

3. 일반식 (1-2세)

1-2세 대상의 [오전간식(혼합간식)+점심+오후간식]으로 구성된 식단

■ 영양소 ■

	에너지 (kcal)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율(%)	단백질 (g)	비타민A (μgRAE)	비타민C (mg)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
유아(1-2세)	900	55-65 : 7-20 : 20-35	20	250	40	0.4	0.5	500	6

* 「2020 한국인영양소섭취기준」 에너지는 필요추정량을 단백질, 비타민A, 비타민C, 티아민, 리보플라빈, 칼슘, 철은 권장섭취량을 영양 제공 목표량으로 설정

■ 식단 이용 안내 ■

① 식단 구성

- 1-2세 기준 1일 에너지 필요추정량 900kcal의 46%에 준하여 작성되었습니다. (오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%)
- 매일 끼니에 대한 열량/단백질 정보를 제공합니다.
- 칼슘 섭취를 위해 우유 및 유제품을 1일 1회 이상 제공합니다.
- 주 3회 이상 자연간식(♣)을 제공합니다.
- 생일·견학식단은 급식계획단계에서 적용하여 활용 가능합니다.
- 수산물 대체(미역, 김 제외)를 원하는 경우, 파란색 글씨()의 메뉴를 활용 가능합니다.
- 1-2세 특성상 섭취가 어려운 딱딱한 음식(콩, 땅콩 등 견과류), 찢기있는 음식(떡 등), 질긴 해산물류는 구성하지 않습니다.
- 테마식단 소개

상점Day1	저염 메뉴 혹은 조리법을 제공하거나 나트륨 배출을 돕는 메뉴를 포함시켜 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; 해당일 국 권장 염도 실천 및 김치 미제공
상점Day2	'국 없는 날'로 수분감이 있는 메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; '송송'을 선택 메뉴로 제공
푸드브릿지 Day	'푸드브릿지' 교육의 일환으로, 매월 선호도가 낮은 식재료를 조리법 및 형태를 개선하여 단계적 메뉴로 제공하는 날
가통Day	통신교육자료(가정통신문) 연계로 두뇌 발달에 도움이 되는 식재료 및 메뉴를 구성하여 제공하는 날

③ 식품알레르기 관리

- 알레르기 아동 재원 시설의 경우, 매월 식단 내 알레르기유발식품을 확인하여 보호자와 제공 방법에 대해 상의하시기 바랍니다.
 - 대체식 : 유발 식품과 같은 식품군 내 영양이 비슷한 식품 제공
 - 제거식 : 처음부터 원인 식품을 제외하고 조리하여 제공
- 가공식품 제품별 함유 성분이 다르므로 사용하는 식재료의 식품 표시사항을 반드시 확인합니다.
- 자세한 관리 방법은 [식품알레르기 관리] 안내문을 참고하여 대차 요령 및 대체메뉴 확인 바랍니다.

■ 식단 변경 및 감수 안내 ■

① 동일 식품군 및 조리법 변경

- 급식계획단계에서 변경 가능
- 식단 게시 후 변경할 경우
 - 운영(급식)일지에 변경 메뉴 및 사유 기록
 - 통신문 혹은 전자적 형태를 통해 보호자에게 메뉴 및 사유 공지

② 다른 식품군 및 조리법 변경 → 감수 진행

- 식단 제공 전 [식단감수] 안내문을 참고하여 [식단감수요청서] 작성 후 센터 메일로 신청 (가능한 전월 말일까지 신청 권장)
- 감수 완료 후 [식단감수확인서] 보관 권장
- ※ 추가메뉴에 대해서는 감수 없이 제공 가능

② 제공 방법

- ✓ : 1-2세 특성을 고려한 조리·배식 시 주의가 필요한 메뉴
- 고춧가루 및 고추장과 같은 매운 양념의 사용은 지양합니다.
- 배추김치, 깍두기는 1cm 이하로 잘라서 제공합니다.
- 단단한 채소, 오징어와 같은 씹고 삼키기 어려운 식재료는 잘게 잘라서 제공합니다.
- 생선 사용 시 가급적 순살을 사용합니다.
- 국수, 잡채 등의 면류는 꼭 익혀서 조리합니다.
- 매고럽고 동그란 음식(메추리알, 방울토마토, 포도 등)은 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질은 제거하여 제공합니다.
- 비가열메뉴(과일, 샐러드류)는 반드시 세척·소독하여 제공합니다.
- 찐고구마, 감자, 단호박 등은 음료/차와 함께 제공합니다.
- 빵류, 시리얼류, 주스류, 요구르트, 두유 등 가공식품의 경우, 영유아에 적합한 맛, 영양성분, 제품의 우수성을 고려하여 제공합니다. (초코맛 시리얼, 빵류 등 지양 / 저당 제품 제공 권장)
- 견학식단 사용 시, 조리 2시간 이내 배식할 수 있도록 주의하여 제공합니다.
- 적정배식량을 참고하여 제공합니다.

밥류	국류	주찬류	부찬류	김치류
80g (1주걱)	90g (1+1/3국자)	35g (3숟가락)	25g (2숟가락)	14g (가득 1숟가락)

④ 원산지 관리

- 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 원산지가 기재된 식단표를 전자적 형태 등으로 제공합니다.
- 원산지 표시 항목
 - 쌀(밥, 죽, 누룽지 포함), 배추김치, 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 소고기, 돼지고기, 닭고기, 양고기, 오리고기, 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 쭈꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁챙이, 방어, 전복, 부세)
- 자세한 표시 방법은 시설로 발송되는 [원산지 표시] 안내문을 참고하시기 바랍니다.

■ 어린이 기호식품 품질인증 표시 ■

- 식품의약품안전처의 심사를 통과한 안전하고 영양을 갖춘 어린이 기호식품(과자, 음료 등)에 부여하는 인증마크(인증 제품 사용 권장)
 - HACCP 적용업소에서 생산한 식품
 - 당류, 포화지방, 열량이 적은 식품
 - 단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질 등의 영양성분을 강화한 식품
 - 식용타르색소, 합성보존료 및 화학적 합성품 미사용 식품
- QR코드를 통해 어린이 기호식품 품질인증 제품을 확인하세요!



[식품안전나라 바로가기]

안내사항	- ✓는 연령(1-2세) 특성에 따른 배식 및 조리 시 주의가 필요한 메뉴 표시 - ✓배추김치, ✓깍두기는 고춧가루를 소량 첨가하거나 넣지 않은 김치를 의미							
일 자		표준조리법		1(목)	2(금)			
오전간식	 정보제공(식단 등)에 대한 보호자의 소중한 의견을 듣고자 만족도 조사를 진행하오니 많은 참여 부탁드립니다 😊 일시 : 9/21~10/8			♣토마토⑫/치즈②	✓♣자른사인머스켓			
점 심				흑미밥 수제비국⑥ ✓소고기따뜻볶음⑤⑥⑫ 브로콜리무침 ✓배추김치⑨	수수밥 감자된장국⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑫ 배추나물⑤⑥ ✓깍두기⑨			
오후간식		이달의 푸드브릿지		✓간장비빔국수⑤⑥ /보리차	후레쉬빈①②⑤⑥ /우유②			
열량(kcal)/단백질(g)		연근 		431/18	426/18			
일 자	5(월)	6(화)	7(수)상점Day2	8(목)	9(금)			
오전간식		참치당근죽	시리얼/우유②	♣배 /떠먹는요구르트②				
점 심		기장밥 맑은미역국⑤⑥ 닭살깨임볶음⑤⑥⑫ ✓도토리묵무침⑤⑥ ✓배추김치⑨	소고기자장밥 ①⑤⑥⑫⑫⑫⑫⑫ 스크램블에그①②⑤ 얼갈이나물⑤⑥ ✓깍두기⑨	백미밥 애호박된장국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑫ 구이김 ✓깍두기⑨				
오후간식		♣찐고구마/우유②	물만두⑤⑥⑫⑫⑫⑫	양파크림스프②				
열량(kcal)/단백질(g)		462/21	437/17	410/17				
일 자	12(월)가동Day	13(화)	14(수)푸드브릿지Day	15(목)	16(금)			
오전간식	♣바나나	삼색채소죽	미숫가루⑤/우유②	♣사과/치즈②	♣키위			
점 심	수수밥 달걀국① 소고기숙주볶음⑤⑥⑫ 청경채무침⑤⑥ ✓깍두기⑨	백미밥 무채국⑤⑥ 토마토찜닭⑤⑥⑫⑫ ✓버섯나물⑤⑥ ✓배추김치⑨	돈육채소볶음밥⑤⑥⑫ 근대된장국⑤⑥ ✓연근흑임자소스무침①⑤⑥ ✓깍두기⑨	흑미밥 닭곰탕⑫ 두부부침⑤⑥ 김자반⑤⑥ ✓깍두기⑨	기장밥 어묵국⑤⑥ 달걀찜① 가지나물⑤⑥ ✓배추김치⑨			
오후간식	핫케이크 ①②⑤⑥⑫/우유②	♣찐단호박/우유②	잔멸치주먹밥⑤⑥ /보리차	✓잔치국수⑤⑥	마들렌①②⑤⑥ /우유②			
열량(kcal)/단백질(g)	435/18	428/18	463/18	410/15	393/14			
일 자	19(월)상점Day1	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)			
오전간식	♣오렌지	청경채죽⑤⑥	두유⑤	✓♣파프리카스틱 /떠먹는요구르트②	♣단감			
점 심	흑미밥 순두부백탕[0.4%]⑤ 소고기배추찜⑤⑥⑫ 애호박나물⑤⑥ 무초절임	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 닭살데리야끼조림 ⑤⑥⑫⑫ 참나물무침⑤⑥ ✓깍두기⑨	두부달걀소보로덮밥①⑤⑥ ✓버섯양파국 ✓미역줄기나물⑤⑥ ✓배추김치⑨	기장밥 얼갈이된장국⑤⑥ 너비아니구이 ⑤⑥⑫⑫ ✓오이나물⑤⑥ ✓깍두기⑨	수수밥 ✓우동국⑤⑥ 닭살카레구이 ①⑤⑥⑫⑫⑫⑫⑫ ✓고사리나물⑤⑥ ✓배추김치⑨			
오후간식	✓고구마맛탕⑤ /우유②	♣찐감자/우유②	✓부추전⑤⑥/보리차	브로콜리스프②	핑거스틱빵①②⑤⑥/ 우유②			
열량(kcal)/단백질(g)	416/17	419/19	402/14	426/16	452/21			
일 자	26(월)	27(화)	28(수)푸드브릿지Day	29(목)	30(금)			
오전간식	♣바나나	김가루채소죽⑤⑥	시리얼/우유②	♣배	♣굴			
점 심	기장밥 콩비지찌개⑤⑨ 소고기가지볶음⑤⑥⑫ 근대나물⑤⑥ ✓깍두기⑨	흑미밥 달걀팥국① ✓돈육시래기조림⑤⑥⑫ 숙주무침 ✓배추김치⑨	✓소고기연근밥 +양념장⑤⑥⑫ ✓콩나물국⑤ 연두부샐러드 +오리엔탈드레싱⑤⑥ ✓깍두기⑨	백미밥 ✓버섯된장국⑤⑥ 돈육갈비찜⑤⑥⑫ 시금치나물⑤⑥ ✓배추김치⑨	수수밥 두부미역국⑤⑥ 간장오리불고기⑤⑥ 양배추나물⑤⑥ ✓깍두기⑨			
오후간식	오일스파게티⑥ /액상요구르트②	♣찐고구마/우유②	치즈주먹밥②⑤ /보리차	삶은달걀①/우유②	곡물식빵①②⑤⑥ /우유②			
열량(kcal)/단백질(g)	422/16	447/18	456/18	413/19	408/18			
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개 류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자 * ⑳야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.							
원산지 표 시	배추김치		쌀 (밥/죽)		콩	소고기	돼지고기	
	배추(국내산) 고춧가루(국내산)		백미(국내산) 흑미(국내산)		두부(국내산) 순두부(국내산)	콩비지(국내산) 연두부(국내산)	국내산 [한우]	국내산
	닭고기		오리고기		동그랑땡전(완자)		참치당근죽(참치)	너비아니구이
	국내산		국내산		돼지고기(국내산)		가다랑어(원양산)	돼지고기(국내산)

4. 일반식 (3-5세)

3-5세 대상의 [오전간식(혼합간식)+점심+오후간식]으로 구성된 식단

■ 영양소 ■

	에너지 (kcal)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율(%)	단백질 (g)	비타민A (μgRAE)	비타민C (mg)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
유아(3-5세)	1,400	55-65 : 7-20 : 15-30	25	300	45	0.5	0.6	600	7

* 「2020 한국인영양소섭취기준」 에너지는 필요추정량을 단백질, 비타민A, 비타민C, 티아민, 리보플라빈, 칼슘, 철은 권장섭취량을 영양 제공 목표량으로 설정

■ 식단 이용 안내 ■

① 식단 구성

- 3-5세 기준 1일 에너지 필요추정량 1,400kcal의 46%에 준하여 작성되었습니다. (오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%)
- 매일 끼니에 대한 열량/단백질 정보를 제공합니다.
- 칼슘 섭취를 위해 우유 및 유제품을 1일 1회 이상 제공합니다.
- 주 3회 이상 자연간식(♣)을 제공합니다.
- 생일·건강식단은 급식계획단계에서 적용하여 활용 가능합니다.
- 수산물 대체(미역, 김 제외)를 원하는 경우, 파란색 글씨()의 메뉴를 활용 가능합니다.
- 테마식단 소개

생각Day1	저염 메뉴 혹은 조리법을 제공하거나 나트륨 배출을 돕는 메뉴를 포함시켜 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; 해당일 국 권장 염도 실천 및 김치 미제공
생각Day2	'국 없는 날'로 수분감이 있는 메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; '송송'을 선택 메뉴로 제공
푸드브릿지 Day	'푸드브릿지' 교육의 일환으로, 매일 선호도가 낮은 식재료를 조리법 및 형태를 개선하여 단계적 메뉴로 제공하는 날
가통Day	통신교육자료(가정통신문) 연계로 두뇌 발달에 도움이 되는 식재료 및 메뉴를 구성하여 제공하는 날

② 제공 방법

- 고춧가루 및 고추장과 같은 매운 양념의 사용은 지양합니다.
- 단단한 채소, 오징어와 같은 씹고 삼키기 어려운 식재료는 잘게 잘라서 제공합니다.
- 생선 사용 시 가급적 순살을 사용합니다.
- 국수, 잡채 등의 면류는 폭 익혀서 조리합니다.
- 매추리알, 방울토마토 등 표면이 미끄러운 음식은 잘게 잘라서 제공합니다.
- 비가열메뉴(과일, 샐러드류)는 반드시 세척·소독하여 제공합니다.
- 찐고구마, 감자, 단호박 등은 음료/차와 함께 제공합니다.
- 빵류, 시리얼류, 주스류, 요구르트, 두유 등 가공식품의 경우, 영유아에 적합한 맛, 영양성분, 제품의 우수성을 고려하여 제공합니다. (초코맛 시리얼, 빵류 등 지양 / 저당 제품 제공 권장)
- 건강식단 사용 시, 조리 2시간 이내 배식할 수 있도록 주의하여 제공합니다.
- 적정배식량을 참고하여 제공합니다.

밥류	국류	주찬류	부찬류	김치류
120g (1+1/2주걱)	140g (2국자)	50g (가득 3숟가락)	40g (4숟가락)	20g (2숟가락)

③ 식품알레르기 관리

- 알레르기 아동 재원 시설의 경우, 매일 식단 내 알레르기유발식품을 확인하여 보호자와 제공 방법에 대해 상의하시기 바랍니다.
 - 대체식 : 유발 식품과 같은 식품군 내 영양이 비슷한 식품 제공
 - 제거식 : 처음부터 원인 식품을 제외하고 조리하여 제공
- 가공식품 제품별 함유 성분이 다르므로 사용하는 식재료의 식품 표시사항을 반드시 확인합니다.
- 자세한 관리 방법은 [식품알레르기 관리] 안내문을 참고하여 대처요령 및 대체메뉴 확인 바랍니다.

④ 원산지 관리

- 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 원산지가 기재된 식단표를 전자적 형태 등으로 제공합니다.
- 원산지 표시 항목
 - 쌀(밥, 죽, 누룽지 포함), 배추김치, 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 소고기, 돼지고기, 닭고기, 양고기, 오리고기, 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 쭈꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁χει, 방어, 전복, 부세)
- 자세한 표시 방법은 시설로 발송되는 [원산지 표시] 안내문을 참고하시기 바랍니다.

■ 식단 변경 및 감수 안내 ■

① 동일 식품군 및 조리법 변경

- 급식계획단계에서 변경 가능
- 식단 게시 후 변경할 경우
 - 운영(급식)일지에 변경 메뉴 및 사유 기록
 - 통신문 혹은 전자적 형태를 통해 보호자에게 메뉴 및 사유 공지

② 다른 식품군 및 조리법 변경 → 감수 진행

- 식단 제공 전 [식단감수] 안내문을 참고하여 [식단감수요청서] 작성 후 센터 메일로 신청 (가능한 전월 말일까지 신청 권장)
 - 감수 완료 후 [식단감수확인서] 보관 권장
- ※ 추가메뉴에 대해서는 감수 없이 제공 가능

■ 어린이 기호식품 품질인증 표시 ■

- 식품의약품안전처의 심사를 통과한 안전하고 영양을 갖춘 어린이 기호식품(과자, 음료 등)에 부여하는 인증마크(인증 제품 사용 권장)
 - HACCP 적용업소에서 생산한 식품
 - 당류, 포화지방, 열량이 적은 식품
 - 단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질 등의 영양성분을 강화한 식품
 - 식용타르색소, 합성보존료 및 화학적 합성품 미사용 식품
- QR코드를 통해 어린이 기호식품 품질인증 제품을 확인하세요!



[식품안전나라 바로가기]

일 자	표준조리법		1(목)	2(금)		
오전간식	 정보제공(식단 등)에 대한 보호자의 소중한 의견을 듣고자 만족도 조사를 진행하오니 많은 참여 부탁드립니다 🍪 일시 : 9/21~10/8		♣토마토⑫/치즈②	✓♣자른사인머스켓		
점 심			흑미밥 수제비국⑥ ✓소고기피망볶음⑤⑥⑩ 브로콜리무침 ✓배추김치⑨	수수밥 감자된장국⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥ ✓깍두기⑨		
오후간식			✓간장비빔국수⑤⑥ /보리차	후레쉬번①②⑤⑥ /우유②		
열량(kcal)/단백질(g)			663/28	656/28		
일 자	5(월)	6(화)	7(수) 싱겁Day2	8(목)	9(금)	
오전간식		참치당근죽	시리얼/우유②	♣배 /떠먹는요구르트②		
점 심		기장밥 맑은미역국⑤⑥ 닭살깨워볶음⑤⑥⑫ ✓도토리묵무침⑤⑥ ✓배추김치⑨	소고기자장밥 ①⑤⑥⑩⑫⑫⑫ 스크램블에그①②⑤ 얼갈이나물⑤⑥ ✓깍두기⑨	백미밥 애호박된장국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑩ 구이김 ✓깍두기⑨		
오후간식		♣찐고구마/우유②	물만두⑤⑥⑩⑫⑫	양파크림스프②		
열량(kcal)/단백질(g)		710/32	672/26	631/26		
일 자	12(월) 가동Day	13(화)	14(수) 푸드브릿지Day	15(목)	16(금)	
오전간식	♣바나나	삼색채소죽	미숫가루⑤/우유②	♣사과/치즈②	♣키위	
점 심	수수밥 달걀국① 소고기숙부볶음⑤⑥⑫ 청경채무침⑤⑥ ✓깍두기⑨	백미밥 무채국⑤⑥ 토마토찜닭⑤⑥⑫⑫ ✓버섯나물⑤⑥ ✓배추김치⑨	돈육채소볶음밥⑤⑥⑩ 근대된장국⑤⑥ ✓연근흑임자소스무침①⑤⑥ ✓깍두기⑨	흑미밥 닭곰탕⑫ 두부부침⑤⑥ 김자반⑤⑥ ✓깍두기⑨	기장밥 어묵국⑤⑥ 달걀찜① 가지나물⑤⑥ ✓배추김치⑨	
오후간식	핫케이크 ①②⑤⑥⑫/우유②	♣찐단호박/우유②	잔멸치주먹밥⑤⑥ /보리차	✓잔치국수⑤⑥	마들렌①②⑤⑥ /우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	669/27	658/28	713/28	631/23	605/21	
일 자	19(월) 싱겁Day1	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)	
오전간식	♣오렌지	청경채죽⑤⑥	두유⑤	✓♣파프리카스틱 /떠먹는요구르트②	♣단감	
점 심	흑미밥 순두부백탕 [0.4%] ⑤ 소고기배추찜⑤⑥⑫ 애호박나물⑤⑥ 무초절임	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 닭살데리야끼조림 ⑤⑥⑫⑫ 참나물무침⑤⑥ ✓깍두기⑨	두부달걀소보로덮밥①⑤⑥ ✓버섯양파국 ✓미역줄기나물⑤⑥ ✓배추김치⑨	기장밥 얼갈이된장국⑤⑥ 너비아니구이 ⑤⑥⑫⑫ ✓오이나물⑤⑥ ✓깍두기⑨	수수밥 ✓우동국⑤⑥ 닭살카레구이 ①⑤⑥⑩⑫⑫⑫⑫⑫ ✓고사리나물⑤⑥ ✓배추김치⑨	
오후간식	✓고구마맛탕⑤ /우유②	♣찐감자/우유②	✓부추전⑤⑥/보리차	브로콜리스프②	핑거스틱빵①②⑤⑥/ 우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	640/26	644/29	619/21	655/24	695/32	
일 자	26(월)	27(화)	28(수) 푸드브릿지Day	29(목)	30(금)	
오전간식	♣바나나	김가루채소죽⑤⑥	시리얼/우유②	♣배	♣굴	
점 심	기장밥 콩비지찌개⑤⑨ 소고기가지볶음⑤⑥⑫ 근대나물⑤⑥ ✓깍두기⑨	흑미밥 달걀찜국① ✓돈육시래기조림⑤⑥⑩ 숙주무침 ✓배추김치⑨	✓소고기연근밥 +양념장⑤⑥⑫ ✓콩나물국⑤ 연두부샐러드 +오리엔탈드레싱⑤⑥ ✓깍두기⑨	백미밥 ✓버섯된장국⑤⑥ 돈육갈비찜⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ ✓배추김치⑨	수수밥 두부미역국⑤⑥ 간장오리불고기⑤⑥ 양배추나물⑤⑥ ✓깍두기⑨	
오후간식	오일스파게티⑥ /액상요구르트②	♣찐고구마/우유②	치즈주먹밥②⑤ /보리차	삶은달걀①/우유②	곡물식빵①②⑤⑥ /우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	649/25	688/27	701/27	636/29	628/28	
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개 류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※ ㉮아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.					
원산지 표시	배추김치	쌀 (밥/죽)	콩		소고기	돼지고기
	배추(국내산) 고춧가루(국내산)	백미(국내산) 흑미(국내산)	두부(국내산) 순두부(국내산)	콩비지(국내산) 연두부(국내산)	국내산 [한우]	국내산
	닭고기	오리고기	동그랑땡전(완자)	참치당근죽(참치)	너비아니구이	
	국내산	국내산	돼지고기(국내산)	가다랑어(원양산)	돼지고기(국내산)	