|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **111學年上學期 信義小太陽托嬰中心八月份 太陽班Baby　餐點表** | | | | | | | |
| **日期** | | **上午點心** | **中餐佳餚** | | | **水果** | **下午點心** |
| 08/01 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米飯/玉米豬骨湯 | | | 季節性水果 | **地瓜麥片甜湯** |
| 08/02 | (二) | **蜂蜜蛋糕**、牛奶 | 白蘿蔔絞肉、青江菜/白米飯/玉米豬骨湯 | | | 季節性水果 | **蘿蔔糕乾葱花湯粥.** |
| 08/03 | (三) | 法國小饅頭、豆漿 | | 肉絲紅蘿蔔、高麗菜/白米飯/玉米豬骨湯 | | 季節性水果 | **紫菜豆腐湯麵線** |
| 08/04 | (四) | 鈣片**餅乾、豆漿** | 雞丁胡瓜、菠菜/白米飯/玉米豬骨湯 | | | 季節性水果 | **什錦豆腐米粥** |
| 08/05 | (五) | **八寶粥** | 肉絲豆皮、小白菜/白米飯/ 玉米豬骨湯 | | | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 08/08 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 吻仔魚白蘿蔔、菠菜/白米飯/香菇雞肉湯 | | | 季節性水果 | **南瓜米粥** |
| 08/09 | (二) | 雞蛋捲、豆漿 | 肉絲大黃瓜、青江菜/白米飯/香菇雞肉湯 | | | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
| 08/10 | (三) | 芋頭饅頭、豆漿 | **玉米絞肉、波菜/ 白米飯/**香菇雞肉湯 | | | **季節性水果** | **豬血糕肉絲青菜湯** |
| 08/11 | (四) | 蔬菜餅乾、豆漿 | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯/香菇雞肉湯 | | | 季節性水果 | **蔬菜火腿麵疙瘩** |
| 08/12 | (五) | 草莓麵包、豆漿 | 高麗菜豬肉水湯餃 | | | 季節性水果 | 綠豆麥片甜湯 |
| 08/15 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 洋蔥絞肉、菠菜/白米飯/ 香菇雞肉湯 | | | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 08/16 | (二) | 全麥土司、豆漿 | 肉絲小黃瓜、小白菜/白米飯/香菇雞肉湯 | | | 季節性水果 | 紅豆燕麥甜湯 |
| 08/17 | (三) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒飯/白米飯/ 香菇雞肉湯 | | | 季節性水果 | 地瓜米粥 |
| 08/18 | (四) | 沙琪麻、豆漿 | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯/白蘿蔔豬骨湯 | | | 季節性水果 | 洋蔥玉米濃湯 |
| 08/19 | (五) | 紅糖饅頭、豆漿 | 肉絲洋蔥、菠菜/白米飯/ 白蘿蔔骨肉湯 | | | 季節性水果 | 綠豆小米甜粥 |
| 08/22 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 絞肉豆干、青江菜/白米飯/ 白蘿蔔豬骨湯 | | | 季節性水果 | 米血糕湯青菜 |
| 08/23 | (二) | 小餐包、豆漿 | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯/白蘿蔔豬骨肉湯 | | | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
| 08/24 | (三) | 蘋果派麵包、豆漿 | 絞肉高麗菜紅蘿蔔炒麵線/ 白蘿蔔豬骨湯 | | | 季節性水果 | **雞肉紅蘿蔔米粥** |
| 08/25 | (四) | 麥片餅乾、豆漿 | 肉絲大黃瓜、油菜/白米飯/黑木耳肉片湯 | | | 季節性水果 | 米血糕湯青菜 |
| 08/26 | (五) | 全麥饅頭、豆漿 | 絞肉豆腐、高麗菜/白米飯/黑木耳肉片湯 | | 季節性水果 | | 雞肉麵疙瘩湯 |
| 08/29 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 雞丁針珍菇、青江菜/白米飯/黑木耳肉片湯 | | | 季節性水果 | 木耳豆腐青菜湯麵 |
| 08/30 | (二) | 銀絲卷、豆漿 | 肉絲小黃瓜、菠菜/白米飯/黑木耳肉片湯 | | | 季節性水果 | **三色豆豆腐米粥** |
| 08/31 | (三) | **紅糖饅頭、豆漿** | **小黃瓜雞丁、小白菜/白米飯/青菜豆腐湯** | | | **季節性水果** | **豬血糕韭菜湯** |
| 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 | | | | | | | |