|  |
| --- |
| **108學年上學期 信義小太陽托嬰中心11月份 太陽班Baby餐點表** |
| **日期** | **上午點心** | **中餐佳餚** | **下午點心** |
| 11/1 | (五) | 葡萄乾吐司、果汁 | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵/麵 | 芭樂、蘋果 |
| 11/4 | (一) |  玉米脆片、牛奶 |  馬鈴薯絞肉、小白菜/白米胚芽飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/5 | (二) |  草莓夾心麵包、果汁 | 韭菜花雞丁、豆芽菜/白米胚芽飯 | 香蕉、芭樂 |
| 11/6 | (三) |  紅糖饅頭、果汁 | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米胚芽飯 | 芭樂、木瓜 |
| 11/7 | (四) | 小叮噹海綿蛋糕、豆漿 | 絲瓜雞丁、青江菜/白米胚芽飯 |  木瓜、蘋果 |
| 11/8 | (五) |  海綿蛋糕、豆漿 | 雞肉洋蔥紅蘿蔔炒飯/白米胚芽飯 | 蘋果、香蕉 |
| 11/11 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 吻仔魚洋蔥、小白菜/白米胚芽飯 | 芭樂、香蕉 |
| 11/12 | (二) |  雞蛋捲、果汁 |  雞肉絲瓜、青江菜/白米胚芽飯 |  香蕉、芭樂 |
| 11/13 | (三) | 全麥饅頭、豆漿 | 鯛魚大黃瓜、青江菜/白米胚芽飯 |  木瓜、香蕉 |
| 11/14 | (四) | 爆漿小餐包、果汁 |  馬鈴薯絞肉、空心菜/白米胚芽飯 | 芭樂、蘋果 |
| 11/15 | (五) | 蘋果派麵包、豆漿 | 高麗菜豬肉水餃 | 木瓜、香蕉 |
| 11/18 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 肉絲針珍菇、青江菜/白米胚芽飯 | 蘋果、木瓜 |
| 11/19 | (二) | 銀絲卷、豆漿 | 花椰菜、玉米絞肉/白米胚芽飯 | 蘋果、香蕉 |
| 11/20 | (三) | 鈣片餅乾、果汁 | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒飯/白米胚芽飯 |  香蕉、木瓜 |
| 11/21 | (四) |  八寶粥 | 絞肉豆腐、豆芽菜/白米胚芽飯 | 芭樂、香蕉 |
| 11/22 | (五) |  綠豆小米粥 |  肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵 | 木瓜、芭樂 |
| 11/25 | (一) |  玉米脆片、牛奶 |  絲瓜吻仔魚、小白菜/白米胚芽飯  | 芭樂、蘋果 |
| 11/26 | (二) | 全麥吐司、豆漿 |  馬鈴薯絞肉、青江菜/白米胚芽飯 | 香蕉、木瓜 |
| 11/27 | (三) | 芋頭饅頭、果汁 |  肉絲蕃茄、高麗菜 /白米胚芽飯 | 木瓜、蘋果 |
| 11/28 | (四) | 法國小饅頭、果汁 | 雞丁白蘿蔔、青江菜/白米胚芽飯 | 蘋果、木瓜 |
| 11/29 | (五) | 蔬菜餅乾、豆漿 |  絞肉洋蔥紅蘿蔔炒飯/白米胚芽飯 | 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!****※本月起每月午餐、點心、水果餐的餐點表皆會設計一個月呈現，並於每月25日發月費袋一起放在月費袋，請親愛的家長務必看。** **※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**  |  |