|  |
| --- |
| **109學年上學期 信義小太陽托嬰中心八月份 太陽班Baby餐點表** |
| **日期** | **上午點心** | **中餐佳餚** | **下午點心** |
| 8/03 | (一) | 玉米脆片、牛奶 |  大黃瓜肉絲、菠菜  | 木瓜、芭樂 |
| 8/04 | (二) | 綠豆小米粥 | 雞肉絲花椰菜、高麗菜  | 芭樂、蘋果 |
| 8/05 | (三) | 芋頭饅頭、豆漿 | 洋蔥雞丁、菠菜  | 木瓜、香蕉 |
| 8/06 | (四) |  蘋果派麵包、豆漿 | 鯛魚馬鈴薯、青江菜  | 香蕉、蘋果 |
| 8/07 | (五) | 八寶粥 | 絞肉馬鈴薯紅蘿蔔湯麵  | 木瓜、香蕉 |
| 8/10 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 小黃瓜雞丁、青江菜  |  芭樂、香蕉 |
| 8/11 | (二) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 絞肉蕃茄、小白菜  |  香蕉、蘋果 |
| 8/12 | (三) | 草莓法國饅頭、豆漿 | 吻仔魚高麗菜、菠菜  | 芭樂、木瓜 |
| 8/13 | (四) | 小餐包、豆漿 |  白蘿蔔肉絲、青江菜  | 木瓜、蘋果 |
| 8/14 | (五) | 小叮噹海綿、豆漿 |  肉絲洋蔥蛋炒麵/麵 |  芭樂、香蕉 |
| 8/17 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 絞肉馬鈴薯、油菜  |  香蕉、木瓜 |
| 8/18 | (二) | 蔬菜餅乾、豆漿 | 雞丁玉米、小白菜 |  香蕉、蘋果 |
| 8/19 | (三) | 沙琪瑪、豆漿 | 三角豆腐絞肉、高麗菜  | 芭樂、木瓜 |
| 8/21 | (四) | 綠豆地瓜湯 | 肉絲針珍菇、青江菜  | 木瓜、蘋果 |
| 8/24 | (五) | 日式三色豆蒸蛋 | 高麗菜豬肉水餃 |  芭樂、木瓜 |
| 8/25 | (一) |  玉米脆片、牛奶 | 絞肉花椰菜、菠菜  | 香蕉、蘋果 |
| 8/26 | (二) | 紅糖饅頭、豆漿 | 豆腐絞肉、菠菜 |  木瓜、芭樂、 |
| 8/27 | (三) | 銀絲捲、豆漿 |  吻仔魚小黃瓜、小白菜  | 芭樂、香蕉 |
| 8/28 | (四) | 肉鬆、清粥 |  洋蔥雞丁、青江菜  | 蘋果、木瓜 |
| 8/31 | (五) | 法國小饅頭、豆漿 | 肉絲三色豆蛋炒飯  | 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 |