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 (㎍RAE)	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), 찰기있는 음식(떡 등), 질긴 해산물류는 구성하지 않습니다.
- 테마식단 소개

싱겁Day1	저염 메뉴 혹은 조리법을 제공하거나 나트륨 배출을 돕는 메뉴를 포함시켜 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; 해당일 국 권장 염도 실천 및 김치 미제공
싱겁Day2	'국 없는 날'로 수분감이 있는 메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; '숭늉'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

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 푹 익혀서 조리합니다.
- 매끄럽고 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)

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 식품표시사항을 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, 뱀장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 쭈꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁쉥이, 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]

발행일 : 2026.10.20.
발행처 : 영양기획팀

[2026년 11월 일반식 (1-2세)]

함께 행복한 어린이 연세어린이집

일 자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)★생일식단★	6(금) 싱검Day1	7(토)
오전간식	♣단감/치즈②	달걀죽①	✔♣자른샤인머스캣	♣귤	미숫가루⑤/우유②	♣연시
점 심	백미밥 무챗국⑤⑥ 순살깻잎닭갈비 ⑤⑥⑮ 숙주나물⑤⑥ ✔배추김치⑨	기장밥 순두부백탕⑤ ✔소고기잡채⑤⑥⑯ ✔청포묵무침⑤⑥ ✔배추김치⑨	돈육굴소스덮밥 ⑤⑥⑩⑱ 청경채된장국⑤ ⑥ 마카로니샐러드① ⑤⑥ ✔깍두기⑨ 2세현장학습	백미밥 ✔황태미역국⑤⑥ 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑫⑯ ✔오이무침⑤⑥ ✔배추김치⑨	흑미밥 소고기대팟국[0.4%]⑯ 채소달걀찜① 시금치나물⑤⑥ ✔오이초무침	닭살채소볶음밥 ⑤⑥⑮ 감잣국⑤⑥ ✔배추김치⑨
오후간식	✔쌀국수⑤⑥	♣찐단호박/우유②	꿀호떡빵①②⑤⑥ /우유②	케이크①②⑤⑥⑩ /우유②	배추전⑤⑥/매실차	우유②
열량(kcal)/단백질(g)	392/18	437/17	430/18	467/18	424/16	340/17
일 자	9(월)	10(화)	11(수) 푸드브릿지Day	12(목)	13(금)	14(토)
오전간식	♣사과	들깨채소죽⑤⑥	칼슘두유⑤	♣키위/우유②	♣배	✔♣파인애플
점 심	수수밥 ✔미나리된장국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ ✔콩나물무침⑤⑥ ✔배추김치⑨	흑미밥 맑은미역국⑤⑥ ✔생선가스+소스①⑤⑥ 양배추코울슬로①⑤ ✔깍두기⑨	소고기무밥+양념장 ⑤⑥⑯ ✔달걀부춧국①⑤⑥ ✔버섯나물⑤⑥ ✔배추김치⑨	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 돈육고구마조림⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ ✔깍두기⑨	기장밥 소고기백짬뽕국 ⑤⑥⑯⑱ 닭살채소볶음⑤⑥⑮ 김자반⑤⑥ ✔깍두기⑨	두부소보로덮밥⑤⑥ 미소장국⑤⑥ ✔배추김치⑨
오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥ /우유②	♣찐감자/우유②	✔참나물비빔국수⑤⑥ /보리차	연두부+양념장⑤⑥	모닝빵①②⑤⑥ /우유②	우유②
열량(kcal)/단백질(g)	447/21	463/19	410/18	405/20	407/18	312/11
일 자	16(월) 가퉁Day	17(화)	18(수) 싱검Day2	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	♣바나나	누룽지죽	시리얼/우유②	♣오이스틱 /떠먹는요구르트②	♣귤	♣단감
점 심	백미밥 배추된장국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩ ✔연근들깨무침 ①⑤⑥ ✔깍두기⑨	흑미밥 소고기양팟국⑯ 들기름두부구이⑤ ✔열무무침⑤⑥ ✔배추김치⑨	닭살카레라이스 ①⑤⑥⑩⑫⑮⑯⑱ 숭늉 잔멸치볶음⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ ✔배추김치⑨	기장밥 수제비국⑥ 소고기장조림⑤⑥⑯ 근대나물⑤⑥ ✔깍두기⑨	수수밥 달걀팟국① 돈육목살구이⑩ 얼갈이나물⑤⑥ ✔깍두기⑨	✔닭칼국수⑥⑮ 추가쌀밥 ✔배추김치⑨
오후간식	삶은달걀①/우유②	♣찐고구마/우유②	삼색채소주먹밥⑤ /보리차	옥수수스프②	식빵①②⑤⑥ +딸기잼/우유②	우유②
열량(kcal)/단백질(g)	443/20	439/15	466/17	430/18	425/18	387/19
일 자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금) 푸드브릿지Day	28(토)
오전간식	♣배/치즈②	닭죽⑮	칼슘두유⑤	♣사과/우유②	♣토마토⑫	♣딸기
점 심	기장밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 된장마파두부⑤⑥ 브로콜리숙회 ✔배추김치⑨	수수밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 양배추나물⑤⑥ ✔깍두기⑨	참치채소볶음밥⑤⑥ ✔콩나물국⑤ 치즈스틱①②⑤⑥ ✔깍두기⑨	백미밥 두부된장국⑤⑥ 훈제오리볶음⑤⑥⑱ 숙주나물⑤⑥ ✔배추김치⑨	흑미밥 만둣국①⑤⑥⑩ 참나물소불고기 ⑤⑥⑯ 들깨무나물⑤⑥ ✔배추김치⑨	오므라이스 ①②⑤⑥⑫ 연두붓국⑤ ✔깍두기⑨
오후간식	✔온메밀국수③⑤⑥	♣찐단호박/우유②	요거트과일샐러드②⑫	쑥갓전①⑤⑥ /보리차	호빵①②⑤⑥ /우유②	우유②
열량(kcal)/단백질(g)	394/16	402/20	432/18	413/19	409/18	318/12
일 자	30(월)					표준조리법
오전간식	♣키위					
점 심	백미밥 감자된장국⑤⑥ ✔닭살버섯볶음⑤⑥⑮ 구이김 ✔배추김치⑨					
오후간식	✔다진우엉주먹밥⑤⑥ /액상요구르트②					이달의 푸드브릿지
열량(kcal)/단백질(g)	403/15					참나물

알레르기 유발식품 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

안내사항
- ✔는 연령(1-2세) 특성에 따른 배식 및 조리 시 주의가 필요한 메뉴 표시
- ✔배추김치, ✔깍두기는 고춧가루를 소량 첨가하거나 넣지 않은 김치를 의미

위 식단은 동대문구 어린이·사회복지급식관리지원센터의 감수를 받았습니다.

원산지 표 시

배추김치	쌀 (밥/죽/누룽지)	콩	소고기	돼지고기	닭고기
배추(국내산) 고춧가루(국내산)	백미(국내산) 흑미(국내산)	두부(국내산) 순두부(국내산) 연두부(국내산)	국내산 [한우] *국내산 해당	국내산	국내산

생선가스	떡갈비구이	참치채소볶음밥 (참치)	훈제오리볶음 (훈제오리)	함박스테이크
민대구(국내산)	돼지고기(국내산) 두부(외국산)	가다랑어 (원양산:태평양)	오리고기(국내산)	돼지고기(국내산) 닭고기(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 (㎍RAE)	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·견학식단은 급식계획단계에서 적용하여 활용 가능합니다.
- 수산물 대체(미역, 김 제외)를 원하는 경우, 파란색 글씨( )의 메뉴를 활용 가능합니다.
- 테마식단 소개

싱겁Day1	저염 메뉴 혹은 조리법을 제공하거나 나트륨 배출을 돕는 메뉴를 포함시켜 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; 해당일 국 권장 염도 실천 및 김치 미제공
싱겁Day2	'국 없는 날'로 수분감이 있는 메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; '숭늉'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

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 푹 익혀서 조리합니다.
- 메추리알, 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)
- 견학식단 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, 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 식품표시사항을 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, 뱀장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 쭈꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁쉥이, 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]

발행일 : 2026.10.20.
발행처 : 영양기획팀

[2026년 11월 일반식 (3-5세)]

함께 행복한 어린이 연세어린이집

일 자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)★생일식단★	6(금)싱겁Day1	7(토)
오전간식	♣단감/치즈②	달걀죽①	♣자른샤인머스캣	♣귤	미숫가루⑤/우유②	♣연시
점 심	백미밥 무챗국⑤⑥ 순살깻잎닭갈비 ⑤⑥⑮ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 순두부백탕⑤ 소고기잡채⑤⑥⑯ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑨	**현장학습**	백미밥 황태미역국⑤⑥ 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑫⑯ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 소고기대팟국[0.4%]⑯ 채소달걀찜① 시금치나물⑤⑥ 오이초무침	닭살채소볶음밥 ⑤⑥⑮ 감잣국⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	쌀국수⑤⑥	♣찐단호박/우유②	꿀호떡빵①②⑤⑥ /우유②	케이크①②⑤⑥⑩ /우유②	배추전⑤⑥/매실차	우유②
열량(kcal)/단백질(g)	603/28	672/26	661/28	616/30(653/30)	652/24	523/26
일 자	9(월)	10(화)	11(수)푸드브릿지Day	12(목)	13(금)	14(토)
오전간식	♣사과	들깨채소죽⑤⑥	칼슘두유⑤	♣키위/우유②	♣배	♣파인애플
점 심	수수밥 미나리된장국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 맑은미역국⑤⑥ 생선가스+소스①⑤⑥ 양배추코울슬로①⑤ 깍두기⑨	소고기무밥+양념장 ⑤⑥⑯ 달걀부춧국①⑤⑥ 버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 돈육고구마조림⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 소고기백짬뽕국 ⑤⑥⑯⑱ 닭살채소볶음⑤⑥⑮ 김자반⑤⑥ 깍두기⑨	두부소보로덮밥⑤⑥ 미소장국⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥ /우유②	♣찐감자/우유②	참나물비빔국수⑤⑥ /보리차	연두부+양념장⑤⑥	모닝빵①②⑤⑥ /우유②	우유②
열량(kcal)/단백질(g)	688/32	712/29	630/27	623/30	626/28	480/17
일 자	16(월)가톨Day	17(화)	18(수)싱겁Day2	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	♣바나나	누룽지죽	시리얼/우유②	♣오이스틱 /떠먹는요구르트②	♣귤	♣단감
점 심	백미밥 배추된장국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩ 연근들깨무침 ①⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 소고기양팟국⑯ 들기름두부구이⑤ 열무무침⑤⑥ 배추김치⑨	닭살카레라이스 ①⑤⑥⑩⑫⑮⑯⑱ 숭늉 잔멸치볶음⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 수제비국⑥ 소고기장조림⑤⑥⑯ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 달걀팟국① 돈육목살구이⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	닭칼국수⑥⑮ 추가쌀밥 배추김치⑨
오후간식	삶은달걀①/우유②	♣찐고구마/우유②	삼색채소주먹밥⑤ /보리차	옥수수스프②	식빵①②⑤⑥ +딸기잼/우유②	우유②
열량(kcal)/단백질(g)	681/30	676/23	717/26	662/27	654/28	595/29
일 자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)푸드브릿지Day	28(토)
오전간식	♣배/치즈②	닭죽⑮	칼슘두유⑤	♣사과/우유②	♣토마토⑫	♣딸기
점 심	기장밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 된장마파두부⑤⑥ 브로콜리숙회 배추김치⑨	수수밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	참치채소볶음밥⑤⑥ 콩나물국⑤ 치즈스틱①②⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 두부된장국⑤⑥ 훈제오리볶음⑤⑥⑱ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 만둣국①⑤⑥⑩ 참나물소불고기 ⑤⑥⑯ 들깨무나물⑤⑥ 배추김치⑨	오므라이스 ①②⑤⑥⑫ 연두붓국⑤ 깍두기⑨
오후간식	온메밀국수③⑤⑥	♣찐단호박/우유②	요거트과일샐러드②⑫	쑥갓전①⑤⑥ /보리차	호빵①②⑤⑥ /우유②	우유②
열량(kcal)/단백질(g)	606/24	619/31	665/28	636/29	629/27	489/19
일 자	30(월)					표준조리법
오전간식	♣키위					
점 심	백미밥 감자된장국⑤⑥ 닭살버섯볶음⑤⑥⑮ 구이김 배추김치⑨					
오후간식	다진우엉주먹밥⑤⑥ /액상요구르트②					이달의 푸드브릿지
열량(kcal)/단백질(g)	620/23					참나물

알레르기 유발식품 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

위 식단은 동대문구 어린이·사회복지급식관리지원센터의 감수를 받았습니다

원산지 표 시	배추김치	쌀 (밥/죽/누룽지)	콩	소고기	돼지고기	닭고기
	배추(국내산) 고춧가루(국내산)	백미(국내산) 흑미(국내산)	두부(국내산) 순두부(국내산) 연두부(국내산)	국내산 [한우] *국내산 해당	국내산	국내산

생선가스	떡갈비구이	참치채소볶음밥 (참치)	훈제오리볶음 (훈제오리)	함박스테이크
민대구(국내산)	돼지고기(국내산) 두부(외국산)	가다랑어 (원양산:태평양)	오리고기(국내산)	돼지고기(국내산) 닭고기(국내산)

김치, 안전하게 담그고 건강하게 섭취하기

❶ 우리나라의 김장문화



추운 겨울을 대비해 많은 양의 김치를 미리 담그는 일을 말하며, 수백 년 동안 전 국민에게 이어져 오는 생활 속 문화유산입니다.
2013년 한국의 '김장, 한국에서의 김치 만들기와 나누기'가 유네스코 인류무형문화유산으로 지정되었습니다.

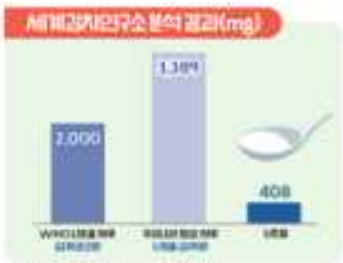
❷ 김치는 건강에 어떤 도움을 줄까요?

김치는 소금에 절인 배추 등 채소에 고유의 양념을 고루 버무린 뒤 저온에서 숙성시켜 유산균 발효를 극대화한 전통 발효식품입니다. 김치는 발효 과정에서 유산균과 유기산 등 다양한 물질이 생성되면서 김치의 건강 기능성에 대한 연구가 활발하게 이루어지고 있습니다.

항균효과 | 장내 환경 개선 | 면역 증진 효과 | 대사증후군 예방 | 항비만, 항암 효과

❸ 김치 속 나트륨 알아보기

- 한국인의 김치를 통한 나트륨 섭취량은 408mg으로 평균 하루 나트륨 섭취량의 12% 수준에 불과합니다.
  * 식품의약품안전처 기준 1회 적정 섭취량 40~60g
- 김치의 주재료인 배추, 무, 마늘 등에 많은 칼륨이 몸 속 나트륨과 상호작용을 통해 나트륨 배출을 촉진시키는 역할을 합니다.



출처 : 세계김치연구소(2018)

❹ 김치, 안전하게 담그는 법



김장에 사용되는 고무장갑, 고무대야 등 '식품용 기구' 표시를 확인하기

주의! 김장 때 자주 사용하는 빨간 고무대야에 '식품용 기구' 표시가 없으면 공업용으로 제조되어 인체에 유해한 중금속(납·카드뮴)이 있을 수 있음



- 상하거나 많이 손상된 재료 사용하지 않기
- 김장에 사용되는 채소 깨끗하게 세척하기
- 칼, 도마, 용기 깨끗하게 관리하기

❺ 김치 표면의 하얀 막 '곰마지'는 무엇인가요?



곰마지는 효모에 의한 흰색 막으로, 곰팡이가 아닌 **효모**입니다.
김치의 경우, 주로 발효 후기에 산소와 반응한 효모가 흰색 막으로 나타나게 되며,
독성이 없어 겉부분만 걷어내고 물에 씻어 조리하면 안전하게 섭취할 수 있습니다.
(단, 실모양이나 초록색을 띄는 곰팡이는 섭취 불가)

❻ 김치, 맛있고 안전하게 보관하는 법



김치를 익힌 후, 4°C 이하의 낮은 온도에서 저온 보관하기



김치가 국물에 충분히 잠기게 하여 공기노출 최소화 하기

[출처] 세계김치연구소, 식품의약품안전처 공식블로그