|  |
| --- |
| **113學年下學期 信義小太陽托嬰中心 5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** |
| **5/1** | **(四)** | **勞動節放假** |
| **5/2** | **(五)** |  **雞蛋捲、豆漿** |  **雞肉紅蘿蔔、小白菜/白米飯** | **蘋果** | 胡蘿蔔豆腐鹹粥 |
| **5/3** | **(一)** | **玉米脆片、牛奶**  | **吻仔魚針珍菇、菠菜/白米飯** | **木瓜** | **南瓜三角豆腐麵線** |
| **5/4** | **(二)** | **全麥土司、豆漿** | **蕃茄雞丁、高麗菜/ 白米飯** | **木瓜** | **綠豆地瓜甜米湯** |
| **5/5** | **(三)** | **沙琪麻、豆漿** |  **肉絲馬鈴薯、小白菜/白米飯** | **木瓜** | **海綿蛋糕** |
| **5/8** | **(四)** | **法國小饅頭、豆漿** |  **肉絲小黃瓜、青江菜/白米飯** | **木瓜** | **紅豆小米甜湯** |
| **5/9** | **(五)** | **牛奶饅頭、豆漿** | **豬肉高麗菜湯餃/水餃** | **木瓜** |  **豬血糕三色豆麵線** |
| **5/12** | **(一)** | **紅糖饅頭、豆漿** |  **絞肉大黃瓜、青江菜/白米飯** | **木瓜** | **地瓜燕麥甜湯** |
| **5/13** | **(二)** |  **八寶粥** |  **鯛魚高麗菜、菠菜/白米飯**  | **木瓜** | **油豆腐木耳洋蔥麵線** |
| **5/14** | **(三)** | **蔬菜餅乾、豆漿** | **雞丁三色豆、青江菜/白米飯** | **木瓜** | **綠豆小米甜湯** |
| **5/15** | **(四)** | **玉米脆片、牛奶** | **白蘿蔔絞肉、波菜/ 白米飯** | **木瓜** | **豬血糕白蘿蔔米粥** |
| **5/16** | **(五)** | **葡萄乾吐司、豆漿** |  **絞肉三色豆洋蔥炒飯 /白米飯** | **木瓜** | **蘿蔔糕三色豆麵線** |
| **5/19** | **(一)** | **鈣片餅乾、豆漿** | **小黃瓜雞丁、小白菜/白米飯** | **蘋果** | **豬血糕高麗菜湯麵** |
| **5/20** | **(二)** | **蘇打餅乾、豆漿** | **吻仔魚洋蔥、空心菜/白米飯** | **蘋果** | **玉米馬鈴薯鹹粥** |
| **5/21** | **(三)** | **小餐包、豆漿** | **豆腐絞肉、菠菜/白米飯** | **蘋果** | **綠豆麥片甜湯** |
| **5/22** | **(四)** | **玉米脆片、牛奶** | **大黃瓜雞丁、高麗菜/白米飯** | **蘋果** | **雞肉馬鈴薯紅蘿蔔鹹粥** |
| **5/23** | **(五)** |  **蘋果派麵包、豆漿** | **肉絲紅蘿蔔高麗菜炒麵** | **蘋果** | **油豆腐針珍菇麵線** |
| **5/26** | **(一)** | **紅糖饅頭、豆漿** | **蕃茄雞丁、小白菜/白米飯** | **蘋果** | **紅豆地瓜甜米湯** |
| **5/27** | **(二)** | **鮮奶土司麵包、豆漿** | **吻仔魚白蘿蔔、青江菜/白米飯** | **蘋果** | **蕃茄高麗菜麵線** |
| **5/28** | **(三)** | **小叮噹海綿蛋糕、豆漿** | **肉絲紅蘿蔔、莧菜/白米飯** | **蘋果** | **油豆腐紅蘿蔔冬粉** |
| **5/29** | **(四)** | **草莓法國麵包、豆漿** |  **肉絲馬鈴薯、高麗菜/白米飯** | **蘋果** | **雞肉紅蘿蔔針珍菇鹹粥** |
| **5/30** | **(五)** |  **端午節放假一天** |
| **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**  |