|  |
| --- |
| **110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** |
| 11/1 | (一) | 玉米脆片、牛奶 |  馬鈴薯肉絲、油菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/2 | (二) | 日式蒸蛋 | 鯛魚三角豆腐、青江菜/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 11/3 | (三) | 八寶粥  | 豆絲絞肉、小白菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/6 | (四) |  沙琪麻、豆漿 | 白蘿蔔雞丁、豆芽菜/白米飯 | 香蕉、芭樂 |
| 11/7 | (五) | 紅糖饅頭、豆漿 | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵/麵 | 芭樂、香蕉 |
| 11/8 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 絲瓜雞丁、青江菜/白米飯 |  木瓜、香蕉 |
| 11/9 | (二) | 鈣片牛奶餅乾、豆漿 | 肉絲小黃瓜、 紅蘿蔔/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 11/10 | (三) | 鮮肉包、豆漿 | 吻仔魚大黃瓜、豆芽菜/白米飯 | 木瓜、芭樂 |
| 11/13 | (四) |  芋頭饅頭、豆漿 |  雞肉絲絲瓜、青江菜/白米飯 |  香蕉、芭樂 |
| 11/14 | (五) | 杯子蛋糕、豆漿 | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒飯/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/15 | (一) | 玉米脆片、牛奶 |  馬鈴薯絞肉、空心菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/16 | (二) | 水煮蛋、豆漿 | 鯛魚大黃瓜、小白菜/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 11/17 | (三) | 雞蛋捲、豆漿 | 肉絲針珍菇、青江菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/20 | (四) | 地瓜葡萄粥 | 青江菜、玉米絞肉/白米飯 | 香蕉、芭樂 |
| 11/21 | (五) | 水果布丁果凍 | 高麗菜豬肉水餃 | 芭樂、香蕉 |
| 11/22 | (一) |  玉米脆片、牛奶 | 絞肉豆腐、高麗菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/23 | (二) | 銀絲卷、豆漿 | 吻仔魚大黃瓜、小白菜/白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 11/24 | (三) |  法國麵包、豆漿 |  絲瓜絞肉、小白菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/27 | (四)  | 蘋果派麵包、豆漿 |  馬鈴薯絞肉、青江菜/白米飯 | 香蕉、芭樂 |
| 11/28 | (五) | 草莓麵包、豆漿 |  肉絲紅蘿蔔高麗菜炒麵/麵 | 芭樂、香蕉 |
| 11/29 | (ㄧ) | 玉米脆片、牛奶 | 胡瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 木瓜、香蕉 |
| 11/30 | (二)  | 蔬菜餅乾、豆漿 |  肉絲大黃瓜、小白菜 /白米飯 | 芭樂、蘋果 |
| 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 |