

新北市私立形言形語托嬰中心 107年08月份營養點心、營養午餐(副食品) 1070730公告

日期	上午點心(8:00~9:00)			午餐(11:20~12:00)		下午點心(15:00~16:00)			
年齡	4-8個月	8個月以上	16個月以上	8個月-16個月	16個月以上	4-8個月	8個月-16個月	16個月以上	
08/1(三)	綜合 (水果) 蔬菜泥	咬咬饅頭	起士饅頭 豆漿	奶油雞肉燉麵	奶油雞肉雙色蘿葡義大利麵 金針排骨湯	綜合 (水果) 蔬菜泥	柴魚湯泡飯	柴魚味噌湯泡飯 當季水果	
08/2(四)		南瓜粥	綜合營養麥片 牛奶	濃醇香干貝粥	日式蕎麥涼麵 豆腐小魚味噌湯		綜合水果泥(季節性)	葡萄吐司 養樂多 當季水果	
08/3(五)		(草莓)土司 阿華田		雞肉蛋蛋燉飯	日式親子丼飯 鳳梨苦瓜雞湯		綜合水果泥(季節性)	下午茶(日式抹茶牛奶+藍莓塔+當季水果)	
08/6(一)		米麥精	果仁營養脆片 牛奶	海帶芽蘿葡糙米粥	糙米飯 滷香海帶芽 涼拌蘿葡 銀菇蛋花湯		銀耳(紅棗蓮子)甜湯		
08/7(二)		蛋蛋清湯	蔬菜蛋花雞絲麵	蘿葡紅燒豬肉燉飯	日式大阪炒麵 玉米濃湯		番茄粥	豬肝粥 當季水果	
08/8(三)		吐司咬咬棒	玉米沙拉三明治 牛奶	番茄高麗菜燉飯	五穀飯 香菇肉燥 白菜滷 青菜 魚丸湯		日式牛奶通心麵濃湯	日式蛤蠣通心麵濃湯	
08/9(四)		米麥精	綜合營養麥片 牛奶	肉肉蛋花紫米粥	玉米飯 花生豬腳 銀芽蛋絲 青菜 蔬菜小魚湯		綜合水果泥(季節性)	起士薯泥沙拉吐司+麥芽牛奶+當季水果	
08/10(五)		咬咬饅頭	綜合小饅頭 豆漿	白蘿葡雞肉羹飯	大滷麵(湯) 滷蛋		綜合水果泥(季節性)	下午茶(鮮奶+烤布丁+當季水果)	
08/13(一)		米麥精	果仁營養脆片 牛奶	玉米蘿葡燉飯	素香紅燒香菇蘿葡燴飯 蔬菜銀菇養生湯		小麥綠豆湯		
08/14(二)		奶油餐包	奶油餐包 蜜豆奶	紫米雞肉粥	紫米飯 筍片肉絲 玉米香蛋 青菜 香菇雞湯		寶寶蒸蛋	日式關東煮	
08/15(三)		濃醇香南瓜粥	手工肉包 豆漿	雞肉親子丼燉飯	粟米飯 家常豆腐 培根高麗菜 青菜 福菜雞湯		米麥精	慶生會(壽桃+菊花茶+當季水果)	
08/16(四)		米麥精	綜合營養麥片 牛奶	紅豆粥	糙米飯 奶香菇片 紅燒肉片 青菜 玉米蛋花湯		綜合水果泥(季節性)	黑糖饅頭夾肉鬆 豆漿	
08/17(五)		吐司咬咬棒	培根三明治 牛奶	蛋絲湯麵	紅糟飯 蘿葡香炒蛋絲 糖醋肉排 青菜 紫菜蛋花湯		綜合水果泥(季節性)	下午茶(日本水果果凍+陳皮金桔茶)	
08/20(一)		米麥精	果仁營養脆片 牛奶	寶寶蔬菜燴飯	香椿野菇彩椒炒飯 枸杞筍白筍蔬菜湯		米粉湯	芋香米粉湯	
08/21(二)		黃金燉蛋	原味蛋餅 豆漿	寶寶咖哩飯	日式咖哩燴飯 竹筍雞湯		高麗菜肉末麵	日式醬油拉麵 當季水果	
08/22(三)		濃醇香雞肉粥	手工菜包 米漿	豚骨拉麵	日式豚骨拉麵 滷蛋		香菇蔬菜肉絲粥	香菇蔬菜肉絲粥 當季水果	
08/23(四)		米麥精	綜合營養麥片 牛奶	什錦炊飯	紫米飯 唐揚雞塊 黃金香蛋 青菜 海鮮豆腐羹		綜合水果泥(季節性)	日式照燒麵包 玉米濃湯	
08/24(五)		清湯麵	台南擔仔麵(湯)	菠菜小魚海苔蓋飯	日式阿婆壽司 福菜肉片湯		綜合水果泥(季節性)	下午茶(手工鹹餅乾+蜜茶+當季水果)	
08/27(一)		米麥精	果仁營養脆片 牛奶	麻油香菇拌飯	麻油香菇拌飯 滷香豆乾 高麗菜 竹筍紅棗養生湯		玉米蔬菜湯	玉米蔬菜湯 小蘋果(粒)	
08/28(二)		吐司咬咬棒	花生吐司 蘋果牛奶	日式醬燒豚肉飯	日式醬燒豚肉飯 冬瓜排骨湯		榨菜肉絲麵		
08/29(三)	番薯粥	蘿葡糕 米漿	番薯飯 吻仔魚蛋	番薯飯麻油枸杞豬肉片吻仔魚蛋青菜大黃瓜排骨湯	紅豆吐司	銅鑼燒 優酪乳			
08/30(四)	地瓜泥	綜合營養麥片 牛奶	番茄蝦仁燉飯	番茄海鮮炒飯 海鮮濃湯	蔬菜蛋花麵線	蔬菜蛋花雞絲麵 當季水果			
08/31(五)	吐司咬咬棒	鮭魚沙拉三明治 牛奶	日式鮭魚茶湯泡飯		綜合水果泥(季節性)	芋頭蕃薯甜湯 當季水果			

即日起，幼生年齡逐漸進入成長期，適齡調整餐點內容，請參考。嬰幼兒如有過敏、禁忌食物或餐點表中出現您的寶寶沒有餵食過的食物，請事先告知本中心，以利做餐點調整

● 第一階段副食品餐點(4-8個月):

1. 餐點以蘋果泥、白米糊、南瓜泥、地瓜泥、蔬菜泥為主，4個月以上可嘗試餵副食品，但會因家長需求而調整。
2. 米糊以1:10的稀飯比例調煮成米泥

● 第二階段副食品餐點(8-16個月以上):

1. 本中心1歲前不提供全蛋、深海魚類、帶殼海鮮。調整米飯粒為鍋底較軟者為宜。
2. 水果每日以當季水果切成薄片。午餐、午點仍以帶顆粒糊狀(1:7)為主，讓寶寶練習咀嚼吞嚥。

● 第三階段副食品餐點(16個月以上):

1. 若滿16個月的寶寶咀嚼能力尚未成熟，請告知班上老師，本中心會斟酌的提供8-16個月的餐點。
2. 水果每日以當季水果切成片，午餐是用1:1:2煮成軟硬度能適合寶寶咀嚼能力的軟飯。

若因季節影響食材採買，本中心可自行更改菜單內容，恕不再另行通知。

根據世界衛生組織提供民眾食用禽肉之建議:70℃以上烹煮禽肉，可以使禽流感病毒不活化。因此，熟食禽肉相關製品是安全的，本中心亦會注意烹煮方式。