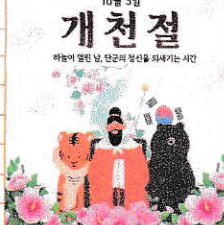


이달의 푸드브릿지 "단호박"				1(목) 푸드브릿지	2(금)	3(토) 개천절
오전간식	이달의 푸드브릿지 "단호박"			씨리얼/우유②	바나나/우유②	10월 3일 개천절 바람이 불던 날, 단군의 정신을 되새기는 시간 
점심	식이섬유가 풍부한 단호박 비타민A와 베타카로틴이 풍부해 노화 억제, 성인병 예방에 좋습니다.			흑미밥 시금치된장국⑤⑥ 혼제오리단호박찜⑤⑥ 부들어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 미역국⑤⑥ 돈육데리아끼볶음⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	
오후간식	: 뇌건강 신메뉴 *통신문 참고			물만두⑤⑥⑩	유부초밥⑤⑥/옥수수차	
영양량(대인백식량)		202/5	667/24	455/19	470/19	
5(월) 대체 휴일		6(화)	7(수)	8(목) 푸드브릿지&싱겁데이	9(금) 한글날	10(토)
오전간식		자른사인머스켓/치즈②	오이/떠먹는 요구르트②	우유미숫가루②⑤		두유⑤
점심		백미밥 오징어콩나물국⑤⑥⑩ 돈육완자조림①⑤⑥⑩ 깍잎나물⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	소고기양배추덮밥⑤⑥⑩ 팽이버섯맑은국⑤⑥ 미나리맛살무침①⑤⑥⑧ 깍두기⑨	기장밥 청국장국⑤⑥ 단호박달걀말이①⑤ 얼갈이나물⑤⑥ 잘게썬 백김치	한글날	인대완자볶음밥⑤⑥⑨ 복어국⑤⑥ 단감 깍두기⑨
오후간식		감자채전⑤⑥	롤빵①②⑤⑥//우유②	우동⑤⑥		치즈빵①②⑤⑥/우유②
영양량(대인백식량)		615/33	682/30	623/22		652/23
12(월)		13(화)	14(수) 서울미래밥상&푸드브릿지	15(목) 싱겁데이	16(금)	17(토)
오전간식	사과/치즈②	우영죽⑤⑥	자른방울토마토②/떠먹는 요구르트②	씨리얼/우유②	배/우유②	두유⑤
점심	흑미밥 배춧국⑤⑥ 돈육바삭불고기⑤⑥⑩ 오이나물⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	수수밥 부추맑은국⑤⑥ 소고기참스타이크⑤⑥⑩⑫ 코울슬로①⑤ 깍두기⑨	단호박짜장밥⑤⑥⑩ 채개장⑤⑥ 삼치버터구이②⑥ 잘게썬 배추김치⑨	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 영양짬뽕⑤⑥⑤ 가지나물⑤⑥ 잘게썬 백김치	백미밥 인대완자살계탕⑤⑥⑩ 두부조림⑤⑥ 애호박볶음⑤⑥ 깍두기⑨	칼국수⑤⑥ 추가밥 자른진미채무침⑤⑥⑦ 잘게썬 배추김치⑨
오후간식	로제스파게티②⑤⑥⑩⑫	찐고구마/우유②	마들렌①②⑤⑥/우유②	과일요거트볼②⑤⑥	삶은달걀①/결명자차	머핀①②⑤⑥/우유②
영양량(대인백식량)	640/29	671/21	693/28	603/27	627/33	640/22
19(월)		20(화) 푸드브릿지	21(수)	22(목)	23(금)	24(토)
오전간식	감귤/치즈②	양송이스프②⑥	오렌지/치즈②	우유미숫가루②⑤	키위/우유②	두유⑤
점심	기장밥 소고기열무국⑤⑥⑩ 새우살잡채⑤⑥⑨ 상추무침⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	차조밥 근대맑은국⑤⑥ 돼지맥적구이⑤⑥⑩ 콩나물볶음⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 달걀미역국⑤⑥⑤ 몬카스스①②⑤⑥⑩⑫ 푸른야채②⑤⑥⑩⑫⑬ 잘게썬 배추김치⑨	수수밥 다시마양파국⑤⑥ 소고기사태찜⑤⑥⑩ 아욱나물⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 우거지국⑤⑥ 인대완자살계탕⑤⑥⑩ 키위 건파래자반⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	참치채소덮밥⑤⑥ 숙갓우부국⑤⑥ 키위 깍두기⑨
오후간식	팬케이크①②⑤⑥	찐단호박/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②	비빔국수⑤⑥	삼색주먹밥⑤⑥/보리차	카스테라①②⑥/우유②
영양량(대인백식량)	612/24	609/23	688/24	656/26	665/29	611/26
26(월)		27(화) 푸드브릿지	28(수) 서울미래밥상	29(목)	30(금)	31(토)
오전간식	배/치즈②	단호박죽	자른포도/떠먹는 요구르트②	씨리얼/우유②	단감/우유②	두유⑤
점심	차조밥 들깨채소국⑤⑥ 소고기장독묵이⑤⑥⑩ 청목묵무침⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	백미밥 닭곰탕⑤⑥⑤ 떡갈비새송이볶음⑤⑥⑩ 브로콜리숙회 깍두기⑨	흑미밥 안대완자두부김치국⑤⑥⑨ 순살가자미강정⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	기장밥 모듬어묵국⑤⑥ 치즈달걀찜①② 취나물볶음⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 시래기된장국⑤⑥ 돼지고기보쌈⑤⑥⑨⑩ 치커리사과무침⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	쌀국수⑤⑥ 추가밥 잔멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	자른수제비⑤⑥	찐감자/우유②	모닝빵샌드위치①②⑤⑥⑨/우유②	수수부꾸미⑤⑥	밥새우주먹밥⑤⑥⑨/등글레차	소보로빵①②④⑥/우유②
영양량(대인백식량)	630/26	660/26	671/28	605/27	614/27	614/22
무기질과 비타민 등의 영양소 파괴를 최소화한 형태의 간식의 음식명 앞에 ★ 기호가 표시되어 있습니다. 괄호안의 식재료는 원의 상황에 맞는 식재료로 선택이 가능합니다.						싱겁데이 8일(목), 15일(목) - 나트륨 평균 함량 - (싱겁데이) 506.0mg (평균) 717.2mg

□ 식단에 대한 원산지 표시

쌀(잡쌀,현미) 밥, 죽, 누룽지	국내산	육가공품, 수산물가공품 ex)매뉴명(00고기:00산,00고기:00산)
콩(두부류, 콩국수, 콩비지)	국내산	
배추김치(봉동,얼갈이 포함)	배추	국내산
	고춧가루	국내산
수산물	오징어	국내산
		산
쇠고기(한우, 육우, 젓소)	국내산(한우)	
돼지고기	국내산	
닭고기	국내산	
오리고기	국내산	

□ 알레르기 유발 식품
(출처:식품의약품안전처 「식품등의 표시기준」)
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮달걀기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 (굴, 전복, 홍합 포함) ⑲장
(*아황산류는 표백제, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.)

		1(목)		2(금)	
석식	열량(kcal)단백질(g)	흑미밥	기장밥		
		소고기탕국⑤⑥⑬	숙주된장국⑤⑥		
		안매운간pong두부⑤⑥⑬	훈제오리구이⑤⑥		
		시금치나물⑤⑥	꽃맛샐러드①⑤⑥⑧		
		잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨		
		402/17	337/17		
5(월) 대체 휴일		6(화)	7(수)	8(목)	9(금) 한글날
석식		백미밥	백미밥	기장밥	
		양배추된장국⑤⑥	달걀싹파국①⑤⑥	얼갈이맑은국⑤⑥	
		소고기미나리볶음⑤⑥⑬	자른오징어불고기⑤⑥⑩⑬	돼지고기깨잎조림⑤⑥⑩	
		김구이	팽이버섯나물⑤⑥	콩나물무침⑤⑥	
		깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨	
열량(kcal)단백질(g)		340/16	376/21	377/19	
12(월)		13(화)	14(수)	15(목)	16(금)
석식		흑미밥	수수밥	차조밥	백미밥
		소고기샤브샤브국⑤⑥⑬	순두부백탕⑤⑥	애호박맑은국⑤⑥	묵국⑤⑥
		새우살찜+양념장⑤⑥⑨	치킨까스+소스①⑤⑥⑩⑬⑭	삼치조림⑤⑥	소고기참살구이⑤⑥⑬
		우영조림⑤⑥	단호박샐러드①⑤	배추나물⑤⑥	고사리나물⑤⑥
		깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨
열량(kcal)단백질(g)		334/19	426/16	347/23	431/14
19(월)		20(화)	21(수)	22(목)	23(금)
석식		기장밥	차조밥	백미밥	흑미밥
		황태된장국⑤⑥	버섯맑은국⑤⑥	콩나물국⑤⑥	물만دت국①⑤⑥⑩⑬⑭
		파프리카달걀볶음①⑤⑥	소고기옛장조림⑤⑥⑬	돼지주물럭⑤⑥⑩	온두부(+양념장)⑤⑥
		열무나물⑤⑥	상추배샐러드⑤⑥	근대무침⑤⑥	우거지나물⑤⑥
		잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	잘게썬 배추김치⑨
열량(kcal)단백질(g)		395/29	347/17	350/17	336/14
26(월)		27(화)	28(수)	29(목)	30(금)
석식		차조밥	백미밥	흑미밥	기장밥
		온청포묵국⑤⑥⑨	단호박된장국⑤⑥	크림스프②⑤⑥⑬⑭	미역국⑤⑥
		돈육카레조림⑤⑥⑩	가자미레몬구이⑤⑥	닭살스테이크⑤⑥⑬	소고기파인애플볶음⑤⑥⑬
		감자브로콜리볶음⑤⑥	새송이버섯나물⑤⑥	오이새콤무침⑤⑥	어묵조림⑤⑥
		깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨
열량(kcal)단백질(g)		397/18	402/18	352/18	372/15
				392/20	

□ 식단에 대한 원산지 표시

쌀(참쌀, 현미) 밥, 죽, 누룽지	쇠고기 (한우, 육우, 젓소)	돼지고기	닭고기	오리고기	콩 (두부류, 콩국수, 콩짜)	배추김치 배추 고춧가루	수산물	육가공품, 수산물가공품 ex)매뉴명(00고기:00산:00고기:00산)
국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산	국내산 두부-대두: 국내산	국내산 국내산	오징어 - 국내산	훈제오리(2일): 오리고기(국내산) 맛살(2일): (미국, 인도네시아, 베트남) 치킨까스(13일): 닭고기(국내산)

□ 알레르기 유발 식품 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣

(*야황산류는 표백제, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.)

※ 출처:식품의약품안전처 「식품등의 표시기준」

이달의 푸드브릿지 "단호박"				1(목) 푸드브릿지	2(금)	3(토) 개천절
오전간식	식이섬유가 풍부한 단호박 비타민A와 베타카로틴이 풍부해 노화 억제, 성인병 예방에 좋습니다.			씨리얼/우유②	바나나/우유②	10월 3일 개천절 마을이 밝아 보, 단호박 열매를 나누어 주는 시간 
점심				흑미밥 시금치된장국⑤⑥ 훈제오리단호박찜⑤⑥ 부들어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 미역국⑤⑥ 돈육데리야끼볶음⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	
오후간식	: 뇌건강 신메뉴 *통신문 참고			물만두⑤⑥⑩ 455/19	유부초밥⑤⑥/옥수수차 470/19	
영양관리(단백질)						
5(월) 대체 휴일		6(화)	7(수)	8(목) 푸드브릿지&싱겁데이	9(금) 한글날	10(토)
오전간식		자른사인머스켓/치즈②	오이/떠먹는 요구르트②	우유미숫가루②⑤		두유⑤
점심		백미밥 오징어콩나물국⑤⑥⑦ 돈육완자조림①⑤⑥⑩ 깍두기나물⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	소고기양배추덮밥⑤⑥⑩ 팽이버섯맑은국⑤⑥ 미나리맛살무침①⑤⑥⑧ 깍두기⑨	기장밥 청국장국⑤⑥ 단호박달걀말이①⑤ 얼갈이나물⑤⑥ 잘게썬 배추김치		인매운감자볶음밥⑤⑥⑨ 복숭아국⑤⑥ 단감 깍두기⑨
오후간식		감자채전⑤⑥ 430/23	롤빵①②⑤⑥//우유② 478/21	우동⑤⑥ 436/15		치즈빵①②⑤⑥/우유② 456/16
영양관리(단백질)						
12(월)		13(화)	14(수) 서울미래밥상&푸드브릿지	15(목) 싱겁데이	16(금)	17(토)
오전간식	사과/치즈②	우유죽⑤⑥	자른방울토마토⑩/떠먹는 요구르트②	씨리얼/우유②	배/우유②	두유⑤
점심	흑미밥 배춧국⑤⑥ 돈육바삭불고기⑤⑥⑩ 오이나물⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	수수밥 부추맑은국⑤⑥ 소고기잡채⑤⑥⑩⑫⑬ 코들슬로①⑤ 깍두기⑨	단호박짜장밥⑤⑥⑩ 채개장⑤⑥ 삼치버터구이②⑥ 잘게썬 배추김치⑨	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 영양짬뽕⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥ 잘게썬 배추김치	백미밥 인매운순살김치탕⑤⑥⑩ 두부조림⑤⑥ 애호박볶음⑤⑥ 깍두기⑨	칼국수⑤⑥ 추가밥 자른진미채무침⑤⑥⑦ 잘게썬 배추김치⑨
오후간식	로제스파게티②⑤⑥⑩⑫⑬ 448/20	찐고구마/우유② 470/15	마들렌①②⑤⑥/우유② 485/19	과일요거트볼②⑤⑥ 422/19	삶은달걀①/결명자차 439/23	머핀①②⑤⑥/우유② 448/15
영양관리(단백질)						
19(월)		20(화) 푸드브릿지	21(수) 생일식단	22(목)	23(금)	24(토)
오전간식	감귤/치즈②	양송이스프②⑥	오렌지/치즈②	우유미숫가루②⑤	키위/우유②	두유⑤
점심	기장밥 소고기열무국⑤⑥⑬ 새우살잡채⑤⑥⑨ 상추무침⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	차조밥 근대맑은국⑤⑥ 돼지맥적구이⑤⑥⑩ 콩나물볶음⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 달걀미역국⑤⑥⑬ 돈까스①②⑤⑥⑩⑫⑬ 푸른야채②⑤⑥⑩⑫⑬ 잘게썬 배추김치⑨	수수밥 다시마양파국⑤⑥ 소고기사태찜⑤⑥⑬ 아욱나물⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 우거지국⑤⑥ 인매운순살닭볶음탕⑤⑥⑬ 키위 건파래자반⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	참치채소덮밥⑤⑥ 숙감유부국⑤⑥ 키위 깍두기⑨
오후간식	팬케이크①②⑤⑥ 429/17	찐단호박/우유② 426/16	케이크①②⑤⑥/우유② 467/17	비빔국수⑤⑥ 459/18	삼색주먹밥⑤⑥/보리차 466/20	카스테라①②⑥/우유② 428/19
영양관리(단백질)						
26(월)		27(화) 푸드브릿지	28(수) 서울미래밥상	29(목)	30(금)	31(토)
오전간식	배/치즈②	단호박죽	자른포도/떠먹는 요구르트②	씨리얼/우유②	단감/우유②	두유⑤
점심	차조밥 들깨채소국⑤⑥ 소고기장독묵이⑤⑥⑬ 청목무침⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	백미밥 닭곰탕⑤⑥⑬ 떡갈비새송이버섯⑤⑥⑬ 브로콜리숙회 깍두기⑨	흑미밥 인매운연두부김치국⑤⑥⑨ 순살가자미강정⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	기장밥 모듬어묵국⑤⑥ 치즈달걀찜①② 취나물볶음⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 시래기된장국⑤⑥ 돼지고기보쌈⑤⑥⑨⑩ 치커리사과무침⑤⑥ 잘게썬 배추김치⑨	쌀국수⑤⑥ 추가밥 잔멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	자른수제비⑤⑥ 441/18	찐감자/우유② 462/18	모닝빵샌드위치①②⑤⑥⑩/우유② 470/20	수수부꾸미⑤⑥ 424/19	밥새우주먹밥⑤⑥⑨/등글레차 430/19	소보로빵①②④⑥/우유② 430/15
영양관리(단백질)						
무기질과 비타민 등의 영양소 파괴를 최소화한 형태의 간식의 음식명 앞에 ♣ 기호가 표시되어 있습니다. 팔호안의 식재료는 원의 상황에 맞는 식재료로 선택이 가능합니다.					싱겁데이 8일(목), 15일(목)	- 나트륨 평균 함량 - (싱겁데이) 354.2mg (평균) 502.1mg

□ 식단에 대한 원산지 표시

쌀(잡쌀, 현미) 밥, 죽, 누룽지	국내산	육가공품, 수산물가공품 ex)메뉴명(00고기:00산, 00고기:00산)
콩(두부류, 콩국수, 콩비지)	국내산	
배추김치(봄동, 얼갈이 포함)	배추	국내산
	고춧가루	국내산
수산물	오징어	국내산
	산	산
쇠고기(한우, 육우, 젓소)	국내산(한우)	
돼지고기	국내산	
닭고기	국내산	
오리고기	국내산	
점심) 훈제오리(1일): 오리고기(국내산) 어묵(1, 29일): 태국산, 베트남산 돈육완자(6일): 돼지고기(국내산) 맛살(7일): (미국, 인도네시아, 베트남) 참치(24일): 원양산 떡갈비(27일): 돼지고기(국내산) 생일식단) 돈까스: 돼지고기(국내산)		

□ 알레르기 유발 식품
(출처: 식품의약품안전처 「식품등의 표시기준」)
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮달걀기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 (굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자트
(*아황산류는 표백제, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.)

		1(목)		2(금)		
석식		흑미밥		기장밥		
		소고기탕국⑤⑥⑬		숙주된장국⑤⑥		
		안매운깐풍두부⑤⑥⑩		훈제오리구이⑤⑥		
		시금치나물⑤⑥		꽃맛샐러드①⑤⑥⑧		
		잘게썬 배추김치⑨		깍두기⑨		
열량(kcal)/단백질(g)		282/12		236/12		
5(월) 대체 휴일		6(화)	7(수)	8(목)	9(금) 한글날	
석식		백미밥	백미밥	기장밥		
		양배추된장국⑤⑥	달걀싹파국①⑤⑥	얼갈이맑은국⑤⑥		
		소고기미나리볶음⑤⑥⑬	자른오징어불고기⑤⑥⑩⑰	돼지고기깨잎조림⑤⑥⑩		
		김구이	팽이버섯나물⑤⑥	콩나물무침⑤⑥		
		깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨		
열량(kcal)/단백질(g)		238/11	263/15	264/13		
12(월)		13(화)	14(수)	15(목)	16(금)	
석식	흑미밥	수수밥	백미밥	차조밥	백미밥	
	소고기샤브샤브국⑤⑥⑬	순두부백탕⑤⑥	가지된장국⑤⑥	애호박맑은국⑤⑥	묵국⑤⑥	
	새우살찜+양념장⑤⑥⑨	치킨까스+소스①⑤⑥⑫⑮⑰	돼지고기부추볶음⑤⑥⑩	삼치조림⑤⑥	소고기참살구이⑤⑥⑬	
	우영조림⑤⑥	단호박샐러드①⑤	청경채나물⑤⑥	배추나물⑤⑥	고사리나물⑤⑥	
	깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨	깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	
열량(kcal)/단백질(g)		234/13	298/11	252/14	243/16	301/10
19(월)		20(화)	21(수)	22(목)	23(금)	
석식	기장밥	차조밥	백미밥	수수밥	흑미밥	
	황태된장국⑤⑥	버섯맑은국⑤⑥	콩나물국⑤⑥	물만둣국①⑤⑥⑩⑬⑮	아욱국⑤⑥	
	파프리카달걀볶음①⑤⑥	소고기옛장조림⑤⑥⑬	돼지주물럭⑤⑥⑩	온두부(+양념장)⑤⑥	해물채소전⑤⑥⑨⑰	
	열무나물⑤⑥	상추배샐러드⑤⑥	근대무침⑤⑥	우거지나물⑤⑥	연근들깨무침⑤⑥	
	잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨	
열량(kcal)/단백질(g)		277/20	243/12	245/12	235/10	256/10
26(월)		27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	
석식	차조밥	백미밥	흑미밥	기장밥	수수밥	
	온청포묵국⑤⑥⑨	단호박된장국⑤⑥	크림스프②⑤⑥⑮⑰	미역국⑤⑥	조갯살맑은국⑤⑥⑩	
	돈육카레조림⑤⑥⑩	가자미레몬구이⑤⑥	닭살스테이크⑤⑥⑮	소고기파인애플볶음⑤⑥⑬	안매운마파두부⑤⑥⑩	
	감자브로콜리볶음⑤⑥	새송이버섯나물⑤⑥	오이새콤무침⑤⑥	어묵조림⑤⑥	시래기나물⑤⑥	
	깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	깍두기⑨	잘게썬 배추김치⑨	잘게썬 배추김치⑨	
열량(kcal)/단백질(g)		281/12	281/13	246/13	261/10	274/14

□ 식단에 대한 원산지 표시

쌀(잡쌀, 현미) 밥, 죽, 누룽지	쇠고기 (한우, 육우, 젓소)	돼지고기	닭고기	오리고기	콩 (두부류, 콩국수, 콩나물)	배추김치		수산물	육가공품, 수산물가공품 ex)매뉴명(00고기:00산00고기:00산)
						배추	고춧가루		
국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산	국내산 두부·대두: 국내산	국내산	국내산	오징어 - 국내산	훈제오리(2일): 오리고기(국내산) 맛살(2일): (미국, 인도네시아, 베트남) 치킨까스(13일): 닭고기(국내산)

□ 알레르기 유발 식품 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기
⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲장
※ 출처:식품의약품안전처 「식품등의 표시기준」

(*야황산류는 표백제, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.)