|  |
| --- |
| **111學年上學期 信義小太陽托嬰中心十月份 太陽班Baby　餐點表** |
| **日期** | **上午點心** | **中餐佳餚** | **水果** | **下午點心** |
| 10/03 | (一) |  玉米脆片、牛奶 | 吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 |  **地瓜麥片甜湯** |
| 10/04 | (二) |  **銀絲卷**、豆漿 | 白蘿蔔絞肉、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **蘿蔔糕乾葱花湯粥.** |
| 10/05 | (三) | **法國夾心小饅頭、豆漿** | 肉絲紅蘿蔔、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | **紫菜豆腐湯麵線** |
| 10/06 | (四) | 鈣片**餅乾、豆漿** | 肉絲豆干、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | **什錦豆腐米粥** |
| 10/07 | (五) | **八寶粥** | 絞肉三色豆洋蔥炒飯/白米飯 | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 10/10 | (一) |  十 月十日國慶日 |
| 10/11 | (二) | 雞蛋捲、豆漿 | 肉絲大黃瓜、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
| 10/12 | (三) | 芋頭饅頭、豆漿 | **玉米絞肉、波菜/ 白米飯** | **季節性水果** | **豬血糕青菜麵線** |
| 10/13 | (四) | 蔬菜餅乾、豆漿 | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **蔬菜火腿麵疙瘩** |
| 10/14 | (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 |
| 10/17 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 洋蔥絞肉、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 10/18 | (二) | 全麥土司、豆漿 | 肉絲小黃瓜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 紅豆燕麥甜湯 |
| 10/19 | (三) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 肉絲洋蔥、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 地瓜米粥 |
| 10/20 | (四) | 沙琪麻、豆漿 | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 洋蔥玉米濃湯 |
| 10/21 | (五) | 紅糖饅頭、豆漿 | 肉絲三色豆洋蔥炒麵 | 季節性水果 | 綠豆小米甜粥 |
| 10/24 | (一) |  玉米脆片、牛奶 | 絞肉豆干、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 米血糕湯青菜麵線 |
| 10/25 | (二) | 小餐包、豆漿 | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
|  10/26 | (三) |  蘋果派麵包、豆漿 | 絞肉豆腐、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | **雞肉紅蘿蔔米粥** |
|  10/27 | (四) | 麥片餅乾、豆漿 | 肉絲大黃瓜、油菜/白米飯 | 季節性水果 | 米血糕湯青菜麵線 |
| 10/28 | (五) |  地瓜饅頭、豆漿 | 絞肉高麗菜紅蘿蔔炒麵線 | 季節性水果 |  雞肉麵疙瘩湯 |
| 10/31 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 雞丁針珍菇、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 木耳豆腐青菜湯麵 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 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  |