|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **111學年下學期 信義小太陽托嬰中心6月份 月亮班Baby　餐點表** | | | | | |
| **日期** | | **中餐佳餚** | **水果** | | **下午點心** |
| 06/01 | (四) | 吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | | **地瓜小米粥甜湯** |
| 06/02 | (五) | 豬肉高麗菜針珍菇鹹粥 | 季節性水果 | **蘿蔔糕乾葱湯粥** | |
| 06/05 | (一) | 豬肉高麗菜針珍菇鹹粥 | 季節性水果 | **蘿蔔糕乾葱湯粥** | |
| 06/06 | (二) | 絞肉豆腐、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | | 豬血酸菜冬粉 |
| 06/07 | (三) | 肉絲玉米、莧菜/白米飯 | 季節性水果 | | 火腿玉米濃湯 |
| 06/08 | (四) | 吻仔魚白蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | | **南瓜雞肉米粥** |
| 06/09 | (五) | 高麗菜豬肉水湯餃 | 季節性水果 | | **紅豆粉圓甜湯** |
| 06/12 | (一) | 肉絲大黃瓜、 小白菜/白米飯 | 季節性水果 | | **南瓜雞肉米粥** |
| 06/13 | (二) | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | | **豆腐三色豆米粥** |
| 06/14 | (三) | 肉絲馬鈴薯、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | | 青菜豆腐蛋麵 |
| 06/15 | (四) | 洋蔥絞肉、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 06/16 | (五) | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | | 地瓜燕麥湯 |
| 06/17 | (六) | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒飯/白米飯 | 季節性水果 | | 綠豆地瓜粥 |
| 06/19 | (一) | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 06/20 | (二) | 肉絲洋蔥、菠菜/白米粥 | **季節性水果** | | 綠豆小米粥 |
| 06/21 | (三) | 絞肉豆干、青江菜**/白米粥** | **季節性水果** | | 米血糕湯青菜 |
| 06/22 | (四) | **端午節放假二天** | | |  |
| 06/23 | (五) |
| 06/26 | (一) | 肉絲大黃瓜、油菜/白米飯 | 季節性水果 | | 豬血酸菜冬粉 |
| 06/27 | (二) | 鯛魚紅蘿蔔、高麗菜 | 季節性水果 | | **雞肉洋蔥麵疙瘩湯** |
| 06/28 | (三) | 雞丁針珍菇、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | | 木耳豆腐青菜湯麵 |
| 06/29 | (四) | 肉絲小黃瓜、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | | 紅豆粉圓甜湯 |
| 06/30 | (五) | 絞肉高麗菜紅蘿蔔炒麵線 | 季節性水果 | | **綠豆小湯圓甜湯** |
| 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 | | | | | |