|  |
| --- |
| **112學年上學期 信義小太陽托嬰中心12月份 月亮班Baby　餐點表** |
| **日期** | **中餐佳餚** | **水果** | **下午點心** |
| 1/1 | (一) |  元旦放假 |
| 1/2 | (二) | 鯛魚三角豆腐、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **南瓜針珍菇米粥** |
| 1/3 | (三) | 豆絲絞肉、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 豬血馬鈴薯麵線 |
| 1/4 | (四) | 針珍菇雞丁、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆皮三色豆米粥** |
| 1/5 | (五) | 肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵/麵 | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯米粥 |
| 1/8 | (一) | 白蘿蔔雞丁、豆芽菜/白米飯 | 季節性水果 | 蘿蔔糕青菜米粥 |
| 1/09 | (二) | 肉絲洋蔥、 紅蘿蔔/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐肉絲青菜麵線** |
| 1/10 | (三) | 吻仔魚小黃瓜、豆芽菜/白米飯 | 季節性水果 | 蘿蔔糕湯青菜米粥 |
| 1/11 | (四) |  小黃瓜絞肉、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐滑蛋青菜麵線** |
| 1/12 | (五) | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒飯/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆小米粥 |
| 1/15 | (一) |  馬鈴薯絞肉、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯 |
| 1/16 | (二) | 鯛魚大黃瓜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 紅豆粉圓甜湯 |
| 1/17 | (三) | 肉絲針珍菇、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 火腿玉米濃湯麵線 |
| 1/18 | (四)  | 絞肉豆腐、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | 紅豆地瓜甜粥湯 |
| 1/19 | (五) | 雞肉高麗菜三色豆鹹粥/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆小米米粥 |
| 1/22 | (ㄧ) | 青江菜、玉米絞肉/白米飯 | 季節性水果 | 米血糕青菜湯麵線 |
| 1/23 | (二)  | 吻仔魚小黃瓜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆麥片甜湯 |
| 1/24 | (三)  |  絲瓜絞肉、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 雞肉紅蘿蔔粥 |
| 1/25 | (四)  |  洋蔥雞丁、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆地瓜甜湯 |
| 1/26 | (五) |  高麗菜豬肉水餃 | 季節性水果 | 火腿馬鈴薯米粥 |
| 1/29 | (ㄧ) |  肉絲紅蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐三色豆麵線** |
| 1/30 | (二)  |  肉絲小黃瓜、小白菜 /白米飯 | 季節性水果 | 蘿蔔糕湯粥青菜 |
| 1/31 | (三)  |  雞肉玉米、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 紅豆粉圓甜湯 |
| 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  |