

嘉基托嬰中心115年08月餐點表

		早 上 點 心		午 餐	下 午 點 心	
第二週	星期	4~6個月	7~18個月	19~24個月	7~11個月	12~24個月
8/3	一	食物泥	絲瓜鯛魚枸杞麵線	香菇肉燥、蔥香玉米蛋、季節時蔬、味噌海帶芽湯	蓮藕紅絲粥	南瓜煎餅
8/4	二	食物泥	馬鈴薯香菇豬肉粥	洋蔥雞丁、醬燒杏菇、時令蔬菜、芹菜丸子湯	芋頭杏包菇粥	紅豆饅頭
8/5	三	食物泥	蓮藕紅絲粥	鮮蔬豆腐燴飯(豆腐、香菇、毛豆、木耳)、蒜香時蔬、枸杞冬瓜湯	青椒玉米豬肉粥	青椒玉米豬肉粥
8/6	四	食物泥	秋葵金針菇雞肉粥	糖醋魚片、紅蘿蔔炒蛋、時令蔬菜、南瓜排骨湯	南瓜洋蔥粥	蔬菜湯餃
8/7	五	食物泥	青江菜玉米筍雞肉粥	蔥爆肉絲、滷豆干、田園時蔬、大黃瓜湯	大黃瓜紅絲粥	紅豆燕麥粥
第三週	星期	4~6個月	7~18個月	19~24個月	7~11個月	12~24個月
8/10	一	食物泥	小松菜吻魚麵條	杏菇雞丁、毛豆燴芋頭、季節時蔬、豆皮蘿蔔湯	毛豆杏包菇粥	蘋果煎餅
8/11	二	食物泥	大陸妹香菇豬肉粥	味噌燒豬、紅燒豆腐、清炒時蔬、蒜頭蛤蠣湯	高麗菜香菇粥	芋頭饅頭
8/12	三	食物泥	小黃瓜金針菇粥	白醬菇菇義大利麵(洋蔥、蘑菇、玉米)、季節時蔬、南瓜濃湯	蘿蔔香菇豬肉粥	蘿蔔香菇豬肉粥
8/13	四	食物泥	高麗菜紅絲雞肉粥	日式豬肉咖哩、蔥爆炒豆包、田園蔬菜、苦瓜排骨湯	馬鈴薯紅絲粥	法國吐司
8/14	五	食物泥	茄子木耳雞肉粥	芋頭滷肉、金沙杏菇南瓜、蒜味時蔬、味噌豆腐湯	南瓜洋蔥粥	綠豆薏仁粥
第四週	星期	4~6個月	7~18個月	19~24個月	7~11個月	12~24個月
8/17	一	食物泥	地瓜葉鯛魚麵條	香滷小雞腿、醬香甜不辣、田園時蔬、冬瓜蛤蜊湯	冬瓜紅絲粥	黑芝麻鬆餅
8/18	二	食物泥	番茄木耳豬肉粥	蔥爆豬柳、芹菜炒豆包、季節時蔬、番茄排骨湯	番茄香菇粥	紅豆饅頭
8/19	三	食物泥	青椒玉米粥	田園蛋炒飯(香菇、洋蔥、高麗菜、木耳)、蒜味時蔬、海帶芽湯	秋葵木耳豬肉粥	秋葵木耳豬肉粥
8/20	四	食物泥	南瓜洋蔥雞肉粥	豆輪控肉、芋頭炒三色、時令蔬菜、油豆腐丸子湯	蓮藕紅絲粥	蜂蜜蛋糕
8/21	五	食物泥	青江菜紅絲雞肉粥	紅燒肉末豆腐、金沙南瓜、季節時蔬、薑絲鮮魚湯	芋頭木耳粥	黑糖枸杞銀耳粥
第五週	星期	4~6個月	7~18個月	19~24個月	7~11個月	12~24個月
8/24	一	食物泥	娃娃菜吻魚麵條	沙茶雞柳、大黃瓜燴鮮菇、清炒時蔬、高麗菜排骨湯	大黃瓜鮮菇粥	原味鬆餅
8/25	二	食物泥	冬瓜腐皮豬肉粥	烏蛋滷肉、洋蔥炒蛋、時令時蔬、玉米排骨湯	毛豆紅絲粥	芋頭饅頭
8/26	三	食物泥	地瓜葉香菇粥	日式鮮蔬烏龍麵(洋蔥、香菇、高麗菜)、清脆時蔬、味噌海帶湯	茄子玉米豬肉粥	茄子玉米豬肉粥
8/27	四	食物泥	秋葵雞肉粥	味噌豆腐魚、三杯麵腸、田園時蔬、香菇雞湯	馬鈴薯玉米粥	馬鈴薯煎餅
8/28	五	食物泥	毛豆紅絲雞肉粥	瓜仔滷肉、開陽絲瓜、蒜味時蔬、紫菜蛋花湯	絲瓜紅絲粥	黑芝麻小米粥
第六週	星期	4~6個月	7~18個月	19~24個月	7~11個月	12~24個月
8/31	一	食物泥	高麗菜枸杞鯛魚麵線	青椒炒肉絲、番茄炒蛋、時令食蔬、瓜仔雞湯	番茄洋蔥粥	奶香芝麻蛋捲

※本中心副食品添加原則：採【循序漸進方式添加】依造孩子的咀嚼能力不同來設計軟硬適中的餐點。

(例：一歲以下提供泥、糊、粥，一歲以上提供粥、顆粒、條塊。)

※每週以蔬菜高湯熬煮新鮮美味的粥品。

※未滿一歲寶貝不給予吃全蛋食品。

※本中心使用的肉品皆為國產豬肉。

※每日提供季節時令水果，依月齡給予果泥、果丁、果片。

※若寶貝對食物有任何過敏的反應，請您告知中心。

