

嘉基托嬰中心115年01月餐點表

時間		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
1/1	四			~元旦休假一天~		
1/2	五	食物泥	娃娃菜紅絲吻魚粥	小黃瓜炒肉絲、蒜味野菇炒芋頭、田園蔬菜、冬瓜魚皮湯	冬瓜鮮菇粥	芝麻小米粥
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
1/5	一	食物泥	菠菜枸杞鯛魚麵線	醬香滷棒棒腿、醬燒野菇百頁、清炒時蔬、田園蔬菜湯	芋頭香菇粥	原味鬆餅
1/6	二	食物泥	高麗菜豬肉粥	豆腐燉五花肉、沙茶金針菇炒豆包、蔥爆蔬菜、蘿蔔排骨湯	蘿蔔紅絲粥	黑糖饅頭
1/7	三	食物泥	娃娃菜鮮菇粥	香菇豆腐鮮蔬羹飯(香菇、大白菜、筍絲、紅蘿蔔絲)、蒜味時蔬	花椰菜木耳豬肉粥	花椰菜木耳豬肉炊飯
1/8	四	食物泥	小黃瓜紅絲雞肉粥	糖醋魚片、什錦炒豆皮(紅蘿蔔、木耳、玉米)、季節時蔬、當歸蘿蔔湯	高麗菜玉米粥	蔬菜小飯糰
1/9	五	食物泥	櫛瓜玉米雞肉粥	油豆腐滷肉、小瓜炒玉米、田園蔬菜、蒜頭香菇雞湯	南瓜洋蔥粥	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
1/12	一	食物泥	青江菜吻仔魚麵條	肉末玉米炒洋蔥、糖醋甜不辣、蒜味時蔬、蓮藕丸子湯	蓮藕洋蔥粥	紅蘿蔔蒸糕
1/13	二	食物泥	白菜木耳豬肉粥	南瓜滷肉、椒鹽蒜香百頁、當季時蔬、芹香油豆腐湯	芹香芋頭粥	五穀饅頭
1/14	三	食物泥	小黃瓜金針菇粥	白醬奶油義大利麵(花椰菜、玉米筍、洋蔥、紅蘿蔔)、義式蔬菜、蘑菇蔬菜濃湯	茄子玉米豬肉粥	茄子玉米豬肉炊飯
1/15	四	食物泥	紅椒雞肉粥	味噌洋蔥燉雞、芋頭炒三色丁、季節時蔬、蓮子鮮菇湯	高麗菜紅絲粥	黑芝麻煎餅
1/16	五	食物泥	花椰菜雞茸粥	清蒸豆腐鱸魚、黃金豆包、清脆蔬菜、田園牛蒡湯	毛豆鮮菇粥	綠豆小米粥
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
1/19	一	食物泥	菠菜枸杞鮮魚麵線	雙菇麻油雞、沙茶玉米燴馬鈴薯、清炒時蔬、蘿蔔油豆腐湯	蘿蔔香菇粥	地瓜燕麥蒸糕
1/20	二	食物泥	高麗菜豬肉粥	蔥爆客家小炒、滷花生豆輪、蔥爆青蔬、蓮藕排骨湯	蓮藕玉米粥	大花饅頭
1/21	三	食物泥	娃娃菜鮮菇粥	香菇麻油炊飯(香菇、毛豆、高麗菜、紅蘿蔔)、蒜味時蔬、海帶小魚味噌湯	番茄金針菇豬肉粥	番茄金針菇豬肉粥
1/22	四	食物泥	小黃瓜雞肉粥	三杯豬柳、茄汁甜不辣、當季時蔬、蘿蔔肉骨茶湯	高麗菜木耳粥	蘋果煎餅
1/23	五	食物泥	櫛瓜雞肉粥	沙茶肉末豆乾丁、醬香鮮菇黑輪、青翠時蔬、蒜頭冬瓜肉絲湯	冬瓜紅絲粥	薏仁大麥仁粥
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
1/26	一	食物泥	青江菜雞肉麵條	古早味香菇肉燥、馬鈴薯燴玉米、田園蔬菜、筍片丸子湯	馬鈴薯玉米粥	小黃瓜蒸糕
1/27	二	食物泥	白菜鮮菇雞肉粥	蔥爆三絲豬柳(紅蘿蔔、韭菜、木耳)、蒜味杏包菇、季節時蔬、洋蔥海帶芽豆腐湯	娃娃菜木耳粥	芋頭饅頭
1/28	三			~期末消毒~		
1/29	四			~期末消毒~		
1/30	五			~期末消毒~		

※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。

