

# 小蘋果托嬰中心 113 年 2 月份餐點表

餐別 日期	YOYO 班 早點心	YOYO、APPLE 班午餐	YOYO、APPLE BABY 班點心
1 四	星期一 馬鈴薯泥	火鍋	菇菇雞茸粥
2 五		大白菜肉羹蛋湯麵	高麗菜魷魚粥
5 一		蛤蜊羅宋湯麵	青椒豬肉粥
6 二	星期二 蘿蔔糕	高麗菜豬肉蛋湯餃   YOYO：蛋糕	蕃茄雞肉粥
7 三		鯖魚番茄豆腐湯麵	秋葵雞肉粥
15 四		絲瓜餛飩麵	豌豆肉末粥
16 五	星期三 糯米肉糰	蝦仁玉米紅蘿蔔蛋拌飯	西洋芹魷魚粥
17 六		瓠瓜雞柳蛋湯麵	蒲瓜肉末粥
19 一		日式鍋燒烏龍麵	菠菜豬肉粥
20 二	星期四 饅頭/ 銀絲卷	青椒豌豆肉絲蛋拌飯	紫茄魷魚粥
21 三		時蔬蝦仁蛋湯麵	小黃瓜豬肉粥
22 四		香菇魯白菜肉燥拌飯	絲瓜魷魚粥
23 五	星期五 蒸地瓜	番茄肉醬木須湯麵	蒲瓜肉末粥
26 一		蔬菜豆腐滑蛋肉絲麵	花椰菜魷魚粥
27 二		馬鈴薯玉米雞肉咖喱飯	苦瓜魷魚粥
29 四		小黃瓜雞絲蛋湯麵	豆薯雞肉粥

\*\*\*\*附上本月餐點回饋單請交回學校，謝謝您的配合填寫\*\*\*\*

## 小蘋果托嬰中心 113 年二月份寶寶餐點回饋單

{幼兒姓名}：\_\_\_\_\_ {家長簽名}：\_\_\_\_\_ {填寫日期}：113 年 02 月 \_\_\_\_\_ 日

- ★ 依據本月餐點，為避免誘發孩子過敏狀況，如有之食材，請務必通知老師。□無□有，名稱：\_\_\_\_\_
- ★ 每日早餐搭配提供**當季水果**，並依孩子的發展製作，登記於聯絡本中。
- ★ 依據食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定辦理，本中心提供各項豬肉及豬肉可食部位原料產地均為**國產豬**。**不使用進口蛋液，均為國產雞蛋**，以保障全體嬰幼兒飲食安全，請家長放心！
- ★ 農曆年節常因囤積太多食材，冰箱冷度不夠，導致微生物繁殖與生長，也可能因食材未充分加熱，或剩菜加熱不足導致食品中毒，衛福部食品藥物管理署提供保存年貨 3 撇步：
  1. 留意冰箱貯存溫度:冷藏的食品貯藏溫度應在 7°C 以下，冷凍食品應在 -18°C 以下。
  2. 減少微生物孳生風險:海鮮如果沒有充分加熱，可能引起腸炎弧菌食品中毒，導致水樣腹瀉、腹痛、噁心、嘔吐、頭痛、發燒、發冷等症狀，想要預防食品中毒，食用前應徹底加熱，中心溫度至少應超過 70°C，才能消滅細菌。
  3. 常溫保存應置於陰涼乾燥處:真空包裝食品及醃漬食品即便放在室溫下保存，若沒有充足食品製備安全衛生概念，可能會因產品保存或料理不慎，增加造成肉毒桿菌毒素中毒機率。  
(文章摘自 食藥好文網)

