

# 嘉基托嬰中心114年08月餐點表

時間		早上點心		午餐	下午點心	
<b>第一週</b>	<b>星期</b>	<b>4~6個月</b>	<b>7~18個月</b>	<b>19~24個月</b>	<b>7~11個月</b>	<b>12~24個月</b>
1	五			消毒備課日		
<b>第二週</b>	<b>星期</b>	<b>4~6個月</b>	<b>7~18個月</b>	<b>19~24個月</b>	<b>7~11個月</b>	<b>12~24個月</b>
4	一	食物泥	菠菜吻魚燉飯	玉米燴雞丁、豆腐蒸蛋、清炒時蔬、丸子芹菜湯	玉米豆腐粥	水煮蛋玉米
5	二	食物泥	娃娃菜豆腐粥	洋蔥燒豬肉、芹香豆干、蒜香時蔬、排骨蓮藕湯	芹香蓮藕粥	綠豆黃包
6	三	食物泥	小黃瓜豬肉粥	日式鮮蔬烏龍麵(高麗菜.香菇.洋蔥.木耳)、清炒時蔬、枸杞冬瓜排骨湯	高麗菜香菇粥	黑芝麻香蕉燕麥蒸糕
7	四	食物泥	蘆筍紅絲粥	糖醋魚片、洋蔥炒蛋、時令蔬菜、金針肉絲湯	洋蔥肉絲粥	綠豆地瓜粥
8	五	食物泥	番茄雞肉粥	芋頭滷肉、毛豆炒玉米、蒜香時蔬、味噌海帶豆腐湯	毛豆玉米粥	紅豆薏仁粥
<b>第三週</b>	<b>星期</b>	<b>4~6個月</b>	<b>7~18個月</b>	<b>19~24個月</b>	<b>7~11個月</b>	<b>12~24個月</b>
11	一	食物泥	冬瓜鯛魚麵線	三杯杏包菇雞丁、糖醋甜不辣、時令蔬菜、大黃瓜丸子湯	大黃瓜香菇粥	黑糖饅頭
12	二	食物泥	絲瓜香菇粥	日式豬肉咖哩、紅燒燻豆腐、清炒時蔬、蘿蔔菇菇湯	蘿蔔菇菇粥	香蕉鬆餅
13	三	食物泥	地瓜葉豬肉粥	香菇高麗菜炊飯(香菇.高麗菜.紅蘿蔔絲)、季節時蔬、枸杞鮮菇湯	高麗菜枸杞粥	紅薯蘋果餅
14	四	食物泥	玉米筍黃瓜粥	爆炒青椒肉絲、蘑菇醬炒杏包菇、蒜香時蔬、蓮藕排骨湯	青椒肉絲粥	枸杞銀耳粥
15	五	食物泥	櫛瓜雞肉粥	味噌醬燒豬、芹菜炒豆干、季節時蔬、洋蔥小魚豆腐湯	洋蔥豆腐粥	紅豆豆花
<b>第四週</b>	<b>星期</b>	<b>4~6個月</b>	<b>7~18個月</b>	<b>19~24個月</b>	<b>7~11個月</b>	<b>12~24個月</b>
18	一	食物泥	莧菜鮭魚燉飯	咖哩燉雞肉、番茄炒蛋、蒜香時蔬、筍片排骨湯	番茄排骨粥	水煮蛋玉米
19	二	食物泥	娃娃菜紅絲粥	客家小炒、沙茶燴玉米、時令蔬菜、香菇雞湯	香菇玉米粥	綠豆黃包
20	三	食物泥	小黃瓜豬肉粥	玉米豆腐燴飯(玉米.豆腐.洋蔥.香菇)、清炒時蔬、日式味噌湯	高麗菜紅絲粥	黑芝麻香蕉燕麥蒸糕
21	四	食物泥	蘆筍玉米粥	油豆腐肉燥、蔥爆炒豆包、季節時蔬、蒜頭蛤蜊湯	毛豆肉末粥	綠豆薏仁粥
22	五	食物泥	番茄雞肉粥	味噌豆腐鱸魚、芹香甜不辣、時蔬青菜、番茄排骨湯	芹香木耳粥	紅豆地瓜粥
<b>第五週</b>	<b>星期</b>	<b>4~6個月</b>	<b>7~18個月</b>	<b>19~24個月</b>	<b>7~11個月</b>	<b>12~24個月</b>
25	一	食物泥	冬瓜吻魚麵	馬鈴薯燉肉、文仔魚蔥蛋、蒜香時蔬、冬瓜蛤蜊湯	毛豆香菇粥	香蕉鬆餅
26	二	食物泥	絲瓜玉米粥	肉末豆乾丁、洋蔥甜不辣、季節時蔬、筍絲排骨湯	洋蔥肉末粥	黑糖饅頭
27	三	食物泥	地瓜葉豬肉粥	白醬菌菇義大利麵(花椰菜.玉米.蘑菇)、時令蔬菜、洋蔥玉米濃湯	花椰菜玉米粥	紅薯蘋果餅
28	四	食物泥	玉米筍菇粥	紅燒肉末豆腐、黃瓜燴鮮菇、時令蔬菜、山藥排骨湯	山藥排骨粥	枸杞銀耳粥
29	五	食物泥	高麗菜雞肉粥	蔥爆豬柳條、馬鈴薯玉米、青翠時蔬、蒜頭雞湯	馬鈴薯木耳粥	紅豆豆花

※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。

