|  |
| --- |
| **108學年下學期 信義小太陽托嬰中心5月份 太陽班Baby　餐點表** |
| **日期** | **上午點心** | **中餐佳餚** | **下午點心** |
| 5/4 | (一) | 玉米脆片、牛奶 |  絲瓜雞丁、小白菜/白米飯 | 木瓜蘋果 |
| 5/5 | (二) | 雞蛋捲、豆漿 | 韭菜花絞肉、青江菜/白米飯 | **芭樂香蕉** |
| 5/6 | (三) | 八寶粥  | 白蘿蔔肉絲、高麗菜/白米飯 | 木瓜芭樂 |
| 5/7 | (四) |  小餐包、豆漿 | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | 香蕉蘋果 |
| 5/8 | (五) | 蛋餅、豆漿 | 雞肉絲紅蘿蔔蛋炒麵/麵 | 芭樂香蕉 |
| 5/11 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 吻仔魚白蘿蔔、高麗菜/白米飯 |  木瓜蘋果 |
| 5/12 | (二) | 火腿蛋玉米濃湯 | 肉絲大黃瓜、 小白菜/白米飯 | 芭樂香蕉 |
| 5/13 | (三) | 芋頭饅頭、豆漿 | 絲瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 木瓜蘋果 |
| 5/14 | (四) | 草莓小饅頭、豆漿 | 肉絲洋蔥蛋炒飯/白米飯 | 香蕉芭樂 |
| 5/15 | (五) | 沙琪瑪、豆漿 | 高麗菜、肉絲玉米/白米飯 | 蘋果木瓜 |
| 5/18 | (一) | 玉米脆片、牛奶 |  洋蔥絞肉、空心菜/白米飯 | 芭樂蘋果 |
| 5/19 | (二) | 小海綿、豆漿 | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米飯 | 木瓜芭樂 |
| 5/20 | (三) | 葡萄吐司、豆漿 | 胡瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 芭樂香蕉 |
| 5/21 | (四) | 紅糖饅頭、豆漿 | 雞丁針珍菇、青江菜/白米飯 | 蘋果香蕉 |
| 5/22 | (五) | 蘋果派麵包、豆漿 | 高麗菜豬肉水餃 | 香蕉木瓜 |
| 5/25 | (一) |  玉米脆片、牛奶 | 豆腐絞肉、青江菜/白米飯 | 芭樂蘋果 |
| 5/26 | (二) | **高鈣牛奶餅乾、豆漿** | 鯛魚花椰菜、小白菜/白米飯 | 木瓜香蕉 |
|  5/27 | (三) |  牛奶饅頭、豆漿 |  肉絲胡瓜、油菜/白米飯 | 芭樂蘋果 |
|  5/28 | (四) | 全麥饅頭、豆漿 |  肉絲豆干、高麗菜/白米飯 | 香蕉木瓜 |
| 5/29 | (五) | 法國麵包、豆漿 |  肉絲紅蘿蔔高麗菜炒麵 | 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  |