|  |
| --- |
| **112學年上學期 信義小太陽托嬰中心8月份 月亮班Baby　餐點表** |
| **日期** | **中餐佳餚** | **水果** | **下午點心** |
| 08/01 | (二) | 吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 |  **地瓜麥片甜湯** |
| 08/02 | (三) | 白蘿蔔絞肉、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **蘿蔔糕乾葱花湯粥.** |
| 08/03 | (四) | 肉絲紅蘿蔔、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | **紫菜豆腐湯麵線** |
| 08/04 | (五) | 豬肉高麗菜水湯餃 | 季節性水果 | **海綿蛋糕** |
| 08/07 | (一) | 肉絲豆皮、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 08/08 | (二) | 吻仔魚白蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | **南瓜米粥** |
| 08/09 | (三) | 肉絲大黃瓜、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
| 08/10 | (四) | **玉米絞肉、波菜/ 白米飯** | **季節性水果** | **豬血糕肉絲青菜湯** |
| 08/11 | (五) | 皮蛋瘦肉針珍菇鹹粥/白米飯 | 季節性水果 | **蔬菜火腿麵疙瘩** |
| 08/14 | (一) | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆麥片甜湯 |
| 08/15 | (二) | 洋蔥絞肉、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 08/16 | (三) | 肉絲小黃瓜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 紅豆燕麥甜湯 |
| 08/17 | (四) | 肉絲洋蔥、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 地瓜米粥 |
| 08/18 | (五) | 豬肉紅蘿蔔洋蔥炒飯/白米飯 | 季節性水果 | 洋蔥玉米濃湯 |
| 08/21 | (一) | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆小米甜粥 |
| 08/22 | (二) | 絞肉豆干、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 米血糕湯青菜麵線 |
| 08/23 | (三) | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
| 08/24 | (四) | 肉絲大黃瓜、油菜/白米飯 | 季節性水果 | **雞肉紅蘿蔔米粥** |
| 08/25 | (五) | 絞肉高麗菜紅蘿蔔炒麵線 | 季節性水果 | 米血糕湯青菜麵線 |
| 08/28 | (一) | 絞肉豆腐、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 |  雞肉麵疙瘩湯 |
| 08/29 | (二) | 雞丁針珍菇、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 木耳豆腐青菜湯麵 |
| 08/30 | (三) | 肉絲小黃瓜、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | **三色豆豆腐米粥** |
| 08/31 | (四) | **豆絲雞丁、小白菜/白米飯** | **季節性水果** | **豬血糕韭菜麵線**  |
| 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  |