|  |
| --- |
| **111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** |
| 04/03 | (一) |  **清明節、兒童節放假** |
| 04/04 | (二) |
| 04/05 | (三) |
| 04/06 | (四) | 玉米脆片、牛奶 | 肉絲玉米、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐三色豆米粥** |
| 04/07 | (五) | **八寶粥** | 高麗菜豬肉水湯餃 | 季節性水果 | 雞肉白蘿蔔粥 |
| 04/10 | (一) | 蘇打餅乾、豆漿 | 吻仔魚白蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | **紅豆麥片甜湯** |
| 04/11 | (二) | 玉米脆片、牛奶 | 肉絲大黃瓜、 小白菜/白米飯 | 季節性水果 | **火腿南瓜米粥** |
| 04/12 | (三) | 芋頭饅頭、豆漿 | 紅蘿蔔雞丁、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **綠豆麥片甜湯** |
| 04/13 | (四) | 草莓麵包、豆漿 | 洋蔥絞肉、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | **馬鈴薯紅蘿蔔粥** |
| 04/14 | (五) | 雞蛋捲、豆漿 | 肉絲馬鈴薯高麗菜鹹粥/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆小米粥 |
| 04/17 | (一) | 法國小饅頭、豆漿 | 絞肉豆干、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **火腿紅蘿蔔玉米濃湯** |
| 04/18 | (二) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 地瓜燕麥甜湯 |
| 04/19 | (三) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯  | 季節性水果 | 地瓜清粥 |
| 04/20 | (四) | 紅糖饅頭、豆漿 | 肉絲洋蔥、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 豬血三色豆粥 |
| 04/21 | (五) | 全麥土司、豆漿 | 雞丁三色豆高麗菜炒飯/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆小米粥 |
| 04/24 | (一) |  鈣片**餅乾、豆漿** | 鯛魚紅蘿蔔、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | 豬血糕青菜麵線 |
| 04/25 | (二) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐三色豆麵線** |
|  04/26 | (三) |  小餐包、豆漿 | 肉絲大黃瓜、油菜/白米飯  | 季節性水果 | **洋蔥紅蘿蔔米粥** |
|  04/27 | (四) | 全麥饅頭、豆漿 | 雞丁針珍菇、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **馬鈴薯玉米火腿濃湯** |
| 04/28 | (五) | 蘋果派麵包、豆漿 |  雞肉絲紅蘿蔔高麗菜炒麵/麵 | 季節性水果 | **胡蘿蔔針珍菇米粥** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 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  |