|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **110學年上學期 臺北市信義小太陽托嬰中心9月份 星星班Baby　餐點表** | | | |
| **日期** | | **中餐佳餚** | **下午點心** |
| 9/1 | (三) | 洋蔥雞丁、小白菜/白米粥 | 芭樂、木瓜/泥 |
| 9/2 | (四) | 玉米絞肉、青江菜/白米粥 | 木瓜、蘋果/泥 |
| 9/3 | (五) | 絞肉紅蘿蔔高麗菜炒麵 | 蘋果、芭樂/泥 |
| 9/6 | (一) | 吻仔魚馬鈴薯、豆芽菜/白米粥 | 芭樂、香蕉/泥 |
| 9/7 | (二) | 肉絲小黃瓜、小白菜/白米粥 | 蘋果、木瓜/泥 |
| 9/8 | (三) | 雞丁白蘿蔔、高麗菜/白米粥 | 木瓜、芭樂/泥 |
| 9/9 | (四) | 肉絲針珍菇、青江菜/白米粥 | 芭樂、香蕉/泥 |
| 9/10 | (五) | 肉絲三色豆、空心菜/白米粥 | 木瓜、芭樂/泥 |
| 9/11 | (六) | 肉絲洋蔥蛋炒麵/麵 | 蘋果、香蕉/泥 |
| 9/13 | (一) | 肉絲三角豆腐、莧菜/白米粥 | 木瓜、蘋果/泥 |
| 9/14 | (二) | 雞丁紅蘿蔔、青江菜/白米粥 | 香蕉、木瓜/泥 |
| 9/15 | (三) | 絞肉豆角、小白菜/白米粥 | 芭樂、香蕉/泥 |
| 9/16 | (四) | 吻仔魚大黃瓜、菠菜/白米粥 | 木瓜、芭樂/泥 |
| 9/17 | (五) | 馬鈴薯絞肉、青江菜/白米粥 | 蘋果、香蕉/泥 |
| 9/22 | (三) | 鯛魚大黃瓜、小白菜/白米粥 | 香蕉、木瓜/泥 |
| 9/23 | (四) | 豆絲雞丁、小白菜/白米粥 | 木瓜、芭樂/泥 |
| 9/24 | (五) | 高麗菜豬肉水餃 | 蘋果、木瓜/泥 |
| 9/27 | (一) | 金針菇肉絲、高麗菜/白米粥 | 香蕉、芭樂/泥 |
| 9/28 | (二) | 玉米絞肉、青江菜/白米粥 | 木瓜、香蕉/泥 |
| 9/29 | (三) | 小黃瓜肉絲、高麗菜/白米粥 | 蘋果、芭樂/泥 |
| 9/30 | (四) | 吻仔魚馬鈴薯、小白菜/白米粥 | 木瓜、香蕉/泥 |
| 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 | | | |