|  |
| --- |
| **110學年下學期 信義小太陽托嬰中心七月份 太陽班Baby　餐點表** |
| **日期** | **上午點心** | **中餐佳餚** | **水果** | **下午點心** |
| 07/01 | (五) |  沙琪麻、豆漿 |  高麗菜豬肉水湯餃 | 季節性水果 |  **地瓜小米粥** |
| 07/04 | (一) | 玉米脆片、牛奶 |  白蘿蔔絞肉、青江菜/白米飯/玉米雞骨湯 | 季節性水果 | **蘿蔔糕乾葱湯青菜** |
| 07/05 | (二) |  海綿蛋糕、豆漿 | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯/玉米雞骨湯 | 季節性水果 | 紅豆麥片甜湯 |
| 07/06 | (三) | 小叮噹蛋糕、豆漿 | 吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米飯/玉米雞骨湯 | 季節性水果 | **三色豆豆腐雞肉米粥** |
| 07/07 | (四) | **八寶粥** | 肉絲玉米、菠菜/白米飯/玉米雞骨湯 | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 07/08 | (五) | 蘇打餅乾、豆漿 | 吻仔魚白蘿蔔菠菜湯麵線 | 季節性水果 | **南瓜絞肉米粥** |
| 07/11 | (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 | **豆腐乾蔥青菜麵線** |
| 07/12 | (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** |
| 07/13 | (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 | **豆腐乾蔥青菜麵線** |
| 07/14 | (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 |
| 07/15 | (五) | 蘋果派、豆漿 | 豬肉絲紅蘿蔔洋蔥炒麵/麵/蔥花蛋花湯 | 季節性水果 | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 07/18 | (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 | 地瓜燕麥湯 |
| 07/19 | (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 | 紅豆地瓜粥 |
| 07/20 | (三) | 紅糖饅頭、豆漿 | 絞肉豆干、青江菜/白米飯/蕃茄豆腐湯 | 季節性水果 | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 07/21 | (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 | 綠豆麥片甜粥 |
| 07/22 | (五) |  鈣片**餅乾、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 | 米血糕湯青菜 |
| 07/25 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯/鮮菇湯 | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
|  07/26 | (二) |  銀絲卷、豆漿 | 肉絲大黃瓜、油菜/白米飯/鮮菇湯 | 季節性水果 | **雞肉紅蘿蔔米粥** |
|  07/27 | (三) | 全麥饅頭、豆漿 |  肉絲小黃瓜、菠菜/白米飯/鮮菇湯 | 季節性水果 | 米血糕湯青菜 |
| 07/28 | (四) |  蘋果派麵包、豆漿 |  鯛魚紅蘿蔔、高麗菜/白米飯/鮮菇湯 | 季節性水果 |  雞肉麵疙瘩湯 |
| 07/29 | (五) | 蔬菜餅乾、豆漿 |  絞肉高麗菜紅蘿蔔炒麵線/鮮菇湯 | 季節性水果 | 豬肉豆腐青菜湯麵 |
|  |  |   |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 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  |