|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **107學年下學期 臺北市信義小太陽托嬰中心 4月份 月亮班Baby　餐點表** | | | |
| **日期** | | **中餐佳餚** | **下午點心** |
| 5/02 | (四) | 絞肉花椰菜、菠菜/白米飯 | 木瓜、芭樂 |
| 5/03 | (五) | 肉絲馬鈴薯、高麗菜/白米飯 | 芭樂、木瓜 |
| 5/06 | (一) | 雞肉白蘿蔔、小白菜/白米飯 | 香蕉、蘋果 |
| 5/07 | (二) | 吻仔魚高麗菜、青江菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 5/08 | (三) | 白蘿蔔絞肉.青江菜 /白米飯 | 蘋果、芭樂 |
| 5/09 | (四) | 肉絲洋蔥、金針菇/白米飯 | 香蕉、木瓜 |
| 5/10 | (五) | 三色豆絞肉蛋炒飯/白米飯 | 蘋果、芭樂 |
| 5/13 | (一) | 肉絲三角豆腐、青江菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 5/14 | (二) | 絞肉洋蔥、青江菜/白米飯 | 蘋果、木瓜 |
| 5/15 | (三) | 鯛魚大黃瓜、花椰菜/白米飯 | 香蕉、蘋果 |
| 5/16 | (四) | 玉米絞肉、紅蘿蔔/白米飯 | 木瓜、芭樂 |
| 5/17 | (五) | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | 芭樂、香蕉 |
| 5/20 | (一) | 雞肉絲絲瓜、青江菜/白米飯 | 蘋果、木瓜 |
| 5/21 | (二) | 吻仔魚冬瓜、洋蔥/白米飯 | 芭樂、香蕉 |
| 5/22 | (三) | 絞肉紅蘿蔔、高麗菜/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 5/23 | (四) | 大黃瓜雞丁、菠菜/白米飯 | 香蕉、木瓜 |
| 5/24 | (五) | 肉絲洋蔥紅蘿蔔炒麵 | 芭樂、香蕉 |
| 5/27 | (一) | 洋蔥肉絲、高麗菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 5/28 | (二) | 雞丁馬鈴薯、小白菜/白米飯 | 蘋果、香蕉 |
| 5/29 | (三) | 豆腐絞肉、菠菜/白米飯 | 木瓜、芭樂 |
| 5/30 | (四) | 小黃瓜絞肉、青江菜/白米飯 | 蘋果、木瓜 |
| 5/31 | (五) | 高麗菜豬肉水餃 | 芭樂、香蕉 |
|  |  |  |  |
| 親愛的家長:  ※寶寶開始練習舌頭和下顎咀嚼階段，會閉起上下唇，能順利吞下黏糊糊的食物啦!  ※水果泥每日以當季季節水果調配。早、午點、副食，以粥狀為主，讓寶寶練習咀嚼吞嚥。  ※使用營養師建議菜單，皆以天然少調味、健康方式烹調。若BABY有特殊需求可告知中心更換食材。  ※若BABY對該週食物沒有特別身體不適的症狀，下週則進行下一種食物品嚐。  ※每日食材皆當日烹煮，以確保嬰兒食用上之安全性。  ※一歲前不提供全蛋，若孩子有特殊需求需要更換時才請聯繫我們更換食材。  ※每日食材當日烹煮並留存食材檢體，以供“衛生署”採樣及稽核，確保食用之安全性。  ※飲食餐點經營養師建議調配，正餐及點心皆以天然少調味、健康方式烹調。當天“寶寶”如有對餐點不適，請提早前一天告知!  ※家長若有任何建議歡迎與我們聯繫電話：02-27277726  信義小太陽托嬰中心 敬啟 | | | |