

心寶托嬰中心 114 年九月至十月份循環餐點表

			上午水果	午 餐		下午點心
				6 個月~1 歲	1 歲~2 歲	
9/1	9/29	10/27	時令水果 *選取當季新鮮水果，視嬰幼兒咀嚼及吞嚥能力給予不同軟硬、大小規格	豆腐滑蛋粥	滷雞翅、炒鮮菇、時蔬、魚丸湯	豆腐滑蛋粥
9/2	9/30	10/28		叻仔魚營養粥	什錦炒麵、紫菜蛋花湯	叻仔魚營養粥
9/3	10/1	10/29		木耳蘿蔔粥	雞肉燴木耳、涼拌豆腐、時蔬、冬瓜湯	木耳蘿蔔粥
9/4	10/2	10/30		香菇肉粥	馬鈴薯燒肉、蔥蛋、時蔬、枸杞菇菇湯	香菇肉粥
9/5	10/3	10/31		磨菇起司粥	水餃、玉米濃湯	粥/手工饅頭
9/8	10/6			番茄蔬菜粥	黑瓜絞肉、白菜滷、時蔬、鮮筍雞湯	番茄蔬菜粥
9/9	10/7			海苔排骨粥	豬肉咖哩飯	海苔排骨粥
9/10	10/8			洋蔥絞肉粥	豆炒豬柳、洋蔥炒蛋、時蔬、海帶湯	洋蔥絞肉粥
9/11	10/9			綠椰菜粥	蒸蛋、鮮炒玉米筍、時蔬、雙色蘿蔔湯	綠椰菜粥
9/12	10/10			百菇雞茸粥	洋蔥雞丁、炒青菜、時蔬、山藥排骨湯	粥/小餐包
9/15	10/13			菠菜肉末粥	什錦蛋炒飯、青菜豆腐湯	菠菜肉末粥
9/16	10/14			蔬菜營養粥	三杯雞、木耳燴鮮菇、時蔬、蔬菜湯	蔬菜營養粥
9/17	10/15			蘿蔔排骨粥	炒烏龍、翡翠丸排骨湯	蘿蔔排骨粥
9/18	10/16			花菜肉末粥	蜜汁燒肉、涼拌小黃瓜、時蔬、黃瓜湯	花菜肉末粥
9/19	10/17			蔬菜營養粥	煎肉排、開陽白菜、時蔬、蛤蜊湯	粥/鮮奶吐司
9/22	10/20			青菜豆腐粥	滷豆腐、香菇黃瓜、時蔬、味噌湯	青菜豆腐粥
9/23	10/21			香菇魚片粥	清蒸魚、蔥燒豆腐、時蔬、蘿蔔排骨湯	香菇魚片粥
9/24	10/22			香菇雞肉粥	香煎雞柳、黃瓜燴金針、時蔬、香菇雞湯	香菇雞肉粥
9/25	10/23			叻仔魚翡翠粥	紅燒肉、甜椒炒木耳、時蔬、紫菜湯	叻仔魚翡翠粥
9/26	10/24			雞肉蔬菜粥	香菇肉羹飯	粥/黑糖饅頭

◎主食部分依嬰幼兒的年齡及咀嚼、吞嚥能力，提供泥狀、粥狀及適當軟硬度的米飯、麵食等。

◎豬肉原產地：台灣。