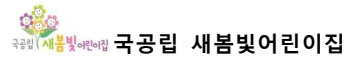


2026년 10월 이유식 완료기

발행처 : 성북구 어린이·사회복지급식관리지원센터 영양팀



일 자	★ 12개월 이전 제한식품 ★			1 (목)	2 (금)	3 (토)	
오전간식	★ 곡류 메밀/달거나 지방이 많은 빵, 과자 ★ 어육류 돼지고기/등푸른생선 /어패류/달걀흰자		★ 과일류 복숭아/토마토/딸기 ★ 유제품류 생우유/생크림/연유	아기치즈②	사과	개천절	
완료기				달걀취나물진밥①	쇠고기단호박진밥⑩		
오후간식				찐고구마&보리차	플레인요구르트②		
완료기 열량(kcal)/단백질(g)				262/10	262/11		
일 자	5 (월)	6 (화)	7 (수)	8 (목)	9 (금)	10 (토)	
오전간식	대체휴일	플레인요구르트②	굴	배	한글날	사과	
완료기		쇠고기숙주진밥⑩	두부애호박진밥⑤	닭가슴살브로콜리진밥⑮		달걀현미진밥①	
오후간식		찐고구마&보리차	아기치즈②	플레인요구르트②		아기치즈②	
완료기 열량(kcal)/단백질(g)		297/12	199/8	235/12		236/9	
일 자	12 (월)	13 (화)	14 (수)	15 (목)	16 (금)	17 (토)	
오전간식	플레인요구르트②	바나나	플레인요구르트②	아기치즈②	사과	배	
완료기	쇠고기청경채진밥⑩	동태살부추진밥	달걀오이진밥①	닭가슴살참나물진밥⑮	두부가지진밥⑤	닭가슴살양파진밥⑮	
오후간식	찐고구마&보리차	아기치즈②	찐감자&보리차	찐단호박&보리차	플레인요구르트②	아기치즈②	
완료기 열량(kcal)/단백질(g)	294/12	208/10	247/11	214/11	233/9	205/10	
일 자	19 (월)	20 (화)	21 (수)	22 (목)	23 (금)	24 (토)	
오전간식	찐고구마&보리차	아기치즈②	굴	아기치즈②	단감	바나나	
완료기	두부시래기진밥⑤	쇠고기애호박진밥⑩	닭가슴살숙주진밥⑮	달걀사과진밥①	쇠고기김진밥⑩	쇠고기당근진밥⑩	
오후간식	플레인요구르트②	식빵①②⑥&보리차	플레인요구르트②	찐감자&보리차	플레인요구르트②	아기치즈②	
완료기 열량(kcal)/단백질(g)	277/10	261/11	229/12	265/10	251/12	234/10	
일 자	26 (월)	27 (화) 생일식단	28 (수)	29 (목)	30 (금)	31 (토)	
오전간식	아기치즈②	굴	바나나	오렌지	사과	플레인요구르트②	
완료기	쇠고기야육진밥⑩	가자미살미역무른밥	두부감자진밥⑤	쇠고기파프리카진밥⑩	달걀열갈이진밥①	달걀버섯진밥①	
오후간식	찐단호박&보리차	플레인요구르트②	아기치즈②	플레인요구르트②	아기치즈②	단감	
완료기 열량(kcal)/단백질(g)	233/11	240/12	221/8	254/11	212/9	239/10	
공지사항	☺ 완료기 이유식 포인트 ☺ 1. 완료기는 12-15개월, 오전간식/이유식/오후간식으로 제공합니다. 2. 하루 세끼 일반식으로 정착해 나갑니다. 3. 다양한 음식을 경험하게 합니다. 4. 영양이 풍부한 간식을 준비하며 단 음식의 섭취를 피합니다. 5. 스스로 먹는 연습을 합니다. 6. 젓병 사용을 중단합니다.						
	• 식단 제공 기준, 식품알레르기 및 원산지 표시, 식단 감수 등에 대한 안내는 2~3페이지를 참고해 주시기 바랍니다. • 간식 제공 시, 우유 알레르기 영아는 아기두유⑤로 대체하여 제공하시기 바랍니다. • 가공식품은 제품마다 포함된 알레르기 유발물질이 다르므로 식품표시사항을 확인하여 제공에 주의해 주시기 바랍니다. • (시설선택식단) : 급식계획단계에서 선택 가능한 메뉴로 별도 감수 절차 없이 상세 메뉴명 기록하여 활용합니다. • 동일 메뉴 2회 제공 시, 끼니마다 별도 조리하며 2시간 이내 섭취 및 배식합니다.						
원산지 표시	쇠고기	닭고기	동태	쌀(밥/죽/누룽지)		콩	가자미
	한우			백미	현미	두부	
	국내산			국내산	러시아산	국내산	
식품알레르기 유발물질	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 (*⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다).						

1~2세 유아 식단

국공립 새봄빛어린이집

일 자	10월의 푸드브릿지 <숙주·콩나물>			1 (목)	2 (금) 당일한날	3 (토)					
오전간식				당근🍌 &떠먹는요구르트②	키위🍌						
점 심	콩나물은 비타민C와 아스파라긴산이 풍부해 피로회복에 좋고 숙주는 철분과 카로틴이 풍부해 빈혈 예방에 도움을 줍니다!			흑미밥 황태국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 취나물들기름무침⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기단호박엿장밥⑤⑥⑩ +양념장⑤⑥ 얼갈이된장국⑤⑥ 잔멸치조림⑤⑥ 깍두기⑨	개천절					
오후간식				칼국수⑥	밤식빵①②⑥&우유②						
열량(kcal)/단백질(g)				433/21	444/17						
일 자	5 (월)	6 (화)	7 (수) 감탄한날	8 (목)	9 (금)	10 (토)					
오전간식		◆숙주된장죽⑤⑥	굴🍌&치즈②	배🍌		우유②					
점 심	대체휴일	수수밥 쇠고기양파국⑩ 미나리달걀찜① 아욱나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 애호박된장국⑤⑥ 새우살채소볶음⑤⑨ 연근데리야끼조림⑤⑥ 배추김치⑨	닭살구이덮밥⑤⑥⑮ 어묵탕⑤⑥ 브로콜리참깨무침 배추김치⑨	한글날	어묵볶음밥⑤⑥ 달걀팥국① 구운애호박무침⑤⑥ 배추김치⑨					
오후간식		★찐고구마🍌&우유②	로제스파게티②⑥⑫ &보리차	잼샌드위치①②⑥ &우유②		★포도🍌 &떠먹는요구르트②					
열량(kcal)/단백질(g)		471/17	415/20	449/20		470/19					
일 자	12 (월)	13 (화) 서울미래밥상	14 (수)	15 (목)	16 (금)	17 (토)					
오전간식	미숫가루⑤&우유②	바나나🍌&우유②	오이🍌 &떠먹는요구르트②	쇠고기참나물죽⑤⑥⑩	사과🍌	우유②					
점 심	현미밥 청경채된장국⑤⑥ 쇠고기당근찜⑤⑥⑩ 고구마순나물⑤⑥ 깍두기⑨	버섯우밥+양념장⑤⑥ ★대구살감자국⑤⑥ 두부카레조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 물만두국⑤⑥⑩ 시금치스프램블에그①②⑤ ★방울토마토카프레제②⑫ 배추김치⑨	보리밥 근대된장국⑤⑥ 닭살우영조림⑤⑥⑮ 청도묵김무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 유부숙감국⑤⑥ ◆돼지고기콩나물볶음⑤⑥⑩ 가지양념찜⑤⑥ 깍두기⑨	닭살불고기새싹비빔밥 ⑤⑥⑮ 돼지고기완자탕⑤⑥⑩ 우영채볶음⑤⑥ 배추김치⑨					
오후간식	참치주먹밥⑤&보리차	부추전①⑤⑥&보리차	볶음우동⑤⑥&보리차	★찐단호박🍌&우유②	★찐고구마🍌&우유②	배🍌&치즈②					
열량(kcal)/단백질(g)	464/20	446/18	430/18	436/19	456/19	471/22					
일 자	19 (월)	20 (화)	21 (수)	22 (목)	23 (금)	24 (토)					
오전간식	미숫가루⑤&우유②	★포도🍌&치즈②	굴🍌	삼색채소죽⑤⑥	단감🍌	우유②					
점 심	흑미밥 두부탕국⑤⑥ 훈제오리파프리카구이 시래기나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩가루배추국⑤⑥ ★삼치간장조림⑤⑥ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	돼지고기소보로볶음밥 ⑤⑥⑩ ◆닭살숙주국⑤⑥⑮ 브로콜리숙회+소스⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 미소장국①⑤⑥ 순두부찜⑤+양념장⑤⑥ 깻잎된장무침⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 미역국⑤⑥ 쇠고기산적⑤⑥⑩ 미나리사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기깻잎덮밥⑤⑥⑩ 미나리된장국⑤⑥ 달걀후라이①⑤ 깍두기⑨					
오후간식	참깨주먹밥⑤&보리차	수제비⑥	프렌치토스트①②⑥& 우유②	★찐감자🍌&우유②	단팥빵①②&우유②	바나나🍌 &떠먹는요구르트②					
열량(kcal)/단백질(g)	482/19	424/22	448/20	454/18	440/20	479/22					
일 자	26 (월)	27 (화)생일식단	28 (수)	29 (목)	30 (금)	31 (토)					
오전간식	국물시리얼&우유②	굴🍌	바나나🍌&우유②	파프리카🍌 &떠먹는요구르트②	사과🍌	우유②					
점 심	백미밥 쇠고기아욱국⑩ 두부스테이크①②⑤⑥⑫ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 ★가자미살미역국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 양배추요거트샐러드② 깍두기⑨	기장밥 버섯전골⑤⑥ 돼지고기가자미트볼조림 ①⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 배추김치⑨	쇠고기하이라이스⑤⑥⑩ 미소장국①⑤⑥ 케이준치킨샐러드①⑤⑥⑮ +오리엔탈드레싱⑤⑥ 배추김치⑨	현미밥 돈육청국장찌개⑤⑥⑩ 치즈달걀말이①②⑤ 얼갈이무침⑤⑥ 깍두기⑨	달걀채소볶음밥①⑤⑥ 계살탕국①⑤⑥⑧ 새송이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨					
오후간식	★단호박범벅&보리차	케이크①②⑥&우유②	어묵주먹밥⑤⑥&보리차	간장비빔국수⑤⑥ &보리차	후레시번①②⑥ &우유②	단감🍌&치즈②					
열량(kcal)/단백질(g)	468/17	448/17	473/19	431/20	439/18	458/18					
공지사항	• 가공식품은 제품마다 포함된 알레르기 유발물질이 다르므로 식품표시사항을 확인하여 제품에 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, 전서류 등)을 제공합니다. • 매월 제철 식재료 1가지를 선정하여 편식 예방을 위한 ◆푸드브릿지* 메뉴를 제공합니다. • 매월 건강한 식생활 실천을 위한 '실천식단'을 운영하여 소소한날(저염), 당일한날(제당), 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	참쌀	두부	순두부
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	오리고기	참치(다랑어)	훈제오리파프리카구이	햄채소김밥(주먹밥)	대구살감자국	황태국	새우살채소볶음	삼치간장조림	가자미살미역국		
	국내산	국내산	국내산	국내산	러시아산	러시아산	외국산	국내산	미국산		
식품알레르기 유발물질	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잔 (*⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.)										

3~5세 유아 식단

■ 발행처 : 성북구 어린이·사회복지급식관리지원센터 영양팀



국공립 새봄빛어린이집

일 자	10월의 푸드브릿지 <숙주·콩나물>			1 (목)	2 (금) 당연한날	3 (토)					
오전간식				당근🍌 &떠먹는요구르트②	키위🍌						
점 심	콩나물은 비타민C와 아스파라긴산이 풍부해 피로회복에 좋고 숙주는 철분과 카로틴이 풍부해 빈혈 예방에 도움을 줍니다!			흑미밥 황태국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 취나물들기름무침⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기단호박엿밥⑤⑥⑩ +양념장⑤⑥ 얼갈이된장국⑤⑥ 잔멸치조림⑤⑥ 깍두기⑨	개천절					
오후간식				칼국수⑥	밤식빵①②⑥&우유②						
열량(kcal)/단백질(g)				618/30	613/23						
일 자	5 (월)	6 (화)	7 (수) 감탄한날	8 (목)	9 (금)	10 (토)					
오전간식		◆숙주된장국⑤⑥	굴🍌&치즈②	배🍌		우유②					
점 심	대체휴일	수수밥 쇠고기양파국⑩ 미나리달걀찜① 아욱나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 애호박된장국⑤⑥ 새우살채소볶음⑤⑨ 연근대리야끼조림⑤⑥ 배추김치⑨	달걀구이덮밥⑤⑥⑮ 어묵탕⑤⑥ 브로콜리참깨무침 배추김치⑨	한글날	어묵볶음밥⑤⑥ 달걀찜국① 구운애호박무침⑤⑥ 배추김치⑨					
오후간식		★찐고구마🍌&우유②	로제스파게티②⑥⑫ &보리차	잼샌드위치①②⑥ &우유②		★포도🍌 &떠먹는요구르트②					
열량(kcal)/단백질(g)		655/23	607/29	621/27		605/23					
일 자	12 (월)	13 (화) 서울미래밥상	14 (수)	15 (목)	16 (금)	17 (토)					
오전간식	미숫가루⑤&우유②	바나나🍌&우유②	오이🍌 &떠먹는요구르트②	쇠고기참나물죽⑤⑥⑩	사과🍌	우유②					
점 심	현미밥 청경채된장국⑤⑥ 쇠고기당근찜⑤⑥⑩ 고구마순나물⑤⑥ 깍두기⑨	버섯우밥+양념장⑤⑥ ★대구살감자국⑤⑥ 두부카레조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 물만둣국⑤⑥⑩ 시금치스크램블에그①②⑤ ★방울토마토카프레제②⑫ 배추김치⑨	보리밥 근대된장국⑤⑥ 달걀우영조림⑤⑥⑮ 청로복김무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 유부숙각국⑤⑥ ◆돼지고기콩나물볶음⑤⑥⑩ 가지양념찜⑤⑥ 깍두기⑨	달걀불고기새싹비빔밥 ⑤⑥⑮ 돼지고기완자탕⑤⑥⑩ 우영채볶음⑤⑥ 배추김치⑨					
오후간식	참치주먹밥⑤&보리차	부추전①⑤⑥&보리차	볶음우동⑤⑥&보리차	★찐단호박🍌&우유②	★찐고구마🍌&우유②	배🍌&치즈②					
열량(kcal)/단백질(g)	644/28	617/25	614/25	601/27	632/26	622/28					
일 자	19 (월)	20 (화)	21 (수)	22 (목)	23 (금)	24 (토)					
오전간식	미숫가루⑤&우유②	★포도🍌&치즈②	굴🍌	삼색채소죽⑤⑥	단감🍌	우유②					
점 심	흑미밥 두부탕국⑤⑥ 훈제오리파프리카구이 시래기나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩가루배추국⑤⑥ ★삼치간장조림⑤⑥ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	돼지고기소보로볶음밥 ⑤⑥⑩ ◆달걀숙주국⑤⑥⑮ 브로콜리숙화+소스⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 달걀당면국①⑤⑥ 순두부찜⑤+양념장⑤⑥ 깍얌된창무침⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 미역국⑤⑥ 쇠고기산적⑤⑥⑩ 미나리사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기깻잎덮밥⑤⑥⑩ 미나리된장국⑤⑥ 달걀후라이①⑤ 깍두기⑨					
오후간식	참깨주먹밥⑤&보리차	수제비⑥	프렌치토스트①②⑥& 우유②	★찐감자🍌&우유②	단팥빵①②&우유②	바나나🍌 &떠먹는요구르트②					
열량(kcal)/단백질(g)	654/25	620/32	620/27	628/24	607/28	619/28					
일 자	26 (월)	27 (화)생일식단	28 (수) 견학식단	29 (목)	30 (금)	31 (토)					
오전간식	곡물시리얼&우유②	굴🍌	바나나🍌	파프리카🍌 &떠먹는요구르트②	사과🍌	우유②					
점 심	백미밥 쇠고기아욱국⑩ 두부스테이크①②⑤⑥⑫ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 ★가자미살미역국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 양배추요거트샐러드② 깍두기⑨	햄채소주먹밥⑤⑥⑩ 사과주스	쇠고기하이라이스⑤⑥⑩ 미소장국⑤⑥ 케이준치킨샐러드①②⑤ +오리엔탈드레싱⑤⑥ 배추김치⑨	현미밥 돈육청국장찌개⑤⑥⑩ 치즈달걀말이①②⑤ 얼갈이무침⑤⑥ 깍두기⑨	달걀채소볶음밥①⑤⑥ 게살탕국①⑤⑥⑧ 새송이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨					
오후간식	★단호박범벅&보리차	케이크①②⑥&우유②	모닝빵①②⑥ &칼슘두유⑤	간장비빔국수⑤⑥ &보리차	후레시버①②⑥ &우유②	단감🍌&치즈②					
열량(kcal)/단백질(g)	650/23	620/23	596/22	617/28	605/25	603/23					
공지사항	• 가공식품은 제품마다 포함된 알레르기 유발물질이 다르므로 식품표시사항을 확인하여 제공에 주의하시기 바랍니다. • (시설선택식단) : 별도의 갑수 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		
원산지 표시	국내산	국내산	국내산	배추	고춧가루	백미	현미	흑미	참쌀	두부	순두부
	오리고기	참치주먹밥	훈제오리파프리카구이	햄채소김밥(주먹밥)	대구살감자국	황태국	새우살채소볶음	삼치간장조림	가자미살미역국		
		참치(다량어)	훈제오리고기(오리고기)	햄(돼지고기)	대구살	황태	새우살	삼치	가자미		
원산지 표시	국내산	국내산	국내산	국내산	러시아산	러시아산	외국산	국내산		미국산	
식품알레르기 유발물질	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰조식어 ⑱조개류(굴·전복·홍합 포함) ⑲잔 (*⑬아황산류는 표백제, 부조리, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.)										