▣ 발행처 : 성북구 어린이·사회복지급식관리지원센터 영양팀 / 발행일 : 2026. 10. 20.

# 2026년 11월 식단표 (일반식)

1~2세 유아 식단 ( 하늘빛 ) 어린이집☎ 959-3582

| 일 자 | 2 (월) | 3 (화) | 4 (수) | 5 (목) 당연한날 | 6 (금) | 7 (토) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 오전간식 | 미숫가루⑤&우유② | 배♣ | ★(방울)토마토⑫♣ &치즈② | 흑임자고구마죽 | 귤♣ | 우유② |
| 점 심 | 차조밥<br>참나물된장국⑤⑥<br>쇠고기양파볶음⑤⑥⑯<br>우엉채조림⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 백미밥<br>아기닭개장⑤⑥⑮<br>두부굴소스조림⑤⑥⑱<br>배추나물⑤⑥<br>백깍두기⑨ | 돈까스덮밥①⑤⑥⑩<br>건새우애호박국⑤⑥⑨<br>양상추샐러드<br>+오리엔탈드레싱⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 수수밥<br>시금치된장국⑤⑥<br>닭살대파구이⑤⑮<br>숙주당근무침⑤<br>백깍두기⑨ | 흑미밥<br>연두부백탕⑤<br>쑥갓달걀찜①<br>열무된장무침⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 연두부비빔밥⑤+양념장⑤⑥<br>팽이미소장국⑤⑥<br>삼색달걀말이①⑤<br>(백)배추김치⑨ |
| 오후간식 | ◆잔멸치브로콜리주먹밥⑤ &보리차 | 모닝빵잼샌드위치①②⑥ &우유② | 칼국수⑥ | ★찐단호박♣&우유② | 카스텔라①②⑥ &우유② | 사과♣ &떠먹는요구르트② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 465/19 | 437/17 | 439/20 | 480/24 | 436/16 | 471/19 |
| 일 자 | 9 (월) | 10 (화) | 11 (수) | 12 (목) 서울미래밥상 | 13 (금) | 14 (토) |
| 오전간식 | 미숫가루⑤ &우유② | 김가루채소죽 | 당근♣ &떠먹는요구르트② | 바나나♣&우유② | 사과♣ | 우유② |
| 점 심 | 백미밥<br>북엇국⑤⑥<br>돼지고기수육⑩<br>양배추찜+쌈장⑤⑥<br>백깍두기⑨ | 현미밥<br>쇠고기팟국⑤⑥⑯<br>◆달걀브로콜리볶음①⑤<br>고사리나물⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 기장밥<br>콩나물국⑤<br>간장닭갈비⑤⑥⑮<br>상추나물⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 알밤카레라이스⑤⑥<br>달걀부추탕①<br>두부얼갈이무침⑤⑥<br>백깍두기⑨ | 보리밥<br>시래기된장국⑤⑥<br>쇠고기연근조림⑤⑥⑯<br>구운가지무침⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 쇠고기가지볶음밥⑤⑥⑯<br>게살얼갈이국①⑤⑥⑧<br>간장부추사과무침⑤⑥<br>(백)깍두기⑨ |
| 오후간식 | ★감자구이⑤&보리차 | ★찐고구마♣&우유② | 게살주먹밥①⑤⑥⑧ &보리차 | 우동⑤⑥ | 우유식빵①②⑥ &우유② | 배♣&치즈② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 463/19 | 443/19 | 422/18 | 446/18 | 452/20 | 458/18 |
| 일 자 | 16 (월) | 17 (화) | 18 (수) 소소한날 | 19 (목) | 20 (금) | 21 (토) |
| 오전간식 | 미숫가루⑤&우유② | 달걀죽① | 귤♣ | ★청포도♣&치즈② | 단감♣ | 우유② |
| 점 심 | 흑미밥<br>들깨뭇국⑤⑥<br>돼지고기피망구이⑤⑩<br>건파래자반<br>백배추김치⑨ | 차조밥<br>콩가루청경채국⑤⑥<br>쇠고기숙주찜⑤⑥⑯<br>간장도토리묵무침⑤⑥<br>백깍두기⑨ | 백미밥<br>만둣국⑤⑥⑩<br>◆크림브로콜리닭살조림 ②⑤⑮<br>근대무침⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 달걀채소볶음밥①⑤⑥<br>어묵다시마국⑤⑥<br>애호박무침⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 수수밥<br>닭살양팟국⑤⑥⑮<br>간장두부조림⑤⑥<br>깻잎나물⑤⑥<br>백깍두기⑨ | 닭살애호박덮밥⑤⑥⑮<br>채소당면국<br>어묵볶음⑤⑥<br>(백)배추김치⑨ |
| 오후간식 | 유부주먹밥⑤⑥ &보리차 | ★찐감자♣&우유② | 핫케이크①②⑥ (&우유② | 토마토스파게티②⑥⑫ &보리차 | 머핀①②⑥ &우유② | ★(방울)토마토⑫♣ &떠먹는요구르트② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 476/20 | 458/20 | 474/18 | 412/15 | 439/19 | 471/21 |
| 일 자 | 23 (월) | 24 (화) 감탄한날 | 25 (수) | 26 (목) | 27 (금) | 28 (토) |
| 오전간식 | 미숫가루⑤ &우유② | 배♣ | 파프리카♣ &떠먹는요구르트② | 양배추스프② | 바나나♣ | 우유② |
| 점 심 | 백미밥<br>표고버섯탕<br>훈제오리부추찜⑤⑥<br>콩나물무침⑤<br>백깍두기⑨ | 보리밥<br>두부쑥갓국⑤<br>달걀장조림①⑤⑥<br>오이탕탕이<br>백배추김치⑨ | 현미밥<br>아욱된장국⑤⑥<br>쇠불고기⑤⑥⑯<br>◆브로콜리무침⑤⑥<br>백깍두기⑨ | 간장돼지고기열무비빔밥 ⑤⑥⑩<br>가쓰오부시장국⑤⑥<br>잔멸치우엉볶음⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 기장밥<br>쇠고기미역국⑤⑥⑯<br>온두부⑤+양념장⑤⑥<br>감자조림⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 두부소보로볶음밥⑤⑥<br>감자된장국⑤⑥<br>돼지고기찹쌀부침⑤⑩<br>(백)배추김치⑨ |
| 오후간식 | 건새우녹두전⑤⑥⑨⑩ &보리차 | 식빵토스트①②⑥ &우유② | 쌀국수⑤⑥ | ★찐단호박♣&우유② | 후레시번①②⑥ &우유② | 단감♣&치즈② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 471/21 | 443/18 | 451/19 | 435/17 | 450/17 | 456/21 |
| 일 자 | 30 (월) | ★생일식단★ | ★견학식단★ | 11월의 푸드브릿지 <브로콜리> | | |
| 오전간식 | 미숫가루⑤&우유② | 배♣ | 바나나♣ | | | |
| 점 심 | 차조밥<br>아기참치김치찌개⑤⑥⑨<br>깻잎달걀말이①⑤<br>시래기들기름무침⑤⑥<br>백깍두기⑨ | 백미밥<br>닭살미역국⑤⑥⑮<br>돼지고기데리야끼구이⑤⑥⑩<br>시금치무침⑤⑥<br>백배추김치⑨ | 햄채소김밥①⑤⑥⑩<br>(햄채소주먹밥⑤⑥⑩)<br>당근사과주스<br>or<br>개별도시락 | 초록색 작은 나무처럼 생긴 브로콜리에는<br>비타민C가 함유되어 있어 우리 몸의 면역력을 높이고<br>피부 건강에 도움을 줘요.<br>또한, 식이섬유도 함유되어 있어 장을 건강하게 만들어 준답니다! | | |
| 오후간식 | 후리가케주먹밥⑤ &보리차 | 케이크①②⑥&우유② | 모닝빵①②⑥ &칼슘두유⑤ | | | |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 470/21 | 438/17 | 436/17 | | | |

**공지사항**

- 가공식품은 제품마다 포함된 알레르기 유발물질이 다르므로 식품표시사항을 확인하여 제공에 주의하시기 바랍니다.
- (시설선택식단) : 별도의 감수 절차 없이 선택하여 사용하는 메뉴로 급식 계획 시 제공할 메뉴를 선택하여 표시하시기 바랍니다.
- 유아의 특성을 고려하여 조리 및 배식(섭식) 시 주의가 필요한 ★제공주의메뉴를 표시하였습니다.
- 매주 3회 이상 자연간식♣(과일, 채소, 찐서류 등)을 제공합니다.
- 매월 제철 식재료 1가지를 선정하여 편식 예방을 위한 '◆푸드브릿지' 메뉴를 제공합니다.
- 매월 건강한 식생활 실천을 위한 '실천식단'을 운영하여 소소한날(저염), 당연한날(저당), 감탄한날(제철), 서울미래밥상(지속가능한 식생활) 메뉴를 제공합니다.
- 매월 국으로 인한 나트륨 섭취를 줄이기 위해 '국없는날'을 운영합니다.(국 제공 시, '국없는날' 문구 삭제)
- 김치류는 연령 특성에 따라 고춧가루와 염분을 최소화하여 조리하고 적절한 크기로 잘라 배식합니다.

**식단 표시 내용**

(시설선택식단)
★제공주의메뉴
자연간식♣
◆푸드브릿지

**원산지 표시**

| 쇠고기(한우) | 돼지고기 | 닭고기 | 배추김치 | | 쌀(밥/죽/누룽지) | | | | 콩 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 배추 | 고춧가루 | 백미 | 현미 | 흑미 | 찹쌀 | 두부 | 연두부 |
| 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 |

| 고등어 | 오리고기 | 동태 | 사골팟국 | 훈제오리부추찜 | 가쓰오부시장국 | 아기참치김치찌개 | 햄채소김밥(주먹밥) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 사골육수(쇠고기) | 훈제오리고기(오리고기) | 가쓰오부시(가다랑어) | 참치(다랑어) | 햄(돼지고기) |
| 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 원양산 | 국내산 |

**식품알레르기 유발물질**

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

성북구 어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management