|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **113學年下學期 信義小太陽托嬰中心元 月份 月亮班Baby餐點表** | | | | | | |
| **日期** | | **中餐佳餚** | | **水果** | | **下午點心** |
| 01/01 | (三) | 元旦放假一天 | | | | |
| 01/02 | (四) | 白米飯雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒麵/麵 | 季節性水果 | | **南瓜米粥** | |
| 01/03 | (五) | 小黃瓜肉絲、高麗菜/白米粥 | 季節性水果 | | 豬血糕芹菜冬粉 | |
| 01/06 | (一) | 馬鈴薯絞肉、莧菜/白米粥 | 季節性水果 | | | **豆皮三色豆米粥** |
| 01/07 | (二) | 肉絲大黃瓜、 小白菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 01/08 | (三) | 吻仔魚白蘿蔔、高麗菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 豆腐青菜湯麵 |
| 01/09 | (四) | 小黃瓜肉絲、高麗菜/白米粥 | 季節性水果 | | | **三角豆腐青菜麵線** |
| 01/10 | (五) | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒麵/麵 | 季節性水果 | | | 蘿蔔糕青菜湯麵 |
| 01/13 | (一) | 肉絲玉米、莧菜/白米粥 | 季節性水果 | | | **豆腐滑蛋青菜麵線** |
| 01/14 | (二) | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 綠豆麥片米粥 |
| 01/15 | (三) | 洋蔥絞肉、菠菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 紅蘿蔔玉米濃湯 |
| 01/16 | (四) | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 地瓜燕麥甜湯粥 |
| 01/17 | (五) | 肉絲三色豆高麗菜炒飯/白米粥 | 季節性水果 | | | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 01/20 | (一) | 雞丁針珍菇、空心菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 綠豆地瓜甜粥湯 |
| 01/21 | (二) | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 綠豆小米米粥 |
| 01/22 | (三) | 絞肉針針菇、菠菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 米血糕青菜湯粥 |
| 01/23 | (四) | 豆腐絞肉、莧菜/白米粥 | 季節性水果 | | | 綠豆麥片甜湯 |
| 01/24 | (五) | 高麗菜豬肉水餃/湯 | 季節性水果 | | | 紅豆麥片粥 |
| 01/28 | (一) | 新春快樂(1/27-1/31為新春，2/3恢復上課) | | | | |
| 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 | | | | | | |