

臺北市私立小天心東門托嬰中心 111 年十月份餐點表

設計者：雅芳老師

*第一階段：4-6 個月(米泥)

日期	早上	中午	下午	水果泥				
				一	二	三	四	五
10/03-10/07		花椰菜		蘋果	香蕉	鳳梨	芭樂	水梨
10/11-10/14		南瓜			木瓜	蘋果	蕃茄	火龍果
10/18-10/21		高麗菜			葡萄	芭樂	蘋果	木瓜
10/24-10/28		山藥		香蕉	蘋果	火龍果	香瓜	芭樂
10/31		小白菜		蘋果				

*第二階段：7-9 個月(粥)

日期	早上	中午	下午	水果泥				
				一	二	三	四	五
10/03-10/07	洋蔥雞肉	花椰菜肉末	洋蔥雞肉	蘋果	香蕉	鳳梨	芭樂	水梨
10/11-10/14	A 菜肉末	南瓜雞肉	A 菜肉末		木瓜	蘋果	蕃茄	火龍果
10/18-10/21	蕃茄豬肉	高麗菜肉末	番茄豬肉		葡萄	芭樂	蘋果	木瓜
10/24-10/28	絲瓜叻仔魚	山藥雞肉	絲瓜叻仔魚	香蕉	蘋果	火龍果	香瓜	芭樂
10/31	紅蘿蔔雞肉	小白菜肉末	紅蘿蔔雞肉	蘋果				

*第三階段：10 個月-12 個月(軟飯)

日期	早上	中午	下午	水果泥				
				一	二	三	四	五
10/03-10/07	洋蔥雞肉	花椰菜肉末	洋蔥雞肉	蘋果	香蕉	鳳梨	芭樂	水梨
10/11-10/14	A 菜肉末	南瓜雞肉	A 菜肉末		木瓜	蘋果	蕃茄	火龍果
10/18-10/21	蕃茄豬肉	高麗菜肉末	番茄豬肉		葡萄	芭樂	蘋果	木瓜
10/24-10/28	絲瓜叻仔魚	山藥雞肉	絲瓜叻仔魚	香蕉	蘋果	火龍果	香瓜	芭樂
10/31	紅蘿蔔雞肉	小白菜肉末	紅蘿蔔雞肉	蘋果				

備註：

- ※ 以上食材本身不添加調味料、食材原味為烹煮最高原則；若孩子有特殊需求需更換食材請告知園所並溝通調整。
- ※ 若孩子對該週食物沒有特別身體不適的症狀，下週則進行下一種食物品嚐。
- ※ 每日食材皆當日烹煮與採購，確保嬰兒食用上之安全性。
- ※ 每日食材皆由留存樣本，以供主管機關採樣及稽核。
- ※ 本園餐點採用國產豬肉。