|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **108學年下學期 信義小太陽托嬰中心4月份 太陽班Baby餐點表** | | | | | | |
| **日期** | | **上午點心** | **中餐佳餚** | | | **下午點心** |
| 4/1 | (三) | 小饅頭、豆漿 | 馬鈴薯豆腐絞肉、小白菜/白米飯 | | | 木瓜香蕉 |
| 4/2 | (四) | 清明節兒童節放假 | | | |  |
| 4/3 | (五) |
| 4/6 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 小黃瓜肉絲、菠菜/白米飯 | | | 香蕉芭樂 |
| 4/7 | (二) | 全麥饅頭、豆漿 | 吻仔魚絲瓜、豆芽菜/白米飯 | | | 芭樂蘋果 |
| 4/08 | (三) | 八寶粥 | 雞肉紅蘿蔔、小白菜/白米飯 | | | 木瓜香蕉 |
| 4/09 | (四) | 日式蒸蛋 | | 肉絲小黃瓜、青江菜/白米飯 | 蘋果香蕉 | |
| 4/10 | (五) | 紅糖饅頭、豆漿 | | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵/麵 | 芭樂木瓜 | |
| 4/13 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 絲瓜雞丁、青江菜/白米飯 | | | 香蕉木瓜 |
| 4/14 | (二) | 牛奶饅頭、豆漿 | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵 | | | 香蕉、蘋果 |
| 4/15 | (三) | 芋頭饅頭、豆漿 | 玉米絞肉、紅蘿蔔/白米飯 | | | 木瓜、芭樂 |
| 4/16 | (四) | 地瓜葡萄粥 | 蕃茄雞丁、洋蔥炒飯/白米飯 | | | 芭樂、香蕉 |
| 4/17 | (五) | 清粥肉鬆 | 白蘿蔔絞肉.青江菜 /白米飯 | | | 蘋果、木瓜 |
| 4/20 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 吻仔魚針珍菇、洋蔥/白米飯 | | | 芭樂、香蕉 |
| 4/21 | (二) | 火腿玉米濃湯 | 肉絲三色豆蛋炒飯/白米飯 | | | 芭樂、蘋果 |
| 4/22 | (三) | **法國麵包 、豆漿** | 大黃瓜雞丁、高麗菜/白米飯 | | | 香蕉、木瓜 |
| 4/23 | (四) | 蘋果派麵包、豆漿 | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | | | 芭樂、香蕉 |
| 4/24 | (五) | 小餐包、豆漿 | 豆腐絞肉、菠菜/白米飯 | | | 木瓜、蘋果 |
| 4/27 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚馬鈴薯、小白菜/白米飯 | | | 蘋果、香蕉 |
| 4/28 | (二) | 雞蛋捲、豆漿 | 高麗菜豬肉水餃 | | | 木瓜、芭樂 |
| 4/29 | (三) | **草莓蘋果麵包、豆漿** | 絞肉白花菜、青江菜/白米飯 | | | 香蕉、蘋果 |
| 4/30 | (四) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 雞丁花椰菜、青江菜/白米飯 | | | 木瓜、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!  ※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 | | | | | | |