|  |
| --- |
| **113學年上學期 信義小太陽托嬰中心元月份 太陽班Baby　餐點表** |
| **日期** | **上午點心** | **中餐佳餚** | **水果** | **下午點心** |
| 01/01 | (三) | 元旦放假一天 |
| 01/02 | (四) | 雞蛋捲、豆漿 | 小黃瓜肉絲、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | **南瓜米粥** |
| 01/03 | (五) | 小餐包、豆漿 | 白米飯雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒麵/麵 | 季節性水果 | 豬血糕芹菜冬粉 |
| 01/07 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 馬鈴薯絞肉、莧菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆皮三色豆米粥** |
| 01/08 | (二) | 蘇打餅乾、豆漿 | 肉絲大黃瓜、 小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 01/09 | (三) |  銀絲捲、豆漿 | 吻仔魚白蘿蔔、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | 豆腐青菜湯麵 |
| 01/10 | (四) | 海綿蛋糕、豆漿 | 小黃瓜肉絲、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | **三角豆腐青菜麵線** |
| 01/13 | (五) | 草莓派麵包、豆漿 | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒麵/麵 | 季節性水果 | 蘿蔔糕青菜湯麵 |
| 01/14 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 肉絲玉米、莧菜/白米飯 | 季節性水果 | **豆腐滑蛋青菜麵線** |
| 01/15 | (二) | 沙琪瑪、豆漿 | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆麥片米粥 |
| 01/16 | (三) | 芋頭饅頭、豆漿 | 洋蔥絞肉、菠菜/白米飯 | 季節性水果 | 紅蘿蔔玉米濃湯 |
| 01/17 | (四) | 全麥土司、豆漿 | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯 | 季節性水果 | 地瓜燕麥甜湯粥 |
| 01/20 | (五) | 紅糖饅頭、豆漿 | 肉絲三色豆高麗菜炒飯/白米飯 | 季節性水果 | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 01/21 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 雞丁針珍菇、空心菜/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆地瓜甜粥湯 |
| 01/22 | (二) | 蘋果派麵包、豆漿 | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯 | 季節性水果 | 綠豆小米米粥 |
| 01/23 | (三) |  鈣片**餅乾、豆漿** | 豆腐絞肉針針菇湯麵線/細麵 | 季節性水果 | 米血糕青菜湯粥 |
| 01/24 | (四) | 牛奶饅頭、豆漿 | 高麗菜豬肉水餃/湯 | 季節性水果 | 紅豆麥片粥 |
|  01/27 | (五) |  新春快樂(1/27-1/31為新春，2/3恢復上課) |
|  01/28 | (一) |
| 01/29 | (二) |
| 01/30 | (三) |
| 01/31 | (四) |
| 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  |