|  |
| --- |
| **107年下學期 臺北市信義小太陽托嬰中心7月份 太陽班Baby　餐點表** |
| **日期** | **上午點心** | **中餐佳餚** | **下午點心** |
| 7/1 | (一) |  玉米脆片、牛奶 |  吻仔魚針珍菇、高麗菜/白米 |  木瓜、香蕉 |
| 7/2 | (二) | 法國麵包、豆漿 |  韭菜花絞肉、青江菜/白米 | 芭樂、蘋果 |
| 7/3 | (三) | 銀絲卷、豆漿 | 白蘿蔔肉絲、高麗菜/白米 | 木瓜、香蕉 |
| 7/4 | (四) |  小餐包、果汁 | 鯛魚紅蘿蔔、高麗菜/白米 | 香蕉、芭樂 |
| 7/5 | (五) |  仙草蜜 | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵/麵 |  芭樂、蘋果 |
| 7/8 | (一) |  玉米脆片、牛奶 | 鯛魚菜豆、小白菜/白米 |  木瓜、蘋果 |
| 7/09 | (二) | 麥香吐司、豆漿 | 肉絲黃瓜、菠菜/白米 | 芭樂、香蕉 |
| 7/10 | (三) | 芋頭饅頭、豆漿 | 絲瓜雞丁、青江菜/白米 | 木瓜、芭樂 |
| 7/11 | (四) | 牛奶鈣片餅乾、果汁 | 洋蔥絞肉、空心菜/白米 | 香蕉、蘋果 |
| 7/12 | (五) | 雞蛋布丁 | 肉絲洋蔥蛋炒飯/白米 | 蘋果、香蕉 |
| 7/15 | (一) | 玉米脆片、牛奶 |  高麗菜、肉絲玉米/白米 | 芭樂、香蕉 |
| 7/16 | (二) | 雞蛋捲、果汁 | 紅蘿蔔絞肉、小白菜/白米 | 木瓜、香蕉 |
| 7/17 | (三) | 葡萄吐司、豆漿 | 馬鈴薯雞丁、青江菜/白米 | 芭樂、香蕉 |
| 7/18 | (四) | 紅糖饅頭、果汁 | 豆腐絞肉、空心菜/白米 | 蘋果、木瓜 |
| 7/19 | (五) | 八寶粥 | 高麗菜豬肉水餃 | 香蕉、木瓜 |
| 7/22 | (一) |  玉米脆片、牛奶 | 雞丁馬鈴薯、青江菜/白米 |  芭樂、香蕉 |
| 7/23 | (二) | 小叮噹海綿蛋糕 | 吻仔魚花椰菜、小白菜/白米 | 木瓜、香蕉 |
|  7/24 | (三) |  海綿蛋糕、豆漿 |  肉絲胡瓜、菠菜/白米 | 芭樂、香蕉 |
|  7/25 | (四) | 全麥饅頭、 豆漿 | 絞肉黃瓜、青江菜/白米 | 香蕉、蘋果 |
| 7/26 | (五) | 蘋果派麵包、果汁 |  肉絲三色豆蛋炒飯 | 蘋果、木瓜 |
| 7/29 | (一) |  玉米脆片、牛奶 |  絞肉絲瓜、莧菜/白米 | 木瓜、香蕉 |
| 7/30 | (二) |  小饅頭、米漿 |  雞丁洋蔥、青江菜/白米 | 芭樂、香蕉 |
| 7/31 | (三) |  奶皇包、豆漿 | 肉絲白蘿蔔、菠菜/白米 | 蘋果、芭樂 |
| 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  |