|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **111學年上學期 信義小太陽托嬰中心元月份 月亮班Baby　餐點表** | | | | | |
| **日期** | | **中餐佳餚** | **水果** | | **下午點心** |
| 1/2 | (一) | 元旦放假 | | | |
| 1/3 | (二) | 雞肉洋蔥、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | **花椰菜豬肉麵線** | |
| 1/4 | (三) | 鯛魚小黃瓜、菠菜/ 白米飯 | 季節性水果 | **南瓜肉米粥** | |
| 1/5 | (四) | 肉絲絲瓜、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | | **絞肉三色豆米粥** |
| 1/6 | (五) | 高麗菜豬肉水餃 | 季節性水果 | | 海綿蛋糕 |
| 1/7 | (六) | 絞肉胡瓜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | | 蘿蔔糕紅蘿蔔粥 |
| 1/9 | (一) | 小黃瓜絞肉、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | | **豆腐肉絲青菜麵線** |
| 1/10 | (二) | **吻仔魚**紅蘿蔔、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | | 蘿蔔糕湯青菜 |
| 1/11 | (三) | 雞肉白蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | | **豆腐豬肉洪蘿蔔麵線** |
| 1/12 | (四) | 肉絲三色豆高麗菜炒飯/白米飯 | 季節性水果 | | 綠豆地瓜米粥 |
| 1/13 | (五) | 肉絲針珍菇、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | | 火腿玉米濃湯 |
| 1/16 | (一) | 雞肉絲紅蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | | 地瓜燕麥甜湯 |
| 1/17 | (二) | 雞肉洋蔥、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | | 火腿玉米濃湯 |
| 1/18 | (三) | 絞肉玉米、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | | 紅豆地瓜甜粥湯 |
| 1/19 | (四) | 肉絲蕃茄、高麗菜 /白米飯 | 季節性水果 | | 綠豆小米粥 |
| 1/20 | (五) | 春節假期 | | |  |
| 1/23 | (一) |
| 1/24 | (二) |
| 1/25 | (三) |
| 1/26 | (四) |
| 1/27 | (五) |
| 1/30 | (一) | 雞丁白蘿蔔、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | | **豆腐三色豆麵線** |
| 1/31 | (二) | **吻仔魚**紅蘿蔔、油菜/白米飯 | 季節性水果 | | 綠豆地瓜甜湯 |
| 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 | | | | | |