|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **110學年下學期 信義小太陽托嬰中心四月份 太陽班Baby　餐點表** | | | | | | |
| **日期** | | **上午點心** | **中餐佳餚** | | **水果** | **下午點心** |
| 04/01 | (五) | 沙琪麻、豆漿 | 吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米飯/白蘿蔔豬骨湯 | | 季節性水果 | **地瓜小米粥** |
| 04/04 | (一) | **清明節、兒童節放假** | | | | |
| 04/05 | (二) |
| 04/06 | (三) | 水果蒟蒻凍 | 肉絲玉米、莧菜/白米飯/ 白蘿蔔豬骨湯 | | 季節性水果 | **紫菜豆腐米粥** |
| 04/07 | (四) | **八寶粥** | 吻仔魚白蘿蔔、菠菜/白米飯/蔥花蛋花湯 | | 季節性水果 | 小黃瓜雞肉粥 |
| 04/08 | (五) | 蘇打餅乾、豆漿 | 高麗菜豬肉水湯餃 | | 季節性水果 | **南瓜木耳米粥** |
| 04/11 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 肉絲大黃瓜、 小白菜/白米飯/ 葱花蛋花湯 | | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
| 04/12 | (二) | 芋頭饅頭、豆漿 | 紅蘿蔔雞丁、青江菜/白米飯/蔥花蛋花湯 | | 季節性水果 | **南瓜雞肉米粥** |
| 04/13 | (三) | 草莓麵包、豆漿 | 洋蔥絞肉、菠菜/白米飯/ 蔥花蛋花湯 | | 季節性水果 | **豆腐青菜粥** |
| 04/14 | (四) | 雞蛋捲、豆漿 | 肉絲馬鈴薯、高麗菜/白米飯/蔥花蛋花湯 | | 季節性水果 | 綠豆小米粥 |
| 04/15 | (五) | 法國小饅頭、豆漿 | 絞肉豆干、青江菜/白米飯/ 蔥花蛋花湯 | | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 04/18 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米飯/ 蕃茄豆腐湯 | | 季節性水果 | 地瓜燕麥甜湯 |
| 04/19 | (二) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯/蕃茄豆腐湯 | | 季節性水果 | 葡萄乾地瓜粥 |
| 04/20 | (三) | 紅糖饅頭、豆漿 | 雞丁三色豆高菜菜炒飯/白米飯/蕃茄豆腐湯 | | 季節性水果 | 豬血三色豆粥 |
| 04/21 | (四) | 全麥土司、豆漿 | 肉絲洋蔥、菠菜/白米飯/ 蕃茄豆腐湯 | | 季節性水果 | 綠豆小米粥 |
| 04/22 | (五) | 鈣片**餅乾、豆漿** | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒麵/麵/蕃茄豆腐湯 | | 季節性水果 | 豬血青菜湯麵線 |
| 04/25 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯/玉米豬骨湯 | | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
| 04/26 | (二) | 小餐包、豆漿 | 肉絲大黃瓜、油菜/白米飯/玉米豬骨湯 | | 季節性水果 | **雞肉紅蘿蔔米粥** |
| 04/27 | (三) | 全麥饅頭、豆漿 | 雞丁針珍菇、青江菜/白米飯/ 玉米豬骨湯 | | 季節性水果 | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 04/28 | (四) | 蘋果派麵包、豆漿 | 鯛魚紅蘿蔔、高麗菜/白米飯/玉米豬骨湯 | 季節性水果 | | 胡蘿蔔瘦肉粥 |
| 04/29 | (五) | 蔬菜餅乾、豆漿 | 絞肉高麗菜紅蘿蔔炒麵線/玉米豬骨湯 | | 季節性水果 | 紫菜馬鈴薯湯麵 |
|  |  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |
| 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 | | | | | | |