|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **108學年上學期 臺北市信義小太陽托嬰中心10月份 月亮班Baby　餐點表** | | | |
| **日期** | | **中餐佳餚** | **下午點心** |
| 10/1 | (二) | 花椰菜肉絲、油菜/白米飯 | 木瓜、芭樂 |
| 10/2 | (三) | 鯛魚三角豆腐、青江菜/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 10/3 | (四) | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 10/4 | (五) | 韭菜花雞丁、豆芽菜/白米飯 | 香蕉、芭樂 |
| 10/5 | (六) | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵/麵 | 芭樂、木瓜 |
| 10/7 | (一) | 絲瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 木瓜、蘋果 |
| 10/8 | (二) | 肉絲小黃瓜、 紅蘿蔔/白米飯 | 蘋果、香蕉 |
| 10/9 | (三) | 鯛魚洋蔥、小白菜/白米飯 | 香蕉、芭樂 |
| 10/14 | (一) | 雞肉絲絲瓜、青江菜/白米飯 | 香蕉、芭樂 |
| 10/15 | (二) | 絲瓜絞肉、小白菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 10/16 | (三) | 馬鈴薯絞肉、空心菜/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 10/17 | (四) | 鯛魚大黃瓜、莧菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 10/18 | (五) | 高麗菜豬肉水餃 | 蘋果、木瓜 |
| 10/21 | (一) | 豆芽菜玉米、絞肉/白米飯 | 蘋果、香蕉 |
| 10/22 | (二) | 雞肉絲紅蘿蔔、洋蔥/白米飯 | 香蕉、木瓜 |
| 10/23 | (三) | 絞肉豆腐、豆芽菜/白米飯 | 芭樂、香蕉 |
| 10/24 | (四) | 吻仔魚黃瓜、小白菜/白米飯 | 木瓜、芭樂 |
| 10/25 | (五) | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵 | 芭樂、蘋果 |
| 10/28 | (一) | 馬鈴薯絞肉、青江菜/白米飯 | 香蕉、木瓜 |
| 10/29 | (二) | 肉絲針珍菇、小白菜/白米飯 | 木瓜、蘋果 |
| 10/30 | (三) | 豆芽菜雞丁、空心菜/白米飯 | 蘋果、木瓜 |
| 10/31 | (四) | 肉絲大黃瓜、 紅蘿蔔/白米飯 | 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 | | | |