|  |
| --- |
| **112學年下學期 信義小太陽托嬰中心07月份 月亮班Baby　餐點表** |
| **日期** | **中餐佳餚** | **水果** | **下午點心** |
| 07/01 | (一) | 花椰菜絞肉、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 蘿蔔糕紅蘿蔔湯麵 |
| 07/02 | (二) | 雞肉洋蔥、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | **火腿玉米麵疙瘩湯** |
| 07/03 | (三) | 鯛魚小黃瓜、菠菜/ 白米飯 | 季節性水果 | **洋蔥蔥肉米粥** |
| 07/04 | (四) | 肉絲大黃瓜、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **綠豆麥片甜湯** |
| 07/05 | (五) | 高麗菜豬肉水餃 | 季節性水果 | 海綿蛋糕 |
| 07/08 | (一) | 絞肉高麗菜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐紅蘿蔔米粥** |
| 07/09 | (二) | 小黃瓜絞肉、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | **三角豆富紅蘿蔔冬粉** |
| 07/10 | (三) | **吻仔魚**紅蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 豬血糕洋蔥米粥 |
| 07/11 | (四) | 雞肉白蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | **紅豆米粥甜湯** |
| 07/12 | (五) | 肉絲三色豆高麗菜炒飯/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆地瓜米粥 |
| 07/15 | (一) | 肉絲針珍菇、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 玉米馬鈴薯濃湯 |
| 07/16 | (二) | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥鹹粥/白米飯 | 季節性水果 | 地瓜燕麥甜米粥 |
| 07/17 | (三) | 雞肉洋蔥、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 玉米馬鈴薯米粥 |
| 07/18 | (四) | 絞肉玉米、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | 紅豆地瓜甜米粥 |
| 07/19 | (五) | 肉絲紅蘿蔔、高麗菜炒麵 | 季節性水果 | 綠豆小米米粥 |
| 07/22 | (一) | 鯛魚大黃瓜、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 豬血紅蘿蔔湯麵線 |
| 07/23 | (二) | 絞肉絲瓜、莧菜/白米飯 | 季節性水果 | **綠豆麥片甜米粥** |
| 07/24 | (三) | 馬鈴薯絞肉、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 雞肉紅蘿蔔米粥 |
| 07/25 | (四) | 肉絲蕃茄、高麗菜 /白米飯 | 季節性水果 | **豆腐紅蘿蔔湯冬粉** |
| 07/26 | (五) | 絞肉洋蔥紅蘿蔔湯麵 | 季節性水果 | **火腿紅蘿蔔米粥** |
| 07/29 | (一) | 雞丁白蘿蔔、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐三色豆米粥** |
| 07/30 | (二) | 絞肉馬鈴薯、大陸妹/白米飯 | 季節性水果 | **綠豆地瓜田米粥** |
| 07/31 | (三) | **吻仔魚**紅蘿蔔、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐紅蘿蔔湯麵線** |
| 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  |