|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **113學年下學期 信義小太陽托嬰中心月份三 月亮班Baby　餐點表** | | | | |
| **日期** | | **中餐佳餚** | **水果** | **下午點心** |
| 03/03 | (一) | 吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米粥 | 季節性水果 | **地瓜小米甜粥** |
| 03/04 | (二) | 白蘿蔔絞肉、青江菜/白米粥 | 季節性水果 | **蘿蔔糕紅蘿蔔湯麵** |
| 03/05 | (三) | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米粥 | 季節性水果 | 綠豆麥片甜湯 |
| 03/06 | (四) | 肉絲玉米、莧菜/白米粥 | 季節性水果 | **三色豆豆腐米粥** |
| 03/07 | (五) | 高麗菜豬肉水湯餃 | 季節性水果 | 海綿蛋糕 |
| 03/10 | (一) | 吻仔魚白蘿蔔、菠菜/白米粥 | 季節性水果 | **南瓜豆腐米粥** |
| 03/11 | (二) | 肉絲大黃瓜、 小白菜/白米粥 | 季節性水果 | **絞肉三色豆麵線** |
| 03/12 | (三) | 肉絲馬鈴薯、高麗菜/白米粥 | 季節性水果 | **南瓜雞肉米粥** |
| 03/13 | (四) | 紅蘿蔔雞丁、青江菜/白米粥 | 季節性水果 | **豆腐洋蔥馬鈴薯麵線** |
| 03/14 | (五) | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒麵/麵 | 季節性水果 | 綠豆小米粥 |
| 03/17 | (一) | 洋蔥絞肉、菠菜/白米粥 | 季節性水果 | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 03/18 | (二) | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米粥 | 季節性水果 | 地瓜燕麥甜湯 |
| 03/19 | (三) | 肉絲小黃瓜、菠菜/白米粥 | 季節性水果 | 紅豆麥片甜湯 |
| 03/20 | (四) | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米粥 | 季節性水果 | **馬鈴薯火腿玉米濃湯** |
| 03/21 | (五) | 雞丁三色豆高菜菜炒飯/白米粥 | 季節性水果 | 綠豆麥片甜湯 |
| 03/24 | (一) | 絞肉豆干、青江菜/白米粥 | 季節性水果 | 米血糕青菜湯麵線 |
| 03/25 | (二) | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米粥 | 季節性水果 | **豆腐青菜麵線** |
| 03/26 | (三) | 肉絲大黃瓜、油菜/白米粥 | 季節性水果 | **雞肉紅蘿蔔米粥** |
| 03/27 | (四) | 鯛魚紅蘿蔔、高麗菜/白米粥 | 季節性水果 | 米血糕湯青菜 |
| 03/28 | (五) | 絞肉高麗菜紅蘿蔔炒麵線 | 季節性水果 | **火腿紅蘿蔔麵疙瘩** |
| 03/31 | (一) | 雞丁針珍菇、青江菜/白米粥 | 季節性水果 | 豬肉豆腐青菜湯麵 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 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 | | | | |