|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **111學年下學期 信義小太陽托嬰中心07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** |
| 07/03 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 花椰菜絞肉、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 蘿蔔糕湯青菜 |
| 07/04 | (二) | 芋頭包子、豆漿 | 雞肉洋蔥、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | **花椰菜火腿麵線** |
| 07/05 | (三) | 蘋果派麵包、豆漿 | 鯛魚小黃瓜、菠菜/ 白米飯 | 季節性水果 | **洋蔥蔥肉米粥** |
| 07/06 | (四) | 全麥吐司、豆漿 | 肉絲絲瓜、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **綠豆麥片甜湯** |
| 07/07 | (五) | 葡萄乾吐司 | 高麗菜豬肉水餃 | 季節性水果 | 海綿蛋糕 |
| 07/10 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 絞肉高麗菜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 蘿蔔糕湯芹菜 |
| 07/11 | (二) | 牛奶吐司、豆漿 | 小黃瓜絞肉、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐肉末紅蘿蔔麵線** |
| 07/12 | (三) | 雞蛋捲、豆漿 | **吻仔魚**紅蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 豬血湯韮菜 |
| 07/13 | (四) | 小餐包、豆漿 | 雞肉白蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | **紅豆粉圓甜湯** |
| 07/14 | (五) | 地瓜饅頭、豆漿 | 肉絲三色豆高麗菜炒飯/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆地瓜米粥 |
| 07/17 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 肉絲針珍菇、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 玉米馬鈴薯濃湯 |
| 07/18 | (二) | 銀絲卷、豆漿 | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥鹹粥/白米飯 | 季節性水果 | 地瓜燕麥甜湯 |
| 07/19 | (三) | 蔬菜餅乾、豆漿 | 雞肉洋蔥、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 玉米馬鈴薯濃湯 |
| 07/20 | (四) | 八寶粥 | 絞肉玉米、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | 紅豆地瓜甜湯 |
| 07/21 | (五) | 草莓夾心麵包、豆漿 | 肉絲紅蘿蔔、高麗菜炒麵 | 季節性水果 | 綠豆小米粥 |
| 07/24 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚大黃瓜、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 豬血紅蘿蔔湯麵線 |
| 07/25 | (二) | 鈣片牛奶餅乾、豆漿 | 絞肉絲瓜、莧菜/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆麥片甜湯 |
| 07/26 | (三) | 小叮噹海綿蛋糕、豆漿 | 馬鈴薯絞肉、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 雞肉紅蘿蔔粥 |
| 07/27 | (四) | 紅糖饅頭、豆漿 | 肉絲蕃茄、高麗菜 /白米飯 | 季節性水果 | **豆腐紅蘿蔔麵線羹** |
| 07/28 | (五) | 法國小饅頭、豆漿 | 絞肉洋蔥紅蘿蔔湯麵 | 季節性水果 | **火腿針珍菇紅蘿蔔粥** |
| 07/31 | (一) | 麥片餅乾、豆漿 | 雞丁白蘿蔔、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐三色豆鹹粥** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **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!**  **※本月起每月午餐、點心、水果餐的餐點表皆會設計一個月呈現，並於每月25日發月費袋一起放在月費袋，請親愛的家長務必看。**  **※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敬啟** | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |