|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **108年上學期 臺北市信義小太陽托嬰中心9月份 太陽班Baby　餐點表** | | | | | |
| **日期** | | **上午點心** | **中餐佳餚** | | **下午點心** |
| 9/2 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | | 吻仔魚針珍菇、高麗菜/白米 | 木瓜、香蕉 |
| 9/3 | (二) | 法國麵包、豆漿 | | 絞肉絲瓜、莧菜/白米 | 芭樂、蘋果 |
| 9/4 | (三) | 銀絲卷、豆漿 | 白蘿蔔肉絲、高麗菜/白米 | | 木瓜、香蕉 |
| 9/5 | (四) | 小餐包、果汁 | 鯛魚紅蘿蔔、青江菜/白米 | | 香蕉、芭樂 |
| 9/6 | (五) | 仙草蜜 | | 肉絲洋蔥紅蘿蔔蛋炒飯/白米 | 芭樂、蘋果 |
| 9/9 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚菜豆、小白菜/白米 | | 木瓜、蘋果 |
| 9/10 | (二) | 蘋果派麵包、豆漿 | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵/麵 | | 芭樂、香蕉 |
| 9/11 | (三) | 鮮奶吐司、豆漿 | 鯛魚菜豆、小白菜/白米 | | 木瓜、芭樂 |
| 9/12 | (四) | 牛奶鈣片餅乾、果汁 | 洋蔥絞肉、空心菜/白米 | | 香蕉、蘋果 |
| 9/16 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 紅蘿蔔絞肉、小白菜/白米 | | 蘋果、香蕉 |
| 9/17 | (二) | 黑糖小饅頭、豆漿 | 高麗菜、絞肉玉米/白米 | | 芭樂、香蕉 |
| 9/18 | (三) | 雞蛋捲、果汁 | | 肉絲大黃瓜、菠菜/白米 | 木瓜、香蕉 |
| 9/19 | (四) | 牛奶饅頭、豆漿 | 馬鈴薯雞丁、青江菜/白米 | | 芭樂、香蕉 |
| 9/20 | (五) | 紅糖饅頭、果汁 | 高麗菜豬肉水餃 | | 蘋果、木瓜 |
| 9/23 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 吻仔魚花椰菜、小白菜/白米 | | 香蕉、木瓜 |
| 9/24 | (二) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 雞丁馬鈴薯、青江菜/白米 | | 芭樂、香蕉 |
| 9/25 | (三) | 奶皇包、豆漿 | 絞肉黃瓜、青江菜/白米 | | 木瓜、香蕉 |
| 9/26 | (四) | 八寶粥 | 肉絲胡瓜、菠菜/白米 | | 芭樂、香蕉 |
| 9/27 | (五) | 小叮噹海綿、 豆漿 | 肉絲三色豆蛋炒飯 | | 香蕉、蘋果 |
| 9/30 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 雞丁洋蔥、空心菜/白米 | | 蘋果、木瓜 |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
| 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 | | | | | |