



2024년 5월 만3-5세 식단

꿈터 어린이집

일자/요일	1(수)	2(목)	3(금)	4(토)			
오전간식	시리얼/우유	채소죽②	누룽지죽	발효유②			
점심	-한국인에게 알레르기를 유발할 수 있는 식품 19종- ①난류②우유③메밀④땅콩⑤대두⑥밀 ⑦고등어⑧계⑨새우⑩돼지고기 ⑪복숭아⑫토마토⑬야황산류⑭호두 ⑮닭고기⑯쇠고기⑰오징어 ⑯조개류(굴,전복,홍합 포함)⑰잣 ※ ⑯야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.	근로자의날 돈육카라라이스⑤⑥⑩ 송능 콘샐러드②⑩ 배추김치⑨ 사과	차조밥 콩나물국⑤ 훈제오리구이 더위나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 애호박된장국⑤⑥ 생선까스⑤⑥&타르트로 소스①② 브로콜리볶음⑤⑥ 배추김치⑨	하와이안볶음밥⑤⑥⑨ (양지)쌀국수⑤⑥⑩ 배추김치⑨ 방울토마토⑩		
오후간식	슈크림빵, 마시는요거트②	영양주먹밥⑤	미니머핀①②⑥, 우유②, 오이스틱				
열량/단백질	670/22	646/24	637/17	608/24			
일자/요일	6(월)	7(화)	8(수)	9(목)			
오전간식	두부당근죽⑤⑥	콩나물죽⑤	참치채소죽	애호박죽			
점심	어린이날 	새우살볶음밥①⑤⑥⑨ 팽이미소장국⑤⑥ 춘권튀김⑤⑥⑩ 배추김치⑨ (플레인요거트②)	기장밥 배추맑은국⑤⑥ 떡갈비조림⑤⑥⑩⑯ 옥수수콘샐러드 깍두기⑨	수수밥 아욱국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 진미채무침⑤⑥⑦ 배추김치⑨			
오후간식	찐단호박, 우유②	김가루주먹밥⑤⑥ 바나나	핫케이크①②⑤⑥	자른꿀떡, 보리차, 참외			
열량/단백질	653/33	662/17	679/25	637/23			
일자/요일	13(월)	14(화)	15(수)	16(목)			
오전간식	양배추현미죽	참깨죽	옥수수죽	치즈죽②			
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 임연수어구이⑤⑥ 아삭오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 떡만두국①⑥⑩ 동그랑땡전⑤⑩⑯ 애호박볶음⑤⑥ 배추김치⑨	부지개밥상 	검정콩밥⑤ 순두부백탕①⑤ 오리파프리카볶음⑤⑥ 비름나물무침⑤⑥ 배추김치⑨			
오후간식	해물채소부침개①⑤ ⑥⑦, 포도	찐감자, 우유②	유부주먹밥⑤⑥	우리밀카스텔라①②⑥, 우유②			
열량/단백질	615/25	674/21	605/22	626/27			
일자/요일	20(월)	21(화)	22(수)	23(목)			
오전간식	열무죽	단호박죽	양송이죽	게살죽⑧			
점심	심심밥상 기장밥 감자수제비국⑥ 순살깻잎닭볶음 ⑤⑥⑮ 느타리버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 유부우동국⑤⑥ 돈까스①⑤⑥⑩⑫ 양상추샐러드 배추김치⑨	하이라이스⑤⑥⑩ 찐만두⑤⑥⑩ 오이지무침 배추김치⑨ (과일요거트②)	차조밥 (들깨)시래기국⑤⑥ 우민찌두부조림⑤⑥⑩ 잡채⑤⑥⑩⑯ 깍두기⑨			
오후간식	삶은달걀① 방울토마토⑫	시리얼, 우유②	치즈스파게티②⑤⑥⑩ ⑫ 참외	과일화채			
열량/단백질	614/32	656/22	693/22	618/22			
일자/요일	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)			
오전간식	두부부추죽⑤	닭죽⑯	청경채죽	쇠고기죽⑤⑥⑩			
점심	수수밥 아욱된장국⑤⑥ 삼치데리야끼조림⑤⑥ 파래김자반⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기무깻국⑯ 두부스테이크①⑤⑥⑫ 깻잎채소무침①⑤⑧ 배추김치⑨	불고기덮밥⑤⑥⑩ 얼갈이배추국⑤⑥ 해시브라운⑯ 깍두기⑨ (마시는요거트②)	기장밥 모듬어묵국⑤⑥⑧ 닭가슴살채소볶음⑤ ⑥⑮ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑨			
오후간식	버섯채소주먹밥⑤⑥ 수박	찐고구마, 우유②	(땅콩)쌀강정④, 바나나	부추양파전①⑤⑥ 우유②			
열량/단백질	611/28	678/29	678/22	615/25			
			원산지 표시				
쌀(밥,죽, 누룽지)	국내산	돼지고기	국내산	쇠고기	수산물	임연수·미국산 삼치·국내산	훈제오리(오리고기):국내산
콩(두부류, 콩국수,콩비자)	국내산	닭고기	국내산	우민찌두부조림:육우 쇠고기무깻국: 한우 쇠고기죽: 육우	수산물	춘권(돼지고기):국내산	
배추김치	배추:국내산 고춧가루: 국내산	오리고기	국내산	(한우/ 젖소/ 육우)	가공품	식육 생선까스(명태): 국내산 참치(다랑어):원양산 진미채:페루산	떡갈비(돼지고기): 국내산 동그랑땡(돼지고기):국내산 돈까스(돼지고기):국내산

\* 원산지 표시는 센터 제공 표준례시피를 기준으로 작성됩니다. 대체식, 선택식단 및 추가 재료 사용 등의 경우 원산지 표시를 변경하여 기재해주시기 바랍니다.  
\* 표기된 수산물 외에 '살아있는 수산물(생선, 조개류 등)'을 활용하시는 경우, 해당 식품에 대한 원산지를 포함하여 기재해주시기 바랍니다.

일자/요일		1(수)	2(목)	3(금)	4(토)	
오전간식	-한국인에게 알레르기를 유발할 수 있는 식품 19종-	시리얼/우유	채소죽②	누룽지죽	발효유②	
점심	①난류②우유③밀④땅콩⑤대두⑥밀 ⑦고등어⑧계⑨새우⑩돼지고기 ⑪복숭아⑫토마토⑬아황산류⑭호두 ⑮닭고기⑯쇠고기⑰오징어 ⑯조개류(굴, 전복, 흉합 포함)⑯잣 ※ ⑯아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.	근로자의날 돈육카라라이스⑤⑥⑩ 승농 콘샐러드②⑫ 배추김치⑨ 사과	차조밥 콩나물국⑤ 훈제오리구이 머위나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 매호박된장국⑤⑥ 생선까스⑤⑥&타르타르 소스①⑤ 브로콜리볶음⑤⑥ 배추김치⑨	하와이안볶음밥⑤⑥⑨ (양지)쌀국수⑤⑥⑯ 배추김치⑨ 방울토마토⑯	
오후간식		슈크림빵, 마시는요거트②	영양주먹밥⑤	미니마핀①②⑥, 우유②, 오이스틱		
열량/단백질		436/14	420/16	416/12	450/18	
일자/요일	6(화)	7(화)	8(수)	9(목)	10(금)	
오전간식		두부당근죽⑤⑥	콩나물죽⑤	참치채소죽	애호박죽	
점심		당당밥상 수수밥 양파부었국⑤⑥ 저당간장찜닭⑤⑥⑯ 양배추채샐러드 깍두기⑨	새우살볶음밥①⑤⑥⑨ 펭이미소장국⑤⑥ 춘권튀김⑤⑥⑩ 배추김치⑨ (플레이요거트②)	기장밥 배추맑은국⑤⑥ 떡갈비조림⑤⑥⑯⑯ 옥수수콘샐러드 깍두기⑨	수수밥 아욱국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑯ 진미채무침⑤⑥⑯ 배추김치⑨	참치마요덮밥①⑤ 모듬어묵탕⑤⑥⑯ 배추김치⑨ 씨없는포도
오후간식		찐단호박, 우유②	김가루주먹밥⑤⑥ 바나나	핫케이크①②⑤⑥	자른꿀떡, 보리차, 참외	
열량/단백질		483/20	431/12	487/18	418/16	
일자/요일	13(월)	14(화)	15(수)	16(목)	17(금)	
오전간식	양배추현미죽	참깨죽		옥수수죽	치즈죽②	
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 임연수어구이⑤⑥ 아삭오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 떡만둣국①⑥⑯ 동그랑땡전⑤⑩⑯ 애호박볶음⑤⑥ 배추김치⑨		부자기밥상 기장밥 버섯된장국⑤⑥ 돈육부추불고기⑤⑥⑯ 숙주당근나물⑤ 배추김치⑨	백미밥 순두부백탕①⑤ 오리파프리카볶음⑤⑥ 비름나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	채소볶음밥⑤⑥⑯ 달걀팟국① 깍두기⑨ 파인애플
오후간식	해물채소부침개①⑤ ⑥⑯, 포도	찐감자, 우유②		유부주먹밥⑤⑥	우리밀카스텔라①②⑥, 우유②	
열량/단백질	453/21	469/15		412/13	459/21	359/12
일자/요일	20(월)	21(화)	22(수)	23(목)	24(금)	
오전간식	열무죽	단호박죽	양송이죽	계살죽⑧	미역죽	
점심		수수밥 유부우동국⑤⑥ 돈까스①⑤⑥⑯⑯ 양상추샐러드 배추김치⑨	하이라이스⑤⑥⑯ 찐만두⑤⑥⑯ 오이지무침 배추김치⑨ (과일요거트②)	차조밥 (들깨)시래기국⑤⑥ 우민찌두부조림⑤⑥⑯ 잡채⑤⑥⑯ 깍두기⑨		백미밥 근대된장국⑤⑥ 돈육매추리알조림①⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	삶은달걀① 방울토마토⑯	시리얼, 우유②	치즈스파게티②⑤⑥⑯⑯ ⑯ 참외	과일화채	절편, 등글레차, 키위	
열량/단백질	461/24	427/15	451/14	452/16	432/21	330/12
일자/요일	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)	
오전간식	두부부추죽⑤	닭죽⑤	청경채죽	쇠고기죽⑤⑥⑯	시금치죽	
점심	수수밥 아욱된장국⑤⑥ 삼치데리야끼조림⑤⑥ 파래김자반⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기무침국⑯ 두부스테이크①⑤⑥⑯⑯ 맛살채소무침①⑤⑧ 배추김치⑨	불고기덮밥⑤⑥⑯ 얼갈이배추국⑤⑥ 해시브라운⑤⑯ 깍두기⑨ (마시는요거트②)	기장밥 모듬어묵국⑤⑥⑯ 닭가슴살채소볶음⑤ ⑥⑯ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 버섯된장국⑤⑥ 돈육살구이⑯ 도토리묵오이무침⑤ ⑥ 배추김치⑨	
오후간식	버섯채소주먹밥⑤⑥ 수박	찐고구마, 우유②	(땅콩)쌀강정④, 바나나	부추양파전①⑤⑥	잼샌드위치①②⑥, 우유②	
열량/단백질	474/20	476/19	441/14	421/17	447/13	

월간지 표시

쌀(밥, 죽, 누룽지)	국내산	돼지고기	국내산	쇠 고 기	우민찌두부조림·육우 쇠고기무침국: 한우 쇠고기죽: 육우 (한우/ 육우)	수 산 물	임연수·미국산 삼치·국내산	식육 가공품	훈제오리(오리고기): 국내산
콩(두부류, 콩국수, 콩비지)	국내산	닭고기	국내산						춘권(돼지고기): 국내산
배추김치	배추·국내산 고춧가루: 국내산	오리고기	국내산			수 산 물 가 공 품	생선까스(명태): 국내산 참치(다랑어): 원양산 진미채: 페루산		떡갈비(돼지고기): 국내산
									동그랑땡(돼지고기): 국내산
									돈까스(돼지고기): 국내산

\* 원산지 표시는 센터 제공 표준레시피를 기준으로 작성됩니다. 대체식, 선택식단 및 추가 재료 사용 등의 경우 원산지 표시를 변경하여 기재해주시기 바랍니다.  
※ 표기된 수산물 외에 '살아있는 수산물(생선, 조개류 등)'을 활용하시는 경우, 해당 식품에 대한 원산지를 포함하여 기재해주시기 바랍니다.

- 제철식품 -
- ▶ 채소·취나물, 미나리, 마늘쫑, 두릅, 가지
- ▶ 해산물·주꾸미, 다슬기, 볶어, 톳, 장어
- ▶ 과일·콜드키위, 딸기, 참외, 토마토, 매실