|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **113學年下學期 信義小太陽托嬰中心四月份 太陽班Baby　餐點表** | | | | | | |
| **日期** | | **上午點心** | **中餐佳餚** | | **水果** | **下午點心** |
| 04/01 | (二) | 小叮噹蛋糕、豆漿 | 吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米飯 | | 季節性水果 | **地瓜小米甜粥** |
| 04/02 | (三) | **八寶粥** | 白蘿蔔絞肉、青江菜/白米飯 | | 季節性水果 | **蘿蔔糕紅蘿蔔湯麵** |
| 04/03 | (四) | 清煮蛋、豆漿 | 馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯 | | 季節性水果 | 綠豆麥片甜湯 |
| 04/04 | (五) | 全麥饅頭、豆漿 | 高麗菜豬肉水湯餃 | | 季節性水果 | 海綿蛋糕 |
| 04/07 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 肉絲玉米、莧菜/白米飯 | | 季節性水果 | **三色豆豆腐米粥** |
| 04/08 | (二) | 全麥饅頭、豆漿 | 吻仔魚白蘿蔔、菠菜/白米飯 | | 季節性水果 | **南瓜豆腐米粥** |
| 04/09 | (三) | 雞蛋捲、豆漿 | 肉絲大黃瓜、 小白菜/白米飯 | | 季節性水果 | **絞肉三色豆麵線** |
| 04/10 | (四) | 芋頭饅頭、豆漿 | 肉絲馬鈴薯、高麗菜/白米飯 | | 季節性水果 | **南瓜雞肉米粥** |
| 04/11 | (五) | 蘇打餅乾、豆漿 | 雞肉絲紅蘿蔔洋蔥炒麵/麵 | | 季節性水果 | **豆腐洋蔥馬鈴薯麵線** |
| 04/14 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 紅蘿蔔雞丁、青江菜/白米飯 | | 季節性水果 | 綠豆小米粥 |
| 04/15 | (二) | 草莓麵包、豆漿 | 洋蔥絞肉、菠菜/白米飯 | | 季節性水果 | 馬鈴薯玉米濃湯 |
| 04/16 | (三) | 全麥土司、豆漿 | 鯛魚小黃瓜、小白菜/白米飯 | | 季節性水果 | 地瓜紅豆甜湯 |
| 04/17 | (四) | 葡萄乾吐司、豆漿 | 肉絲小黃瓜、菠菜/白米飯 | | 季節性水果 | 紅豆麥片甜湯 |
| 04/18 | (五) | 法國小饅頭、豆漿 | 雞丁三色豆高菜菜炒飯/白米飯 | | 季節性水果 | **馬鈴薯玉米濃湯米粥** |
| 04/21 | (一) | 紅糖饅頭、豆漿 | 大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯 | | 季節性水果 | 綠豆麥片甜湯 |
| 04/22 | (二) | 玉米脆片、牛奶 | 絞肉豆干、青江菜/白米飯 | | 季節性水果 | 米血糕青菜湯麵線 |
| 04/23 | (三) | 蘋果派麵包、豆漿 | 鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯 | | 季節性水果 | **豆腐紅蘿蔔麵線** |
| 04/24 | (四) | 小餐包、豆漿 | 肉絲大黃瓜、油菜/白米飯 | | 季節性水果 | **雞肉紅蘿蔔米粥** |
| 04/25 | (五) | 沙琪麻、豆漿 | 絞肉高麗菜紅蘿蔔炒麵線 | | 季節性水果 | **米血糕馬鈴薯米粥** |
| 04/28 | (一) | 玉米脆片、牛奶 | 鯛魚紅蘿蔔、高麗菜/白米飯 | 季節性水果 | | **豆干紅蘿蔔麵疙瘩** |
| 04/29 | (二) | 鈣片**餅乾、豆漿** | 雞丁針珍菇、青江菜/白米飯 | | 季節性水果 | 豬肉豆腐南瓜湯麵 |
| 04/30 | (三) | 銀絲卷**、豆漿** | 絞肉馬鈴薯、菠菜/白米飯 | | 季節性水果 | 雞肉三色豆米粥 |
|  |  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |
| 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 | | | | | | |