

# 亞亞/禾亞托嬰中心餐點表

114 年 8 月第一、三、五週

| 上午點心         |          | 午 餐            |                           | 下午點心     |
|--------------|----------|----------------|---------------------------|----------|
| 4~36 個月      | 13~36 個月 | 4~12 個月        | 13~36 個月                  | 13~36 個月 |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 陽光彩蔬粥    | 陽光彩蔬粥<br>(糊)   | 柴魚米苔目湯.<br>紅燒滷味.          | 鮭魚粟米粥    |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 枸杞地瓜多穀粥  | 枸杞地瓜多穀粥<br>(糊) | 五香肉燥.香菇甘露煮.<br>炒青菜.青菜豆腐湯. | 綠豆沙西米露   |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 香蔥肉末粥    | 香蔥肉末粥<br>(糊)   | 醬燒豬柳.魚香茄子煲.<br>炒青菜.冬瓜枸杞湯. | 紫菜蛋花粥    |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 紅蘿蔔鯛魚粥   | 紅蘿蔔鯛魚粥<br>(糊)  | 香菇肉絲高麗菜飯.<br>海帶黃豆芽湯.      | 桂圓小米粥    |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 紅藜糙米粥    | 紅藜糙米粥<br>(糊)   | 洋蔥燒肉.三色蒸蛋.<br>炒青菜.大黃瓜湯.   | 南瓜捲心雞茸麵  |

\*每日食材皆為當日採購及烹煮，每餐食材將留下樣本供衛福部採樣及稽查，以確保幼兒食用安全。

\*每日食材皆以當季時令蔬菜水果為首要選擇，若菜單有異動請參考寶寶手冊。

\*提供幼兒天然、多樣且適切之各階段餐點。

\*4 個月以上嬰兒，食物的狀態及分量會依嬰兒的發展能力做調整。

\*若嬰幼兒有特殊需求，請告知本中心。

\*本中心餐點一律採用國產豬肉。



# 亞亞/禾亞托嬰中心餐點表

114 年 8 月第二、四週

| 上午點心         |          | 午 餐            |                           | 下午點心     |
|--------------|----------|----------------|---------------------------|----------|
| 4~36 個月      | 13~36 個月 | 4~12 個月        | 13~36 個月                  | 13~36 個月 |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 什錦雙菇粥    | 什錦雙菇粥<br>(糊)   | 韭黃肉絲炒麵.<br>蒜味肉羹湯.         | 紅豆燕麥粥    |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 木耳海藻魚片粥  | 木耳海藻魚片粥<br>(糊) | 芋頭燜肉.蔥燒豆腐.<br>炒青菜.黃金蔬菜湯.  | 大蔥冬粉雞肉湯  |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 山藥紫米粥    | 山藥紫米粥<br>(糊)   | 五彩肉絲.百匯拌時蔬.<br>炒青菜.蘿蔔排骨湯. | 冬瓜檸檬山粉圓  |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 鮮蔬雞茸粥    | 鮮蔬雞茸粥<br>(糊)   | 野菜豚肉咖哩飯.<br>日式味噌湯.        | 鮮燴絲瓜麵線   |
| 水果/蔬菜<br>(泥) | 胚芽補氣粥    | 胚芽補氣粥<br>(糊)   | 銀芽肉絲.蜜汁杏鮑菇.<br>炒青菜.鳳梨苦瓜湯. | 滑蛋玉米粥    |

\*每日食材皆為當日採購及烹煮，每餐食材將留下樣本供衛福部採樣及稽查，以確保幼兒食用安全。

\*每日食材皆以當季時令蔬菜水果為首要選擇，若菜單有異動請參考寶寶手冊。

\*提供幼兒天然、多樣且適切之各階段餐點。

\*4 個月以上嬰兒，食物的狀態及分量會依嬰兒的發展能力做調整。

\*若嬰幼兒有特殊需求，請告知本中心。

\*本中心餐點一律採用國產豬肉。

