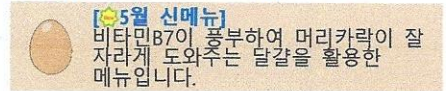
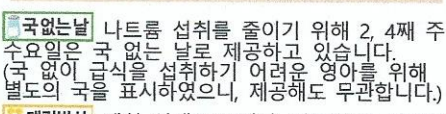


만3~5세 - 일반형

일자		1일(수)	2일(목)	3일(금)	4일(토)
오전간식		토마토슬라이스⑫	달걀죽①	사과	두유⑤
점심	 신메뉴  저당 메뉴  저염 메뉴  	차조밥 *대구살맑은국⑤⑥⑬ (닭곰탕⑬⑤) 어묵채소볶음⑤⑥⑬ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬	쌀밥 들깨채소국⑤⑥⑬ *돈육주꾸미볶음 ⑤⑥⑬⑩ (돈육파프리카볶음⑤⑩⑬) 양배추나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	기장밥 두부국⑤⑥⑬ 닭강정⑤⑥⑬⑩⑤ 고구마견과샐러드 ①④⑤ 배추김치⑬	온국수①⑤⑥⑬⑩ 쌀밥(추가) 깍두기⑬
오후간식		꿀떡/우유②	시리얼/우유②	핫도그①②⑤⑥⑩⑬ /우유②	
열량 (kcal)		452	587	723	299
단백질 (g)		19.0	18.7	26.5	12.1
일자		6일(월) 대체휴일	7일(화)	8일(수) 국없는날	9일(목)
오전간식			당근스틱/유아치즈②	바나나	게살죽①⑥
점심		쌀밥 *오징어찌개⑤⑥⑬⑩ (콩비지찌개⑤⑩⑬)  저당 메뉴 *쇠고기장조림 ⑤⑥⑬⑩ 숙주나물볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑬	차조밥 *짜장오이 달걀볶음밥①⑤⑥⑩⑬ (팽이버섯맑은국⑤⑥⑬) 찐만두⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬ 요구르트②	참쌀밥 미역국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑩⑬ 상추쌈⑤⑥⑬ 깍두기⑬	기장밥 아욱된장국⑤⑥⑬ *삼치카레구이 ②⑤⑥⑩⑬⑩ (간장닭구이⑤⑥⑬⑩) 애호박나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식		김주먹밥⑤⑥/동글레차	부추전⑤⑥/매실차	절편/우유②	롤케이크①②⑤⑥ /우유②
열량 (kcal)		549	607	577	632
단백질 (g)		23.1	19.6	19.1	23.8
일자		13일(월) 계절발상	14일(화)	15일(수)	16일(목)
오전간식		오렌지	오이스틱/요구르트②		당근죽
점심	쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 쇠고기두부볶음 ⑤⑥⑬⑩ 마늘중탕조림⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬	수수밥 맑은유부국⑤⑥⑬ *새우달걀찜①⑨ (달걀찜①) 깻잎채소전①⑤⑥⑬ 깍두기⑬		참쌀밥 채소당면국⑤⑥⑬ 로제찜닭②⑤⑩⑬⑩ 멸치볶음⑤ 깍두기⑬	기장밥 순두부달걀탕①⑤⑥⑬ 떡갈비채소볶음 ⑤⑥⑩⑬⑩ 알감자조림⑤⑥ 깍두기⑬
오후간식		수제비⑥⑨⑩⑬	떡볶이⑤⑥⑬/보리차	찐고구마/우유②	딸기잼식빵②⑤⑥ /우유②
열량 (kcal)		525	601	644	664
단백질 (g)		25.0	21.9	20.1	24.5
일자		20일(월)	21일(화)	22일(수) 국없는날	23일(목)
오전간식		토마토슬라이스⑫	당근스틱/두유⑤	참외	채소죽
점심	쌀밥 호박양파국⑬ *고등어조림⑤⑥⑦⑬ (닭살조림⑤⑥⑬⑩) 베이컨채소볶음⑤⑩⑬ 깍두기⑬	참쌀밥 감자국⑤⑥⑬ 돈육콩나물찜⑤⑥⑩⑬ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쇠고기채소비빔밥 ⑤⑥⑬⑩ (미소국⑤⑥⑬)  달걀프리타 (달걀채소볶음)①②⑩ 배추김치⑬ 짜먹는요구르트②	기장밥 두부김치국⑤⑬ 생선가스①⑤⑥ 사과오이무침⑬ 깍두기⑬	수수밥 어묵국⑤⑥⑬ 닭살양배추볶음 ⑤⑥⑬⑩ 참나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식		프레치토스트①②⑤⑥ /우유②	치즈주먹밥②⑤⑥⑩ /보리차	무지개떡/오렌지주스	마들렌①②⑥/우유②
열량 (kcal)		577	569	774	699
단백질 (g)		23.5	19.9	33.2	21.6
일자		27일(월)	28일(화)	29일(수)	30일(목)
오전간식		키위	오이스틱 /플레인요구르트②	사과	참깨죽
점심	쌀밥 *바지락미역국⑤⑥⑬⑩ (미역국⑤⑥) 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑬⑩⑬ 감자채볶음⑤⑬ 배추김치⑬	기장밥 부대찌개⑤⑥⑩⑬  마늘종달걀말이①⑤ 새송이버섯볶음⑤⑬ 깍두기⑬	수수밥 두부맑은국①⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑩⑬ 브로콜리숙회⑤⑥⑬ 배추김치⑬	차조밥 배추된장국⑤⑥⑬ 달걀비⑤⑥⑬⑩⑤ 청포묵김무침 깍두기⑬	참쌀밥 육개장⑤⑥⑬⑩  두부잡채⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑬ 배추김치⑬
오후간식		머핀①②⑥/우유②	유부초밥⑤/보리차	파베기①②⑤⑥/우유②	카레우동 ②⑤⑥⑩⑬⑩⑬⑩
열량 (kcal)		615	632	506	598
단백질 (g)		25.3	22.1	22.3	23.0
일자		31일(금)			
오전간식					포도
점심					[이달의 제철 식재료] 마늘, 상추, 참나물, 파프리카, 사과, 참외, 오렌지, 주꾸미, 고등어 등 ※ 수산물 제공이 어려운 기관에서는 갈호의 대체 메뉴를 사용해 주세요.
오후간식					증편/우유②
열량 (kcal)					491
단백질 (g)					21.5

[식품 알레르기 유발물질]

①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑳젓
※ 식품 알레르기 유발물질 중 '아황산류'는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로, 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

원산지	쌀 (밥죽, 누룽지)	배추김치 배추 고춧가루	콩 콩비지 순두부	쇠고기(불고기용, 국거리용) 국내산 한우	수산물 주꾸미 오징어 고등어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
표시	돼지고기		어묵		햄박스테이크
	국내산	연육	햄	떡갈비 베이컨	돼지고기(국내산)

※ 모든 품목은 국내산 또는 수입산일 경우 나라명(ex.러시아산) 표시 / 쇠고기 - 국내산일 경우 한우 또는 육우 또는 젓소로 표시, 수입산일 경우 나라명(ex.호주산) 표시

※ 식육·수산물 가공품 - 당일 게시판에 표시가능

식단 이용 시 안내사항

<2024.01.02>

연령별 1일 영양섭취 기준	연령 구분	영아		유아		아동
		만 0~5개월	만 6~11개월	만 1-2세	만 3-5세	만 6~11세
	에너지(kcal)	500	600	900	1,400	1,850
식단 구성	단백질 권장섭취량(g)	10	15	20	25	42
식단 기본 정보	① 유제품 주 3~4회 : 성장기 어린이의 칼슘 섭취 증가를 위해 주 3~4회 제공 ② 당·나트륨 저감화 : 당·나트륨 저감화 메뉴 월 1회, 국 없는 날 월 2회(만1-2세 월 1회) ③ 가공식품의 최소화 : 주 3회 이상 신선한 채소 및 과일 제공 ④ 신메뉴 월 2회 : 영양가 높은 다양한 메뉴의 제공 ⑤ 세계문화의 날 월 1회 : 여러 나라의 음식을 접함으로써 음식문화의 다양성 제공 ⑥ 계절밥상 : 2가지 이상의 제철 식재료를 사용하여 영양 및 면역력 강화 식단 ⑦ 생일식단 : 생일 영유아가 있는 경우 기존 식단을 변경하여 사용					
	- 만3~5세 일반형 식단을 기준으로 만1~2세의 특성을 고려하여 식단을 작성합니다. (유아 섭취율의 70% 적용) - 만 1세 초기(만 12~15개월)의 유아는 발달 상황에 따라 이유식 후기 식단을 사용하거나, 만 1세의 음식 조리 시보다 식재료 크기를 작게 하고, 조리법 등을 변경하여 제공합니다. - 식품 알레르기 유발물질 표기를 강화하여 번호를 매겨 알레르기 정보를 제공합니다. - 본 센터의 식단은 식단감수위원회의 자문을 받아 작성되었습니다.					

★ 동일 식품군 내 대체 식재료		
구분	대체 가능 메뉴	
식사	밥류	모든 종류의 잡곡류 (쌀밥↔잡쌀밥↔차조밥 등)
	김치	모든 종류의 김치류 (백김치↔배추김치↔깍두기 등)
간식	떡	백설기↔바람떡↔송편↔증편 등
	빵	크림빵↔카스테라↔소보로빵↔잼샌드위치 등 (당분과 지방함량이 많은 빵 주의)
	과일	모든 종류의 과일 / 딸기↔키위↔사과↔바나나 등
	채소	모든 종류의 채소(스틱) / 오이스틱↔당근스틱↔방울토마토 등
	우유 및 유제품	두유↔우유↔플레인요구르트↔치즈 등
같은 식품군	육류	소↔돼지↔닭↔오리 교차변경 가능 * 닭↔치킨너겟(X), 돼지↔햄구이(X), 쇠고기장조림↔두부간장조림(X)
	달걀·두부	달걀↔두부 교차변경 가능 * 달걀찜↔연두부찜(O), 달걀말이↔두부구이(O), 달걀후라이↔소시지구이(X)
	등푸른 생선	고등어↔삼치↔참치↔꽂치 등 * 고등어구이↔삼치구이(O), 고등어구이↔고등어조림(X)
	흰살 생선	임연수↔가자미↔동태↔대구↔갈치↔조기 등
	녹색나물·채소	시금치↔열무↔근대↔청경채↔호박↔부추↔깻잎↔상추↔아욱 등
	흰색나물·채소	콩나물↔숙주나물↔배추↔양배추↔도라지↔무 등
※ 동일 식품군 내에서 동일한 조리법으로 식재료의 대체가 가능합니다. 기관 사정에 따라 급·간식 식단 수정을 원하시는 경우 대체식품군을 참고하여 수정하시고, 급·간식 제공일수 총 21일 중 11일 이상 수정할 경우 센터로 식단 감수 요청해 주세요. (식단 감수 안내문 참고)		

만1~2세 - 일반형

일자		1일(수)		2일(목)		3일(금)		4일(토)							
오전간식		신매뉴 저당 매뉴 저염 매뉴		토마토슬라이스⑫		달걀죽①		사과		두유⑤					
점심		[5월 신매뉴] 비타민B7이 풍부하여 머리카락이 잘 자라게 도와주는 달걀을 활용한 메뉴입니다. 국없는날 나트륨 섭취를 줄이기 위해 2, 4째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다. (국 없이 급식을 섭취하기 어려운 영아를 위해 별도의 국을 표시하였으나, 제공해도 무관합니다.)		차조밥 *대구살맑은국⑤⑥⑬ (닭곰탕⑬⑮) 어묵채소볶음⑤⑥⑬ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬		쌀밥 들깨채소국⑤⑥⑬ *돈육주꾸미볶음 ⑤⑥⑬⑮ (돈육파프리카볶음⑤⑥⑬) 양배추나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		기장밥 두부국⑤⑥⑬ 닭강정⑤⑥⑬⑮ 고구마견과샐러드 ①④⑤ 배추김치⑬		온국수①⑤⑥⑬⑮ 쌀밥(추가) 깍두기⑬					
오후간식		계절밥상 제철 식재료(오렌지, 마늘종)를 이용한 영양 및 면역력 강화 식단입니다.		꿀떡/우유②		시리얼/우유②		핫도그①②⑤⑥⑬⑮ /우유②							
열량 (kcal)		단백질 (g)		316 13.3		411 13.1		506 18.6		209 8.5					
일자		6일(월)-대체휴일		7일(화)		8일(수) 국없는날		9일(목)		10일(금)		11일(토)			
오전간식				당근스틱/유아치즈②		바나나		게살죽①⑥		참외		짜먹는요구르트②			
점심		신나는 어린이날		쌀밥 *오징어찌개⑤⑥⑬⑰ (콩비지찌개⑤⑥⑬) *쇠고기장조림 ⑤⑥⑬⑰ 숙주나물볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑬		짜장오이 달걀볶음밥①⑤⑥⑬⑰ (팽이버섯맑은국⑤⑥⑬) 편만두⑤⑥⑬⑰ 배추김치⑬ 요구르트②		찹쌀밥 미역국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑬⑰ 상추쌈⑤⑥⑬ 깍두기⑬		기장밥 아욱된장국⑤⑥⑬ *삼치카레구이 ②⑤⑥⑬⑰⑰ (간장닭구이⑤⑥⑬⑰) 애호박나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		하이라이스②⑤⑥⑬⑰ 김파국⑤⑥ 배추김치⑬			
오후간식				김주먹밥⑤⑥/동글레차		부추전⑤⑥/매실차		절편/우유②		롤케이크①②⑤⑥ /우유②					
열량 (kcal)		단백질 (g)		384 16.2		425 13.7		404 13.4		442 16.7		265 8.3			
일자		13일(월) 계절밥상		14일(화)		15일(수)		16일(목)		17일(금)		18일(토)			
오전간식		오렌지		오이스틱/요구르트②				당근죽		키위		플레인요구르트②			
점심		쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 쇠고기두부볶음 ⑤⑥⑬⑰ 마늘종해물조림⑤⑥⑬⑰ 배추김치⑬		수수밥 맑은유부국⑤⑥⑬ *새우달걀찜①⑨ (달걀찜①) 갯잎채소전①⑤⑥⑬ 깍두기⑬		부처님오신날		찹쌀밥 채소당면국⑤⑥⑬ 로제찜닭②⑤⑬⑰⑰ 멸치볶음⑤ 깍두기⑬		기장밥 순두부달걀탕①⑤⑥⑬ 떡갈비채소볶음 ⑤⑥⑬⑰⑰ 알감자조림⑤⑥ 깍두기⑬		칼국수⑥⑬ 쌀밥(추가) 배추김치⑬			
오후간식		수제비⑥⑨⑬⑰		떡볶이⑤⑥⑬/보리차				편고구마/우유②		딸기잼식빵②⑤⑥ /우유②					
열량 (kcal)		단백질 (g)		368 17.5		421 15.3		451 14.1		465 17.2		205 5.5			
일자		20일(월)		21일(화)		22일(수) 국없는날		23일(목)		24일(금)		25일(토)			
오전간식		토마토슬라이스⑫		당근스틱/두유⑤		참외		채소죽		바나나		요구르트②			
점심		쌀밥 호박양파국⑬ *고등어조림⑤⑥⑬⑰ (닭살조림⑤⑥⑬⑰) 베이컨채소볶음⑤⑥⑬ 깍두기⑬		찹쌀밥 감자국⑤⑥⑬ 돈육콩나물찜⑤⑥⑬⑰ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쇠고기채소비빔밥 ⑤⑥⑬⑰ (미소국⑤⑥⑬) 달걀프리카타 (달걀채소볶음)①②⑫ 배추김치⑬ 짜먹는요구르트②		기장밥 두부김치국⑤⑬ 생선가스①⑤⑥ 사과오이무침⑬ 깍두기⑬		수수밥 어묵국⑤⑥⑬ 달걀양배추볶음 ⑤⑥⑬⑰ 참나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		채소볶음밥①⑤ 우동국물⑤⑥⑬ 깍두기⑬			
오후간식		프렌치토스트①②⑤⑥ /우유②		치즈주먹밥②⑤⑥⑬ /보리차		무지개떡/오렌지주스		마들렌①②⑥/우유②		잔치국수①⑤⑥⑬					
열량 (kcal)		단백질 (g)		404 16.5		398 13.9		542 23.2		489 15.1		419 18.0		200 4.0	
일자		27일(월)		28일(화)		29일(수)		30일(목)		31일(금)					
오전간식		키위		오이스틱 /플레인요구르트②		사과		참깨죽		포도					
점심		쌀밥 *바지락미역국⑤⑥⑬⑰ (미역국⑤⑥) 함박스테이크 ①⑤⑥⑬⑰⑰ 감자채볶음⑤⑬ 배추김치⑬		기장밥 부대찌개⑤⑥⑬⑰ *마늘종달걀말이①⑤⑥ 새송이버섯볶음⑤⑬ 깍두기⑬		수수밥 두부맑은국①⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑬⑰ 브로콜리숙회⑤⑥⑬ 배추김치⑬		차조밥 배추된장국⑤⑥⑬ 닭갈비⑤⑥⑬⑰ 청포묵김무침 깍두기⑬		찹쌀밥 육개장⑤⑥⑬⑰ *두부잡채⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑬ 배추김치⑬		[이달의 제철 식재료] 마늘종, 상추, 참나물, 파프리카, 사과, 참외, 오렌지, 주꾸미, 고등어 등 ※ 수산물 제공이 어려운 기관에서는 팔호의 대체 메뉴를 사용해 주세요.			
오후간식		머핀①②⑥/우유②		유부초밥⑤/보리차		파베기①②⑤⑥/우유②		카레우동 ②⑤⑥⑬⑰⑰⑰		증편/우유②					
열량 (kcal)		단백질 (g)		431 17.7		442 15.5		354 15.6		419 16.1		344 15.1			
[식품 알레르기 유발물질] ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑲참															
※ 식품 알레르기 유발물질 중 ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로, 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.															

[식품 알레르기 유발물질]
 ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑳자
 ※ 식품 알레르기 유발물질 중 ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로, 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

원산지 표시	쌀 (밥,죽,누룽지)		배추김치		콩		쇠고기(불고기용,국거리용)		수산물	
	배추	고춧가루	두부	콩비지	순두부	국내산	수입산	주꾸미	오징어	고등어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	베트남산	국내산	노르웨이산
표시	식육 · 수산물 가공품									
	돼지고기	닭고기	어묵	닭강정	햄	떡갈비	베이컨	돈까스	함박스테이크	
	국내산	국내산	연육	국내산	돼지고기(국내산)		돼지고기(국내산)			

※ 모든 품목은 국내산 또는 수입산일 경우 나라명(ex.러시아산) 표시 / 쇠고기 - 국내산일 경우 한우 또는 육우 또는 젓소로 표시, 수입산일 경우 나라명(ex.호주산) 표시
 ※ 식육·수산물 가공품 - 당일 게시판에 표시가능

식단 이용 시 안내사항

<2024.01.02>

연령별 1일 영양섭취 기준	연령 구분	영아		유아		아동
		만 0~5개월	만 6~11개월	만 1-2세	만 3-5세	만 6~11세
	에너지(kcal)	500	600	900	1,400	1,850
기준	단백질	10	15	20	25	42
	권장섭취량(g)					
식단 구성	① 유제품 주 3~4회 : 성장기 어린이의 칼슘 섭취 증가를 위해 주 3~4회 제공					
	② 당·나트륨 저감화 : 당·나트륨 저감화 메뉴 월 1회, 국 없는 날 월 2회(만1-2세 월 1회)					
	③ 가공식품의 최소화 : 주 3회 이상 신선한 채소 및 과일 제공					
	④ 신메뉴 월 2회 : 영양가 높은 다양한 메뉴의 제공					
	⑤ 세계문화의 날 월 1회 : 여러 나라의 음식을 접함으로써 음식문화의 다양성 제공					
	⑥ 계절밥상 : 2가지 이상의 제철 식재료를 사용하여 영양 및 면역력 강화 식단					
	⑦ 생일식단 : 생일 영유아가 있는 경우 기존 식단을 변경하여 사용					
식단 기본 정보	- 만3~5세 일반형 식단을 기준으로 만1~2세의 특성을 고려하여 식단을 작성합니다. (유아 섭취율의 70% 적용)					
	- 만 1세 초기(만 12~15개월)의 유아는 발달 상황에 따라 이유식 후기 식단을 사용하거나, 만 1세의 음식 조리 시보다 식재료 크기를 작게 하고, 조리법 등을 변경하여 제공합니다.					
	- 식품 알레르기 유발물질 표기를 강화하여 번호를 매겨 알레르기 정보를 제공합니다.					
	- 본 센터의 식단은 식단감수위원회의 자문을 받아 작성되었습니다.					

★ 동일 식품군 내 대체 식재료

구분		대체 가능 메뉴
식사	밥류	모든 종류의 잡곡류 (쌀밥↔잡쌀밥↔차조밥 등)
	김치	모든 종류의 김치류 (백김치↔배추김치↔깍두기 등)
	떡	백설기↔바람떡↔송편↔증편 등
간식	빵	크림빵↔카스테라↔소보로빵↔잼샌드위치 등 (당분과 지방함량이 많은 빵 주의)
	과일	모든 종류의 과일 / 딸기↔키위↔사과↔바나나 등
	채소	모든 종류의 채소(스틱) / 오이스틱↔당근스틱↔방울토마토 등
	우유 및 유제품	두유↔우유↔플레인요구르트↔치즈 등
같은 식품군	육류	소↔돼지↔닭↔오리 교차변경 가능 * 닭↔치킨너겟(X), 돼지↔햄구이(X), 쇠고기장조림↔두부간장조림(X)
	달걀·두부	달걀↔두부 교차변경 가능 * 달걀찜↔연두부찜(O), 달걀말이↔두부구이(O), 달걀후라이↔소시지구이(X)
	등푸른 생선	고등어↔삼치↔참치↔꽂치 등 * 고등어구이↔삼치구이(O), 고등어구이↔고등어조림(X)
	흰살 생선	임연수↔가자미↔동태↔대구↔갈치↔조기 등
	녹색나물·채소	시금치↔열무↔근대↔청경채↔호박↔부추↔깻잎↔상추↔아욱 등
같은 식품군	흰색나물·채소	콩나물↔숙주나물↔배추↔양배추↔도라지↔무 등

※ 동일 식품군 내에서 동일한 조리법으로 식재료의 대체가 가능합니다.

기관 사정에 따라 급·간식 식단 수정을 원하시는 경우 대체식품군을 참고하여 수정하시고,
급·간식 제공일수 총 21일 중 11일 이상 수정할 경우 센터로 식단 감수 요청해 주세요. (식단 감수 안내문 참고)



부천시 어린이·사회복지급식관리지원센터