|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **114學年上學期 信義小太陽托嬰中心十月份 太陽班Baby　餐點表** | | | | | | |
| **日期** | | **上午點心** | **中餐佳餚** | | **水果** | **下午點心** |
| **10/01** | **(三)** | **紅糖饅頭、豆漿** | **吻仔魚馬鈴薯、高麗菜/白米飯** | | **香蕉** | **地瓜麥片甜湯** |
| **10/02** | **(四)** | **銀絲卷、豆漿** | **白蘿蔔絞肉、青江菜/白米飯** | | **香蕉** | **蘿蔔糕韭菜湯米粥.** |
| **10/03** | **(五)** | **法國夾心小饅頭、豆漿** | | **絞肉三色豆洋蔥炒飯/白米飯** | **香蕉** | **綠豆小米甜湯** |
| **10/06** | **(一)** | **中秋節放假** | | | | |
| **10/07** | **(二)** | **八寶粥** | **肉絲紅蘿蔔、高麗菜/白米飯** | | **蘋果** | **馬鈴薯玉米濃湯麵** |
| **10/08** | **(三)** | **芋頭饅頭、豆漿** | | **玉米絞肉、波菜/ 白米飯** | **蘋果** | **豬血糕韭菜冬粉** |
| **10/09** | **(四)** | **鈣片餅乾、豆漿** | | **肉絲洋蔥、菠菜/白米飯** | **蘋果** | **紅豆小米甜湯** |
| **10/10** | **(五)** | **雙十節放假** | | | | |
| **10/13** | **(一)** | **玉米脆片、牛奶** | **大黃瓜雞丁、青江菜/白米飯** | | **芭樂** | **豆干紅蘿蔔鹹粥** |
| **10/14** | **(二)** | **牛奶土司、豆漿** | **雞肉絲三色豆、莧菜/白米飯** | | **芭樂** | **綠豆麥片甜湯** |
| **10/15** | **(三)** | **蔬菜餅乾、豆漿** | **洋蔥絞肉、菠菜/白米飯** | | **芭樂** | **馬鈴薯玉米濃湯粥** |
| **10/16** | **(四)** | **全麥土司、豆漿** | **肉絲小黃瓜、小白菜/白米飯** | | **芭樂** | **紅豆麥片甜湯** |
| **10/17** | **(五)** | **葡萄乾吐司、豆漿** | **高麗菜豬肉麵疙瘩/湯** | | **芭樂** | **地瓜小米甜湯** |
| **10/20** | **(一)** | **玉米脆片、牛奶** | **馬鈴薯絞肉、小白菜/白米飯** | | **香蕉** | **洋蔥玉米濃湯冬粉** |
| **10/21** | **(二)** | **牛奶饅頭、豆漿** | **絞肉豆腐、高麗菜/白米飯** | | **香蕉** | **綠豆小米甜粥** |
| **10/22** | **(三)** | **沙琪麻、豆漿** | **絞肉豆干、青江菜/白米飯** | | **香蕉** | **米血糕蘿蔔糕湯** |
| **10/23** | **(四)** | **小餐包、豆漿** | **鯛魚三角豆腐、小白菜/白米飯** | | **香蕉** | **豆腐紅蘿蔔麵線** |
| **10/24** | **(五)** | **蘋果派麵包、豆漿** | **肉絲三色豆洋蔥鹹粥/白米飯** | | **香蕉** | **雞肉紅蘿蔔米粥** |
| **10/27** | **(一)** | **玉米脆片、牛奶** | **肉絲小黃瓜、油菜/白米飯** | | **蘋果** | **米血糕湯韭菜麵線** |
| **10/28** | **(二)** | **地瓜饅頭、豆漿** | **肉絲高麗菜紅蘿蔔炒麵** | | **蘋果** | **什錦麵疙瘩湯** |
| **10/29** | **(三)** | **蛋餅、豆漿** | **雞丁針珍菇、青江菜/白米飯** | | **蘋果** | **紅豆麥片甜湯** |
| **10/30** | **(四)** | **雞蛋捲、豆漿** | **肉絲大黃瓜、青江菜/白米飯** | | **蘋果** | **豆腐紅蘿蔔青菜麵線** |
| 10/31( | **(五)** | **麥片餅乾、豆漿** | **絞肉木耳高麗菜紅蘿蔔湯麵** | | **蘋果** | **綠豆地瓜甜湯** |
| 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 | | | | | | |