|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **109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** |
| 11/2 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 絲瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 11/3 | (二) | 火腿玉米濃湯 | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/4 | (三) | 雞蛋捲、豆漿 | 玉米肉絲、小白菜/白米飯 | 香蕉、芭樂 |
| 11/5 | (四) | 紅糖饅頭、豆漿 | 鯛魚小黃瓜、菠菜/白米飯 | 芭樂、木瓜 |
| 11/6 | (五) | 綠豆小米粥 | 肉絲高麗菜紅蘿蔔鹹粥 | 木瓜、蘋果 |
| 11/9 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 雞肉洋蔥、空心菜/白米飯 | 蘋果、香蕉 |
| 11/10 | (二) | 水煮蛋、豆漿 | 肉絲洋蔥、小白菜/白米飯 | 芭樂、香蕉 |
| 11/11 | (三) | 草莓夾心麵包、豆漿 | 雞丁三角豆腐、青江菜/白米飯 | 香蕉、芭樂 |
| 11/12 | (四) | 全麥饅頭、豆漿 | 吻仔魚大黃瓜、菠菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/13 | (五) | 小餐包、果汁 | 高麗菜豬肉水餃 | 芭樂、蘋果 |
| 11/16 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 馬鈴薯絞肉、空心菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/17 | (二) | 蘋果派麵包、豆漿 | 肉絲針珍菇、青江菜/白米飯 | 蘋果、木瓜 |
| 11/18 | (三) | 銀絲卷、豆漿 | 小白菜、海帶絲絞肉/白米飯 | 蘋果、香蕉 |
| 11/19 | (四) | 鈣片餅乾、牛奶 | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒飯/白米飯 | 香蕉、木瓜 |
| 11/20 | (五) | 八寶粥 | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵 | 芭樂、香蕉 |
| 11/23 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 絞肉豆腐、莧菜/白米飯 | 木瓜、芭樂 |
| 11/24 | (二) | 肉鬆清粥 | 絲瓜吻仔魚、小白菜/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 11/25 | (三) | 麥香吐司、豆漿 | 馬鈴薯絞肉、青江菜/白米飯 | 香蕉、木瓜 |
| 11/26 | (四) | 蔬菜餅乾、豆漿 | 肉絲蕃茄、高麗菜 /白米飯 | 木瓜、蘋果 |
| 11/27 | (五) | 法國小饅頭、豆漿 | 絞肉洋蔥紅蘿蔔炒飯/白米飯 | 蘋果、木瓜 |
| 11/30 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 雞丁白蘿蔔、青江菜/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!**  **※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** | | | | |  |