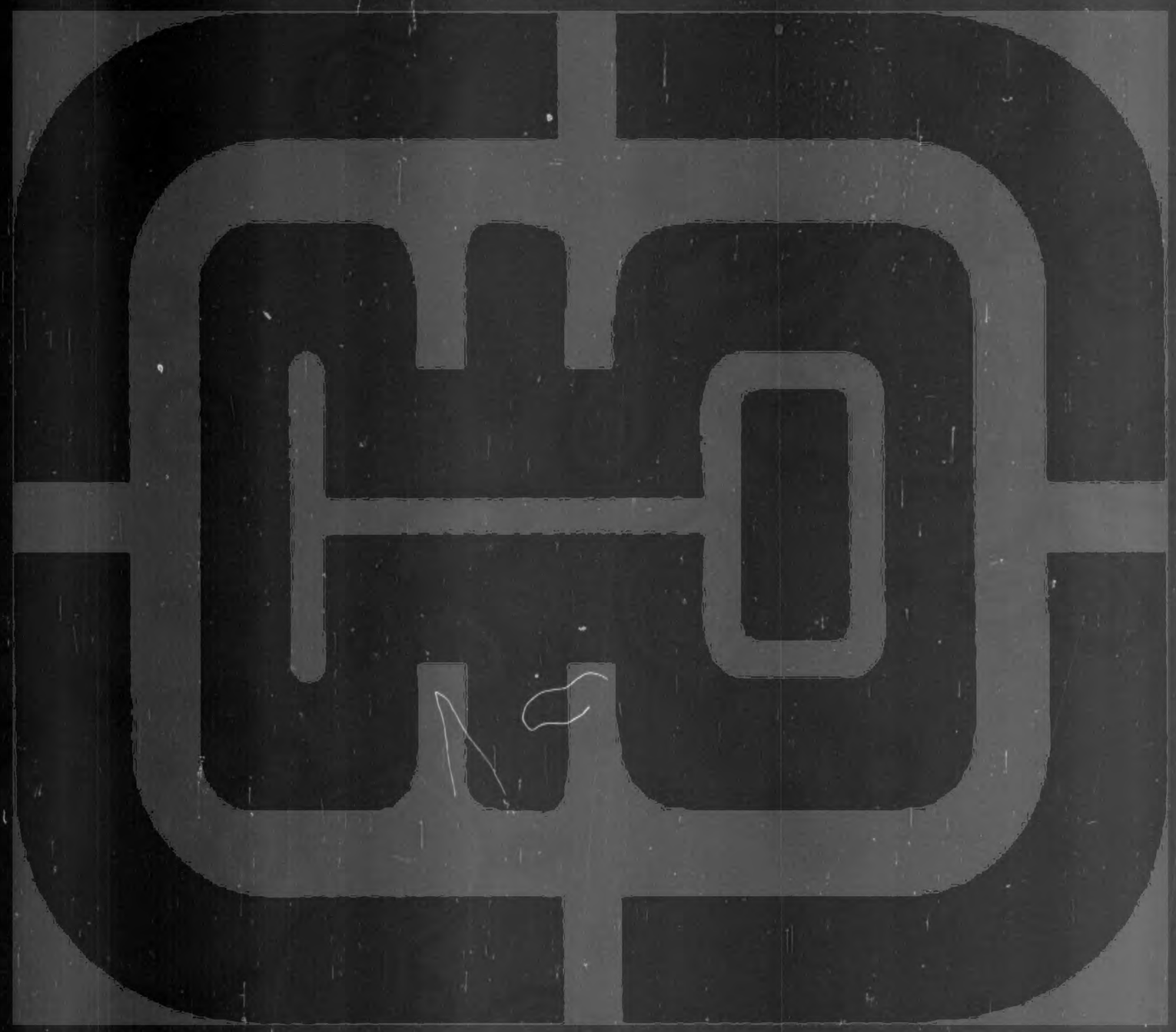

宣統二年十二

養心殿進早膳用黑

蘑肥鴿一品 雙喜盌 三鮮鴨子一品 雙鳧盌 五柳鴿絲一品 燉肉一品 燉吊子一品 肉

片燉白菜一品 中盌 此四品 祭神肉片湯一品 銀盌 後送野意鍋子一品 燉五香羊肚絲一品 羊

肉片燉蘿蔔一品 黃燜羊肉一品 肉絲燉白菜一品 羊肉片燉凍豆腐 咯噠英豆芽一

品 三號盌 此五品 鴨条溜海参一品 鴨条溜脊髓一品 鴨丁溜葛仙米一品 薯花煎丸子一品 四號盌 此四品

肉丁燜咯噠英一品 肉片燜冬筍一品 炒肉末一品 小肚一品 韭黃炒肉一品 山鴿丁炒醬

瓜丁一品 炸春饈一品 炒鴿蛋花一品 燻肘花一品 燻肝一品 八寶果羹一品 卧鴿果一品 酒

煮豆腐一品 煮鴿果一品 炒鹹食一品 咯噠英炒芽豆一品 青炒干子絲一品 五香

豆腐干一品 此十四品 碟菜

片盤二品 白煮鴿肘子一品 銀盌 烹白肉一品 銀碟

餑餑二品 大饅首一品 棗糖羹一品 此二品 黃瓷盤

北京圖書館藏

隨送進穵湯老米膳早稻粳米粥　果子粥　高粱米粥　玉米仁粥
克食二桌餑餑七品菜二盌奶子一品共一桌盤肉五盤一桌
早膳後

上　安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

養心殿進晚膳用黑漆膳桌擺

一品蘑肥鴿一品隻喜盌三鮮鴨子一品隻鳳盌五柳鴿絲一品炖肉一品炖吊子一品肉
片炖白菜一品中此四品羊肉片湯一品銀盌後送野意鍋子一品炖五香羊肚絲一品
羊肉片炖蘿蔔一品黃燜羊肉一品肉絲炖菠菜一品羊肉片炖凍豆腐咯噠
英豆芽一品三號此五品鴨条溜海参一品鴨条溜脊髓一品鴨丁溜葛仙米一品黃
花煎丸子一品四號此四品盌肉丁燜咯噠英一品肉片燜冬笋一品炒肉末一品小肚一品韮黃
炒肉一品山鷄丁炒醬瓜丁一品炸春饉一品炒鷄蛋花一品燻肘花一品燻肝一品八寶果
羹一品臥鷄果一品滷煮豆腐一品煮鴿果一品炒鹹食一品咯噠英炒芽豆一品青
炒干子絲一品五香豆腐干一品　此十四品碟菜

片盤二品白煮蜜蒸一品銀盤蒸燒肥鴿一品　銀碟
餑餑二品福饅首一品白蜂羹一品此二品黃瓷盤

隨送元寶湯老米膳早稻粳米膳粥果子粥　稻米粥　玉米仁粥

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各三品晚用燻肘花一品小肚一
品燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　粥菜各八品

賞　內殿總管謙和諳達襲得安代班小太監等

上進早晚膳　猪肉菠菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　飯饉子各一品

上進早晚膳 大饅首各一品 棗糖羔各一品

上進早晚膳 石榴饅首各一品 白蜂羔各一品

上進晚膳 元宵賞諳達張得安 邵代班

上進晚膳 膅子下水各一品 江米條曹羔各一品

上進晚粥 艾葉饅首一品 澄沙包一品

賞 嬤嬤媽媽三人早晚飯一樣野意鍋子大炒肉炖面觔黃燜羊肉溜裏脊

戶白肉丁炒醃菜葉青韭炒肉木耳白菜炒肉戶肉丁豆腐干醬肉丁燜咯噠

英大饅首各一盤碎件各一盤老米飯各一包粳米飯各一包粥各二罐湯各一碗小

菜各四碟

晚用羊肉戶燒萵筍一品會什錦豆腐一品肉戶炖五香蘿蔔一品英雍肉炖山藥

一品肉絲炖羹衣面觔一品燒蘿蔔一品鴨丁炒醃菜葉一品肉丁豆腐干醬一品雞肉

丁炒白菜丁一品小葱炒肉一品青蒜木耳炒肉戶一品肉丁葫蘆蔔醬一品咸肉小肚

老米膳 早稻粳米膳粥果子粥 高粱米粥 粳米豇豆粥

十二月初二日

養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盤奶子一品共一桌盤肉四盤一桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳 元宵賞內殿總管謙和 嬤嬤

上進早晚膳 猪肉菠菜煮餑餑各一品 猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　雙花饃各一品
上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品
上進早晚膳　爻葉饅首各一品　白蜂羔各一品
上進晚膳　元宵諳達張得安　馬代班
上進晚膳　脖子下水各一品　江米條曹羔各一品
上進晚粥　開花饅首一品　荷葉餅油炸果各一品
坤寧宮還愿供細肉絲湯一鑵　賞內殿總管謙和
賞嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣
晚用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月初三日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品
克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤內四盤一桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各三品晚用燻肘花一品小肚一品
燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤
上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品
上進早晚膳　小米面窩頭各一品　雙花饃各一品
上進早晚膳　棗糖羔各一品　白蜂羔各一品
上進早晚膳　大饅首各一品
上進早晚膳　石榴饅首各一品
上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　邵代班

上進晚膳　小開花饅首一品　燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月初四日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤內四盤一桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　飯饃子各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　艾葉饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　元宵　賞　諳達張得安　馬代班

上進晚膳　脖子下水各一品　江米條一品

上進晚膳　粥　菱芝饅首一品　燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月初五日

養心殿進早膳用黑漆膳桌擺

祭神肉元湯一品銀盌 後送野意鍋子一品炖五香羊肚絲一品羊肉元炖蘿蔔一品
黃燜羊肉一品肉絲炖菠菜一品羊肉元炖東豆腐咯噠英豆芽一品三號盌此五品鴨條溜
海參一品鴨條溜脊髓一品鴨丁溜莒仙米一品黃花煎丸子一品四號盌此四品肉丁燜咯噠英
一品肉元燜冬筍一品炒肉末一品小肚一品韮黃炒肉一品山雞丁炒醬瓜丁一品炸春饈一
品炒鴿蛋花一品燻肘花一品燻肝一品 此十品碟菜
元盤二品白煮鴿肘子一品銀盌 烹白肉一品 銀碟
餑餑二品大饅首一品棗糖羔一品 此二品黃瓷盤
隨送元寶湯老米膳旱稻粳米膳粥 果子粥 粳米豇豆粥 玉米仁粥

上進素早膳一桌

三鮮一品大件蘇會一品大件 口蘑白菜一品滴煮豆腐一品炸豆腐絲炖菠菜一品面觔絲
炖海帶一品中盌此四品後送什錦豆腐熱鬧雜會一品中盌 口蘑白菜一品會軟觔一品咯噠英
炖凍豆腐一品會冒尔一品滴煮豆腐一品棗子白菜一品三號盌此六品 杏菜炒豆腐腦一品
糖溜茨菇一品口蘑加意面觔一品溜蓴齊一品蘋果茄一品豆豉豆腐一品四號盌此六品口蘑羅汗
面觔一品咯噠英炒芥豆一品炒鹹食一品面觔丁果子醬一品口蘑面觔燜白菜一品青炒
干子絲一品醃菜花炒玉蘭元一品五香豆腐干一品八寶果美一品 此八品碟菜
馬蹄燒餅油炸羔甜油炸果咸油炸果 孫泥額脯 素煮餑餑
隨送逛京湯老米膳旱稻粳米膳粥 甜漿粥 果子粥 玉米仁粥
克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品芸桌爐食四盤內有二大盤一桌
早膳後
上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品
早膳後在
養心殿伺候
攝政王曹羔奶油饃各一品燒餅油炸果各一品粥一品小菜四品
養心殿進晚膳用黑漆膳桌擺

羊肉疙湯一品銀盌後送野意鍋子炖五香羊肚絲二品羊肉疙炖蘿蔔一品黃
燜羊肉一品肉絲炖菠菜一品羊肉疙炖凍豆腐咯噠英豆芽一品三號盌此五品鴨條溜海
參二品鴨條溜脊髓一品鴨丁溜葛仙米一品黃花煎丸子一品四號盌此四品肉丁燜咯噠
英品肉疙燜冬筍一品炒肉末一品小肚一品韭黃炒肉一品山鴿丁炒醬瓜丁一品炸春
饈一品炒總蛋花一品燻肘花一品燻肝一品此十品碟菜
疙炖盤二品白煮塞勒一品銀盤蒸燒肥鴿一品銀碟
餑餑二品小開花饅首一白蜂羔一品此二品黃瓷盤
隨送粳米湯老米膳旱稻粳米膳粥果子粥玉米仁粥福米粥

上進素晚膳一桌

三鮮一品大件蘇會一品大件品磨白菜一品滷煮豆腐一品炸豆腐絲炖菠菜一
品面觔絲炖海岱一品中此四盌後送蘇會豆腐一品熱鬧雜會一品中盌品磨炖白菜一
品會軟觔品咯噠英炖凍豆腐一品會冒尔一品滷煮豆腐一品栗子白菜一品
杏菜炒豆腐腦一品糖溜茨菇一品品磨如意面觔一品溜蓼子菜一品苹頻果茄一品豆
豉豆腐一品四號盌此六品品磨羅汗面觔一品咯噠英炒芹豆一品炒鹹食一品面觔丁果子醬
一品磨面觔燜白菜一品青炒干子絲一品醃菜花炒玉蘭疙一品五香豆腐干一品
八寶果羹一品此八品碟菜
馬蹄燒餅咸油炸果甜油炸果奶酥油餅盤絲餅匙子餑餑素包子
隨送元寶湯老米膳旱稻粳米膳粥甜漿粥果子粥粳米豇豆粥

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品燻肝一品燒餅
一品發面火燒一品

上進早膳盤糖一盤賞總管春恒

上進早膳元宵賞內殿總管謙和嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　雙花饃各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　艾葉饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　元宵　賞諳達邵代班

上進晚膳　脖子下水各一品　糖三餃一品

上進晚　粥　石榴饅首一品　燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯一樣野意鍋子英兔肉炖山岳黃烱羊肉溜裏脊元白肉

丁炒醃菜葉青韭炒肉木耳白菜炒肉元肉丁豆腐干鱉掐菜炒肉大饅首各一盤碎件各一盤老米餃各一包粳米飯各一包粥各二罐湯各一盌小菜各四碟

葷晚用羊肉元爛筲笋一品會什錦豆腐一品肉元炖五香蘿蔔一品英兔肉炖山岳一品肉絲炖蓑衣面觔一品燒蘿蔔一品鴨丁炒醃菜葉一品肉丁豆腐干鱉一品炉肉丁炒白菜丁一品小葱炒肉木耳青蒜炒肉元一品肉丁葫蘆蔔鱉一品鱉肉一品小肚老米膳早稻粳米膳粥果子粥　稻米粥　粳米豇豆粥

素晚用三鮮豆腐一品熟鬧雜會一品蘑炖白菜一品會軟觔一品咯噠英炖凍豆腐一品會冒冰一品滷煮豆腐一品栗子白菜一品香菜炒豆腐膳一品糖溜茨菇一品蘑如意面觔一品溜蓴齊一品蘋果茄一品豆豉豆腐一品蘑羅汗面觔一品咯噠英炒芽豆一品炒鹹食一品面觔丁果子鱉一品蘑面觔烱白菜一品青炒干子絲一品醃菜花炒玉蘭元一品五香豆腐干一品八寶果羹一品　此八品碟菜

老米膳早稻粳米膳粥果子粥　甜漿粥　玉米仁粥

十二月　初六日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤內四盤一桌

早膳後

上 安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品

上進早膳 元宵 賞內殿總管謙和 嬤嬤

上進早晚膳 羊肉白菜煮餑餑各一品 猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 澄沙包各一品

上進早晚膳 石榴饅首各一品 棗糖羔各一品

上進早晚膳 福饅首各一品 首宿羔各一品

上進晚膳 脖子下水各一品 雙花餡一品

上進晚粥 小開花饅首一品 燒餅油炸果各一品

賞 嬤嬤媽媽三人早晚飯 照常一樣

晚用 碟菜粥膳 照常一樣

十二月初七日

養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品

克食二桌餑餑十品菜二盌奶子四品共一桌盤肉四盤三方一桌

早膳後

上 安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品

上進早膳 元宵 賞內殿總管謙和 嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　曹羔各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　艾葉饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　脖子下水各一品　江米條各一品

上進晚粥　艾葉饅首一品　燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　邵代班

晚用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月初八日

養心殿進早膳用黑漆膳桌擺

祭神肉片湯一品　銀盌　後送野意鍋子一品　炖五香羊肚絲一品　羊肉片炖蘿蔔一

黃燜羊肉一品　肉絲炖菠菜一品　羊肉片炖凍豆腐　咯噠豆芽一品三號盌此五品　鴨條溜

海參一品　鴨條溜脊髓一品　鴨丁溜葛仙米一品　黃花煎丸子一品四號盌此四品　肉丁燜咯噠

燕品　肉片燜冬筍一品　炒肉末一品　小肚一品　韭黃炒肉一品　山鴿丁炒醬瓜丁一品　炸春

饑一品　炒鴿蛋花一品　燻肘花一品　燻肝一品　此十品碟菜

片盤二品　白煮羊肉一品　銀盤　烹白肉一品　銀碟

餑餑二品　大饅首一品　棗糖羔一品　此二品黃瓷盤

隨送庭眾湯老米膳　早稻粳米膳粥　果子粥　粳米豇豆粥　玉米仁粥

上進素早膳一桌

三鮮一品大件　蘇會一品大件　口蘑白菜一品　滷煮豆腐一品　炸豆腐絲炖菠菜一品　面

觔絲炖海岱一品中此四盌　後送什錦豆腐一品　熱鬧雜會一品中此二盌　口蘑炖白菜一品　會

軟觔一品　咯噠燕炖凍豆腐一品　會冒尔一品　滷煮豆腐一品　栗子白菜一品三號盌此六品　香菜

炒豆腐腦一品　糖溜芋羹戶一品　口蘑如意面觔一品　糖溜茨菰一品　蘋巢茄一品　豆豉豆

腐一品四號盌此六品 口蘑羅汗面觔一品咯噠英炒芽豆一品炒鹹食一品面觔丁果子醬一品蘑
面觔燜白菜一品青炒于子絲一品醃菜花炒玉蘭片一品五香豆腐干一品八寶果羹一
馬蹄燒餅油炸羔咸油炸果甜油炸果孫泥顏脯素煮餑餑
隨送元寶湯老米膳早稻粳米膳粥果子粥 甜醬粥 玉米仁粥
克食二桌餑餑十一品菜二盌奶子四品共一桌盤食八盤內五大盤一桌
早膳後
上 安 燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品
進
隆 裕 皇太后 葷粥菜素粥菜各十二品粥二吊糖二碟
隆 裕 皇太后 賜
萬歲爺葷粥菜素粥菜粥一吊糖一碟隨壽膳房上
養 心殿進晚膳用黑漆膳桌擺
猪肉絲湯一品銀盌後送野意鍋子一品燉五香羊肚絲一品羊肉片燉蘿蔔一品黃燜羊肉
一品肉絲燉菠菜一品羊肉片燉凍豆腐咯噠英豆芽一品三號盌此五品 鴨條溜海參一品鴨
條溜脊髓一品鴨丁溜茼仙米一品黃花煎丸子一品四號盌此四品 肉丁燜咯噠英一品肉片燜冬
筍一品炒肉末一品小肚一品韭黃炒肉一品山鴿丁炒醬瓜丁一品炸春餞一品炒鴿蛋花一品
燻肘花一品燻肝一品 此十品碟菜
片盤二品白煮鴿肘子一品銀盤 五香肉一品 銀碟
餑餑二品小開花饅首一品白蜂羔一品 此二品黃瓷盤
隨送元寶湯老米膳早稻粳米膳粥 稻米粥 果子粥 粳米豇豆粥
上 進 素晚膳一桌
三鮮一品大件 蘇會一品大件 口蘑白菜一品滷煮豆腐一品炸豆腐絲燉菠菜一品面觔
絲燉海仙一品中此四盌 盌後送蘇會豆腐一品熱鬧雜會一品中盌此二品 口蘑燉白菜一品會
軟觔一品咯噠英燉凍豆腐一品會冒尔一品滷煮豆腐一品栗子白菜一品三號盌此六品 香菜

炒豆腐膩一品糖溜蓴蓼一品蘑如意面觔一品糖溜茨菇一品蘋果茄一品豆豉豆腐一品四號盤此六品晏磨羅汗面觔一品咯蹬英炒芽豆一品炒鹹食一品面觔丁果子醬一品蘑面觔燜白菜一品青炒干子絲一品醃菜花炒玉蘭片一品五香豆腐干一品八寶果羹一品此八品碟菜

馬蹄燒餅咸油炸果甜油炸果奶酥油餅盤絲餅匙子餑餑素包子

隨送逛宗湯老米膳早稻糠米膳果子粥　甜醬粥　玉米仁粥

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　炖火燒一品　艾葉饅首一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早膳　盤糖一盤　賞內殿總管謙和

上進早晚膳　粥菜各八品　賞總管謙和諳達張得安代班小太監等

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　飯饉子各一品

上進早晚膳　佛手饅首各一品　澄沙包各一品

上進早晚膳　石榴饅首各一品　首宿羔各一品

上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　馬代班

上進晚膳　脖子下水各一品　雙花饉一品

上進晚　粥　石榴饅首首宿首各一品　燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯一樣野意鍋子大炒肉炮面觔黃燜羊肉羊肉丁炒麻豆腐白肉丁炒醃菜葉青韭炒肉木耳青蒜炒肉炖肉丁豆腐干醬肉丁燜咯蹬英大饅首各一盤碎件各一盤粥各二鑵湯各一盞小菜各四碟

葷晚用羊肉疋臟蒿笋一品會什錦豆腐一品肉疋炖五香羅蔔一品英飛肉炖山药一
品肉絲炖蓑衣面觔一品燒羅蔔一品鴨丁炒醃菜葉一品肉丁豆腐干薈一品
炉肉丁炒白菜丁一品小葱炒肉一品木耳青蒜炒肉疋一品肉丁葫蘆蔔薈一品
薈肉一品小肚一品

老米膳 早稻粳米粥 果子粥 粳米豇豆粥 稻米粥

素晚用三鮮豆付一品熱開雜會一品蘑炖白菜一品會軟觔一品咯噠英炖凍豆
會冒尕一品滴煮豆腐一品栗子白菜一品杏菜炒豆腐腦一品糖溜蕚齊一
品蘑如意面觔一品糖溜茨菇一品頻果茄一品豆豉豆腐一品蘑羅汗面觔一品
咯噠英炒芽豆一品炒鹹食一品面觔丁果子薈一品蘑面觔燜白菜一品青炒干
子絲一品醃菜花炒玉蘭疋一品五香豆腐干一品八寶果美一品

老米膳 早稻粳米粥 果子粥 甜漿粥 稻米粥

十二月初九日

養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品

克食二桌餑餑十一品菜二盌奶子四品共一桌盤肉四盤三方一 桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品
燒餅一品發面火燒一品

上進早膳 元宵賞內殿總管謙和 嬤嬤

上進早晚膳 羊肉白菜煮餑餑各一品猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 飯餈子各一品

上進早晚膳大饅首各一品 棗糖羔各一品

上進早晚膳 餈芝饅首各一品 白蜂羔各一品
上進晚膳 元宵 賞諳達張得安 邵代班
上進晚膳 脖子下水各一品 雙花餡一品
上進晚膳 粥 石榴饅首一品 燒餅油炸果各一品
賞 嬤嬤媽媽三人早晚飯 照常一樣
晚用 碟菜粥膳 照常一樣

十二月初十日

養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品
克食二桌餑餑七品菜二盌奶子二品共桌盤內四盤一方一桌
早膳後
上 安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品
隆裕皇太后
賜
萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品
燒餅一品發面火燒一品
上進早膳 元宵 賞內殿總管謙和 嬤嬤
上進早晚膳 羊肉白菜煮餑餑各一品 猪肉菠菜包子各一品
上進盤糖一盤 賞馬代班
上進早晚膳 小米面窩頭各一品 雙花餡各一品
上進早晚膳 大饅首各一品 棗糖羔各一品
上進早晚膳 小開花饅首各一品 白蜂羔各一品
上進晚膳 元宵 賞諳達張得安 馬代班
上進晚膳 脖子下水各一品 江米條一品
上進晚膳 粥 開花饅首一品 燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯

晚　用　碟菜粥膳　照常一樣

早膳　照常一樣

十二月十一日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤內四盤一　桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　飯饈子各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　菱芝饅首各一品　白蜂羔各一品

上進早晚膳　澄沙包各一品　奶油饈各一品

上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　邵代班

上進晚　粥　石榴饅首一品　首蓿羔油炸果

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯

晚　用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月十二日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑六品菜二盌奶子一品共一桌盤內四盤一　桌

早膳後

上 安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品

上進早膳 元宵 賞內殿總管謙和 嬤嬤

上進早晚膳 羊肉白菜煮餑餑各一品 猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 冑羔各一品

上進早晚膳 大饅首各一品 棗糖羔各一品

上進早晚膳 小開花饅首各一品 首宿羔各一品

上進晚膳 元宵 賞諳達張得安 馬代班

上進晚粥 石榴饅首一品 燒餅油炸果各一品

賞 嬤嬤媽媽三人早晚飯 照常一樣

晚用 碟菜粥膳 照常一樣

十二月十三日

養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤肉四盤一桌

早膳後

上 安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　江米條各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　菱芝饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　邵代班

上進晚膳　膀子下水各一品　澄沙包一品

上進晚膳　粥　石榴饅首一品　首宿羔一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月十四日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食三桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤肉四盤一桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　飯饈子各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　小開花饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　邵代班

上進晚膳　脖子下水各一品　曹羔一品

上進晚粥　小開花饅首一品　燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用碟菜　照常一樣

十二月十五日

養心殿進早膳用黑漆膳桌擺

口蘑肥鴿一品　隻喜盌　三鮮鴨子一品　隻鳳盌　五絲鴿絲一品　燒肉一品　燒吊子一品肉片燒白菜一品中盌此四品　祭神肉片湯一品　銀盌　後送野意鍋子一品　燒五香羊肚絲一品羊肉片燒蘿蔔一品　黃燜羊肉一品　肉絲燒菠菜一品　羊肉片燒凍豆腐　咯噠英豆芽一品三號盌此五品　鴨條溜海參一品　鴨條溜脊髓一品　鴨丁溜莒仙米一品　黃花煎丸子一品四號盌此四品　肉丁燜咯噠英一品　肉片燜冬筍一品　炒肉末一品　小肚一品　韭黃炒肉山鴿丁炒醬瓜丁一品　炸春饈一品　炒鴿蛋花一品　燻肘花一品　燻肝一品　八寶果羔羊一品卧鴿果一品　滷煮豆腐一品　煮鴿果一品　炒鹹食一品　咯噠英炒芹豆一品　青炒干子絲一品五香豆腐干一品　此十四品碟菜

片盤二品　白煮塞勒一品　銀盤　烹白肉一品　銀碟

餑餑二品　菱芝饅首一品　白蜂羔一品　此二品黃瓷盤

隨送元寶湯老米膳早稻粳米粥　粳米粥　粳米豇豆粥　豆腐漿粥

克食二桌　餑餑六品　菜二盌　奶子一品　燕一桌　盤肉五盤一桌

隆裕皇太后賜

萬歲爺早膳　福肉一分

賞　內殿總管謙和諳達張得安代班小太監等

養心殿進晚膳用黑漆膳桌擺

口蘑肥鴿一品　隻喜盌　三鮮鴨子一品　隻鳳盌　五柳鴿絲一品　燒肉一品　燒吊子一品肉片燒白

菜一品中盌此四品羊肉片湯一品銀盌後送野意鍋子一品炖五香羊肚絲一品羊肉片炖蘿蔔一品黃燜羊肉一品肉絲炖菠菜一品羊肉片炖凍豆腐咯噠英豆芽一品三號盌此五品鴨條溜海參一品鴨條溜脊髓一品鴨丁溜莒仙米一品黃花煎丸子一品四號盌此四品肉丁燜咯噠英一品肉片燜冬笋一品炒肉末一品小肚一品韮黃炒肉一品山鴿丁炒醬瓜丁一品炸春餡一品炒鴿蛋花一品燻肘花一品燻肝一品八寶果美一品臥鴿果一品滷煮豆腐一品煮鴿果一品炒鹹食一品一品咯噠英炒芽豆一品青炒干子絲一品五香豆腐干一品 此十四品碟菜

片盤二品蘇造一品銀盤 蒸燒肥鴿一品 銀碟

餑餑二品菱芝饅首一品白蜂羔一品 此二品黃瓷盤

隨送逛冢湯老米膳早稻粳米膳豆腐漿粥 粳米豆豆粥 玉米仁粥

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷素各五品餑餑各七品粥各二品脆用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品

上進早膳 盤糖一盤 賞 邵代班

上進早膳 元宵 賞內殿總管謙和 嬤嬤

上進早晚膳 羊肉白菜煮餑餑各一品 猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 澄沙包各一品

上進早晚膳 首宿羔各一品 江米條各一品

上進早晚膳 石榴饅首各一品 飯餡子各一品

上進晚膳 元宵 賞 諳達張得安 邵代班

上進晚膳 脖子下水各一品 曹羔一品

上進晚粥 小開花饅首一品 燒餅油炸果各一品

賞 嬤嬤媽媽三人早晚飯一樣野意鍋子英桃肉炖山岳黃燜羊肉羊肉丁炒麻豆腐白肉丁炒醃菜葉青韭炒肉木耳白菜炒肉片肉丁葫蘿蔔醬掐菜炒肉大饅

首各一盤碎件各一盤老米飯各一包粳米飯各一品粥各二罐湯各一盌小菜各四碟

晚用羊肉片燴萵笋一品會什錦豆腐一品肉片燒五香蘿蔔一品英雄肉燒山岳一品

肉絲燒蕓衣面觔一品燒蘿蔔一品鴨丁炒醃菜葉一品肉丁豆腐干醬一品炉肉丁炒白

菜丁一品小葱炒肉一品木耳青蒜炒肉片一品肉丁葫蘆蔔醬一品燻肘子一品小肚一品

老米膳早稻粳米膳粳米豇豆粥　豆腐漿粥　玉米仁粥

十二月十六日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤肉四盤一　桌

內殿總管謙和　進

萬歲爺福肉一分　賞諳達張得安代班小太監等

早膳後

上　安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅

一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早膳　片火燒一品　飯餡子一品

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　奶油餡各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　石榴饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　馬代班

上進晚膳　膝子下水各一品　飯餡子一品

上進晚　粥　石榴饅首一品　澄沙包一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚　用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月十七日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤四盤一　桌

內殿總管謙和　進

萬歲爺福肉一分　賞諳達張得安代班小太監等

早膳後

上　安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品

上進早　膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面高頭各一品　飯饈子各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　小開花饅首各一品　首宿羔各一品

上進晚　膳　元宵　賞諳達張得安　邵代班

上進晚　膳　脖子下水各一品　奶油餡一品

上進晚　粥　石榴饅首一品　燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚　用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月十八日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤肉四盤一　桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒

餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　澄沙包各一　品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一　品

上進早晚膳　福饅首各一品　白蜂羔各一　品

上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　馬代班

上進晚膳　膀子下水各一品　飯餻子一　品

上進晚粥　石榴饅首一品　燒餅油炸果各一　品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用碟菜粥膳　照常一樣

十二月十九日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤肉四盤一　桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面高頭各一品　江米條各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　佛手饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　元宵賞謙和　邵代班

上進晚粥　開花饅首一品　澄沙包一品　首宿羔一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用碟菜粥膳　照常一樣

十二月二十日

養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤肉四盤一桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早膳　盤糖一盤賞馬代班

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　飯饃子各一品
上進早晚膳　艾葉饅首各一品　棗糖羔各一品
上進早晚膳　佛手饅首各一品　白蜂羔各一品
上進晚膳　元宵　賞諳達張得馬代班
上進晚膳　脖子下水各一品　雙花饃一品
上進晚粥　開花饅首一品　首宿羔艾葉饅首各一品
賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯
晚用　碟菜粥膳　照常一樣
照常一樣

十二月二十一日
養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品
克食二桌餑餑五品菜二盌奶子品共桌盤肉四盤一桌
早膳後

賜
萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一品發面火燒一品
上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤
上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品
上進早晚膳　小米面窩頭各一品　澄沙包各一品
上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品
上進早晚膳　艾葉饅首各一品　白蜂羔各一品
上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　馬代班
上進晚膳　脖子下水各一品　曹羔一品
上進晚粥　開花饅首一品　首宿羔油炸果各一品
賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚　用　碟菜粥膳　　照　常　一　樣

十二月二十三日　　此日無有小更殿

翊坤宮　養心殿進早晚膳俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑六品菜二盅奶子一品共一桌盤肉四盤一　桌

早膳後

上　安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞　邵代班　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上　安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅

一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各各一品　飯饉子各一品

上進早晚膳　大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳　交葉饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　元宵　賞諳達張得安　邵代班

上進晚膳　膀子下水各一品　曹羔一品

內殿總管謙和傳

旨　未時

隆裕皇太后生母靈前殮入禮供膳一桌　烏蘭墩四座　供畢撤下

上進晚　粥　開花饅首一品　首宿羔燒餅各一　品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月二十二日

翊坤宮養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤內四盤一　桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　糖三餃各一　品

上進早晚膳　芝葉饅首各一品　棗糖羔各一　品

上進早晚膳　石榴饅首各一品　白蜂羔各一　品

上進晚膳　元宵　賞內殿總管謙和諳達張得安

上進晚膳　脖子下水各一品　江米條一　品

上進晚粥　石榴饅首一品　澄沙包油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用　碟菜粥膳　照常一樣

十二月二十四日

翊坤宮養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤內四盤一　桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餑餑各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅

一品發面火燒一品

上進早膳 元宵賞內殿總管謙和 嬤嬤

上進早膳 元火燒一品 奶油餡一品

上進早晚膳 羊肉白菜煮餑餑各一品 猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 棗糖羔各一品

上進早晚膳 開花饅首各一品 白蜂羔各一品

上進早晚膳 佛手饅首各一品 首宿羔各一品

上進晚膳 元宵賞諳達張得安 馬代班

上進晚膳 脖子下水各一品 糖三餃一品

上進晚粥 石榴饅首一品 首宿羔澄沙包各一品

賞 嬤嬤媽媽三人早晚飯 照常一樣

晚用 碟菜粥膳 照常一樣

十二月二十五日

翊坤宮養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品

克食二桌餑餑九品菜二盌奶子三品共桌盤內四盤二方一桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各七品餑餑各十一品粥各二品晚用燻肘花一品小肚

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞　邵代班　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　飯饃子各一品

上進早晚膳　福饅首各一品　素糖羔各一品

上進早晚膳　艾葉饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳　元宵　賞內殿總管謙和諳達張得安

上進晚膳　膀子下水各一品　澄沙包一品

上進晚粥　小開花饅首一品　燒餅油炸果各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　照常一樣

晚用碟菜粥膳　照常一樣

十二月二十六日

儲秀宮設擺龍鳳斗珠翠寶盒一分

翊坤宮養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑九品菜二盆奶三品共桌盤肉四盤二方一桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各七品餑餑各十品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳　元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳　羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳　小米面窩頭各一品　福饅首各一品

上進早晚膳 艾葉饅首各一品 棗糖羔各一品

上進早晚膳 開花饅首各一品 白蜂羔各一品

上進晚膳 元宵 賞諳達張得安 馬代班

上進晚膳 粥 艾葉饅首一品 燒餅油炸果各一品

賞 嬤嬤媽媽三人早晚飯 照常一樣

晚用 碟菜粥膳 照常一樣

十二月二十七日

翊坤宮 養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品

克食二桌餑餑九品菜二盌奶子三品共一桌盤肉二盤二方一 桌

早膳後

上安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各七品餑餑各十一品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅

一品發面火燒一品

上進早膳 元宵 賞內殿總管謙和 嬤嬤

上進早晚膳 羊肉白菜煮餑餑各一品 猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 飯餡子各一品

上進早晚膳 大饅首各一品 棗糖羔各一品

上進早晚膳 艾葉饅首各一品 糖三餃各一品

上進晚膳 元宵 賞諳達張得安 邵代班

上進晚 粥 小開花饅首一品 福饅首首宿羔各一品

賞 嬤嬤媽媽三人早晚飯 照常一樣

晚用 碟菜粥膳 照常一樣

十二月二十八日　此日

太廟遣官行禮

翊坤宮　養心殿進早晚膳　俱用黑漆膳桌擺　照常傢伙膳品

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共一桌盤肉二盤一　桌

早膳後

上　安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各七品餑餑各十一品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳元宵　賞內殿總管謙和　嬤嬤

上進早晚膳羊肉白菜煮餑餑各一品　猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳小米面窩頭各一品　糖三餃各一品

上進早晚膳大饅首各一品　棗糖羔各一品

上進早晚膳佛手饅首各一品　白蜂羔各一品

上進晚膳元宵　賞諳達張得安　邵代班

上進晚粥石榴饅首一品　首宿羔澄沙包各一品

賞　嬤嬤媽媽三人早晚飯　節菜一樣

晚用碟菜粥膳　照常一樣

十二月二十九日

翊坤宮進早膳用填漆花膳桌擺

口蘑肥鴿一品雙喜盌　三鮮鴨子一品雙鳳盌　五絲鴿絲一品燉肉一品燉吊子一品

肉片燉白菜一品中盌此四品豆腐湯一品銀盌後送野意鍋子一品燉五香羊肚絲一

品羊肉片燉蘿蔔一品黃燜羊肉一品肉絲燉菠菜一品羊肉燉凍豆腐咯噠英

豆芽一品三號盌此五品鴨條溜海參一品鴨條溜脊髓一品鴨丁溜葛仙米一品黃花煎丸子一品四號盌此四品肉丁燜蹓咯英一品肉片燜冬筍一品炒肉末一品小肚一品韮黃炒肉一品山鷄丁炒醬瓜丁一品炸春饈一品炒鴿蛋花一品燻肘花一品燻肝一品八寶果羹一品臥鴿果一品滷煮豆腐一品煮鴿果一品炒鹹食一品花椒油青炒咯蹓英一品青炒干子絲一品五香豆腐干一品　此十四品碟菜

片盤二品白煮塞勒一品銀盤　烹白肉一品　銀碟

餑餑二品石榴饅首一品雙花饈一品　此二品黃瓷盤

隨送逛尔湯老米膳旱稻粳米膳煸米粥　玉米仁粥　豆腐漿粥

克食二桌餑餑五品菜二盌奶子一品共桌盤肉二盤一　桌

添安早膳一桌

火鍋二品　金銀奶猪　口蘑燜鴨子

大盌菜四品燕窩膺字八仙鴨子燕窩壽字口蘑肥鴿燕窩多字金銀鴨子燕窩福字什錦攢絲

懷盌菜四品燕窩金殿鴨塊鴿絲喂魚翅大炒肉炖榆蘑蒙蕊肩蜜製火腿

碟菜六品燕窩炒鍋燒鴨絲炒八寶山鴿丁煎鮮蝦餅口蘑溜魚片蓋韮炒肉肉片燜玉蘭片

片盤二品　挂爐猪　挂爐鴨子

餑餑四品白糖油羔　首宿羔　蘋果饅首　如意饈

燕窩八仙湯　賞貢內殿總管謙和諳達張得安代班小太監等

隆裕皇太后　賜

萬歲爺早膳燕窩字四品　燕窩湯一品

賞　內殿總管謙和諳達張得安代班小太監等

日膳後

上　安燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

上　進果桌一桌二十三品　賞內殿總管謙和諳達張得安代班小太監等

進

隆裕皇太后早膳一桌果桌照此添安早膳一樣多中盌菜四品碟菜二品

克食二桌 蒸食四盤 爐食四盤 猪肉四盤 羊肉四盤

養心殿進晚膳用填漆花膳桌擺

品蘑肥鴿一品 隻喜盌 三鮮鴨子一品 隻鳳盌 五柳鴿絲一品 炖肉一品 炖吊子一品

肉片炖白菜一品 中盌此四品 羊肉片湯一品 銀盌 後送野意鍋子一品 炖五香羊肚絲一

品羊肉片炖蘿蔔一品 黃烱羊肉一品 肉絲炖菠菜一品 羊肉片炖凍豆腐 咯噠

英豆芽一品 三號盌此五品 鴨條溜海參一品 鴨條溜脊髓一品 鴨丁溜葛仙米一

品黃花煎丸子一品 四號盌此四品 肉丁烱 咯噠英一品 肉片烱冬笋一品 炒肉末一品 小

肚一品 韮黃炒肉一品 山鴿丁炒醬瓜丁一品 炒鴿蛋花一品 炸春饼一品 燻肘花

一品 燻肝一品 八寶果羹一品 臥鴿果一品 滷煮豆腐一品 煮鴿果一品 炒鹹食

一品 花椒油青炒 咯噠英一品 青炒干子絲一品 五香豆腐干一品 此十四品碟菜

片盤二品 白煮鴿肘子一品 銀盤 蒸燒肥鴿一品 銀碟

餑餑二品 石榴饅首一品 糖三餃一品 此二品黃瓷盤

隨送元寶湯老米膳早稻粳米粥粳米豇豆綠豆粥 豆腐漿粥 玉米仁粥

添安晚膳一桌

火鍋二品 野意鍋子 蘋果炖羊肉

大盌菜四品 燕窩洪字三鮮鴨子燕窩福字品蘑肥鴿燕窩萬字金銀鴨子燕窩年字五柳鴿絲

懷盌菜四品 燕窩白鴨絲大炒肉炖海參品蘑溜魚片肉片炖榆蘑

碟菜六品 燕窩拌煙鴿絲青筍脆肉肚小葱炒面魚肉片烱玉蘭片炸八件煙肘花

片盤二品 挂爐猪 挂爐鴨子

餑餑二品 白糖油羔 首宿羔 蘋果饅首 如意饼

燕窩三仙湯 貴內殿總管謙和諳達張得安代班小太監等

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各七品餑餑各十一品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品燒餅一
品發面火燒一品

上進早膳 元宵賞諳達張得安 嬤嬤

上進早膳 年年羔一品

上進早膳 元光一塊

上進早晚膳 羊肉白菜煮餑餑各一品 猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 奶油餡各一品

上進早晚膳 大饅首各一品 雙花餡各一品

上進早晚膳 江米條各一品 曹羔各一品

上進晚膳 元宵賞內殿總管謙和 邵代班

上進晚粥 石榴饅首一品 澄沙包如意餡各一品

賞嬤嬤媽媽三人早晚飯一樣黃花煎丸子木耳燴丸子胡肘子五香肘子炖
羊肉炖肉肉片炖白菜羊肉絲會酸菠菜大炒肉炖面觔炖鴿溜裏脊片英
兒肉炖山岳韮黃炒肉裏脊丁炒醬瓜丁松花鴨子拌海蜇拌鴿絲肘花小肚
大饅首各一盤碎件各一盤老米飯各一包粳米飯各一包粥各二罐湯各一盌小菜
各四件

晚用羊肉片燴萵筍一品會什錦豆腐一品肉片炖五香蘿蔔一品英兒肉炖山岳一品
肉絲炖蓑衣面觔一品鴨丁炒醃菜葉一品肉丁豆腐干醬一品炉肉丁炒白菜丁一品
小葱炒肉一品木耳青蒜炒肉片一品肉丁葫蘆蔔醬一品燻肘子一品小肚一品
老米膳早稻粳米膳粳米粥 豇豆綠豆粥 稻米粥 玉米仁粥

東京圖書館