

嘉基托嬰中心115年07月餐點表

		早上點心		午餐	下午點心	
第一週	星期	4~6個月	7~18個月	19~24個月	7~11個月	12~24個月
7/1	三	食物泥	青椒玉米粥	蔬菜燴飯(洋蔥、香菇、木耳、高麗菜)、蒜味時蔬、紫菜蛋花湯	娃娃菜香菇豬肉粥	娃娃菜香菇豬肉粥
7/2	四	食物泥	秋葵金針菇雞肉粥	味噌鱸魚、客家小炒、時令蔬菜、番茄豆腐湯	番茄木耳粥	紅豆吐司
7/3	五	食物泥	山藥紅絲雞肉粥	肉絲杏包菇、開陽蒲瓜、季節時蔬、竹筍湯	蒲瓜杏包菇粥	黑糖銀耳枸杞粥
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
7/6	一	食物泥	櫛瓜雕魚麵條	古早味肉燥、香蔥煎蛋、季節時蔬、紫菜小魚湯	毛豆木耳粥	原味鬆餅
7/7	二	食物泥	絲瓜枸杞豬肉粥	青椒炒肉絲、滷豆干、時令蔬菜、苦瓜排骨湯	青椒紅絲粥	黑糖饅頭
7/8	三	食物泥	奶油白菜木耳粥	金瓜炒米粉(南瓜、香菇、高麗菜、紅蘿蔔)、田園時蔬、竹筍湯	竹筍腐皮豬肉粥	竹筍腐皮豬肉粥
7/9	四	食物泥	芋頭香菇雞肉粥	杏菇咖哩雞、絲瓜金針菇、季節時蔬、大黃瓜丸子湯	大黃瓜香菇粥	蔬菜湯餃
7/10	五	食物泥	大陸妹紅絲雞肉粥	馬鈴薯燉肉、紅蘿蔔炒蛋、蒜味時蔬、油豆腐味噌湯	馬鈴薯紅絲粥	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
7/13	一	食物泥	青江菜吻魚麵線	香滷小雞腿、醬香甜不辣、田園時蔬、冬瓜蛤蜊湯	冬瓜木耳粥	高麗菜煎餅
7/14	二	食物泥	馬鈴薯玉米豬肉粥	蔥爆豬柳、芹菜炒豆包、季節時蔬、番茄豆皮湯	番茄腐皮粥	芋頭包
7/15	三	食物泥	娃娃菜香菇粥	日式野菇炒麵(香菇、洋蔥、高麗菜、木耳)、蒜味時蔬、海帶芽湯	高麗菜紅絲豬肉粥	高麗菜紅絲豬肉粥
7/16	四	食物泥	小白菜紅絲粥	豆輪控肉、芋頭炒三色、時令蔬菜、油豆腐丸子湯	芋頭紅絲粥	水煮玉米
7/17	五	食物泥	秋葵木耳雞肉粥	紅燒肉末豆腐、金沙南瓜、季節時蔬、薑絲鮮魚湯	南瓜香菇粥	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
7/20	一	食物泥	蘿蔔枸杞吻魚麵線	芋頭悶雞、涼拌川耳、蒜味時蔬、蘿蔔豆皮湯	蘿蔔腐皮粥	蔬菜小飯糰
7/21	二	食物泥	大陸妹香菇豬肉粥	香菇燉肉、番茄燒豆腐、季節時蔬、紫菜蛋花湯	番茄香菇粥	黑糖饅頭
7/22	三	食物泥	茄子木耳粥	什錦炒飯(高麗菜、紅蘿蔔、香菇、玉米)、蒜味時蔬、蘿蔔番茄湯	南瓜豆芽豬肉粥	南瓜豆芽豬肉粥
7/23	四	食物泥	竹筍香菇雞肉粥	沙茶豬柳、洋蔥炒蛋、田園時蔬、竹筍丸子湯	高麗菜紅絲粥	燕麥鬆餅
7/24	五	食物泥	小黃瓜杏鮑菇雞肉粥	肉燥滷鳥蛋、蔥香百頁、蒜味時蔬、香菇雞湯	毛豆香菇粥	黑芝麻小米粥
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
7/27	一	食物泥	絲瓜枸杞鯛魚麵線	滑蛋雞柳、芹香豆干絲、田園時蔬、紫菜小魚湯	芹香芋頭粥	地瓜鬆餅
7/28	二	食物泥	番茄吻魚粥	蘿蔔燉肉、蔥香杏包菇、當季食蔬、田園豆腐湯	蘿蔔杏包菇粥	芋頭包
7/29	三			~消毒備課日~		
7/30	四			~消毒備課日~		
7/31	五			~消毒備課日~		

※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。

