



럭키어린이집럭키

2026년 10월 영아 저녁식 식단표(1-2세)

도봉구 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center
영양운영팀

요일	월	화	수	목	금	토	
일자			1 국군의날		2		
저녁				수수밥 감자된장국⑤⑥ 영양달걀찜① 맛살양배추볶음 ①⑤⑥⑧ 깍두기⑨	흑미밥 가지된장국⑤⑥ 쇠고기숙주찜⑤⑥⑩ ★애호박나물⑤ 배추김치⑨		
	열량	단백질		233.9	10.0	239.5	13.0
일자	5 개천절 대체휴무일		6	7	8	9 한글날	
저녁		차조밥 들깨버섯탕⑤ 두부구이&양념장⑤⑥ ★단호박샐러드② 배추김치⑨	백미밥 감자맑은국⑤⑥ 토마토달걀볶음①⑤⑩ 잔멸치조림⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 숙주양파맑은국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑩ ★고구마우유범벅② 배추김치⑨		돈육카레라이스⑤⑥⑩ 콩나물국⑤ 사과(배) 깍두기⑨	
	열량	단백질	243.0 245.0	10.3 8.9	234.7	10.1	255.7
일자	12		13	14	15	16	
저녁		참쌀현미밥 청경채된장국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑩ ★무나물⑤ 배추김치⑨	수수밥 물만두국①⑤⑥⑩⑩ 스크램블에그①②⑤ 연근조림⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 돈가스&소스①⑤⑥⑩⑩ 견생우애호박볶음 ⑤⑥⑨ 배추김치⑨	흑미밥 쇠고기부추된장국⑤⑥⑩ 두부카레조림⑤⑥ 김구이 깍두기⑨	차조밥 순두부맑은국⑤ 어묵파프리카볶음⑤⑥ ★브로콜리숙회⑤⑥ 배추김치⑨	
	열량	단백질	235.6 239.2	10.8 10.7	265.5	9.4	253.2
일자	19		20	21	22	23	
저녁		기장밥 애호박된장국⑤⑥ 돈육보쌈⑤⑥⑩ ★콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	참쌀현미밥 두부맑은국⑤ 달걀장조림①⑤⑥ ★브로콜리깨무침 ①⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 다시마우채맑은국 닭볶음탕⑤⑥⑩ ★시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 버섯된장국⑤⑥ 두부스테이크①⑤⑥ 감자채볶음⑤ 배추김치⑨	흑미밥 근대된장국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑩ ★오이생채 깍두기⑨	
	열량	단백질	235.2 240.2	9.4 9.0	244.7 240.2	11.2 9.0	245.4
일자	26		27	28	29	30	
저녁		차조밥 들깨감자국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ ★청경채나물 깍두기⑨	기장밥 시금치된장국⑤⑥ 동그랑땡①⑤⑥⑩ 양송이버섯볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 닭살채소볶음⑤⑥⑩ ★오이나물 깍두기⑨	참쌀현미밥 유부된장국⑤⑥ 달걀채소말이①⑥ 브로콜리볶음⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 애호박새우젓국⑤⑥ 간장채볶음⑤⑥⑩ ★근대나물⑤⑥ 깍두기⑨	
	열량	단백질	238.6 240.5	7.8 11.7	243.8 225.1	11.3 10.0	226.0 240.5

* 하루섭취 열량과 단백질 권장량은 1~2세, 900Kcal, 20g, 3~5세 1,400Kcal, 25g입니다.
 * ()가 있는 날은 두 메뉴 중 택일 하신 후 선택하지 않은 메뉴는 삭제하셔도 됩니다.
 * 3차 평가인증 지표에 따라 토요일 오후간식을 제공하오니, 원 사정에 맞게 사용하시면 됩니다.
 * 원의 행사에 맞게 원하시는 날짜에 제시된 생일 및 열린 학부모의 날로 바꾸어 사용하시면 됩니다.
 * 매고령고 동물돌돌한 음식(포도, 방울토마토, 매추리알, 블루베리 등) 제공 시 질식 사고의 위험이 있으므로 세로 방향으로 잘게 썰어 제공해주시기 바랍니다
 * 이번 달 푸드브릿지 주제는 "단호박"입니다. 자세한 사항은 식단안내사항을 참고하여 주시면 됩니다.

알레르기 안내

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

원산지 표시	쇠고기 국내산		돼지고기		닭고기		육가공품 사용시 (2~3순위까지 표기)			수산물가공품 (국가명)		수산물
	□한우		국내산		국내산		돈가스	훈제오리	동그랑땡			
							돼지고기 국내산	오리고기 국내산	돼지고기 국내산			
	쌀 (밥,죽,누룽지) (백미, 현미, 흑미)	배추김치		콩			* 원산지 표시대상 식품 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제 5조」 -쌀(밥, 죽, 누룽지)/ 배추김치의 배추와 고춧가루/ 콩(두부류, 콩비지, 콩국수) - 쇠고기/ 돼지고기/ 닭고기/ 오리고기 및 그 가공품 - 명태/ 오징어/ 고등어/ 주꾸미/ 다랑어(참치)/ 낙지/ 꽃게/ 갈치/ 참조기/ 넙치/ 조피볼락/ 참돔/ 미꾸라지/ 뱀장어/ 가리비/ 우렁쉥이/ 전복/ 방어 및 부세/ 아귀 및 그 가공품 - 원제품 형태의 농수축산물 가공품과 원재료의 원산지가 다른 경우, 명품으로 원산지를 표기해주십시오 비합리다(ex:함박스테이크: 돼지고기(국산), 쇠고기(호주산) / 쇠불고기(국산산 한우)), - 육가공품 및 수산물가공품 중 구매하지 않는 식품의 원산지 작성 부분을 삭제 후 사용하시길 바랍니다. - 어육 및 맛살: 연육만 포함된 제품의 경우 원산지 기입 대상이 아님 - 어육: 명태, 오징어 포함된 제품일 경우 각각의 원산지 기입(3순위까지)					
		국내산	배추 (봄동, 열갈이)	고춧 가루	두부	순두부	연두부					
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산						



럭키어린이집럭키

2026년 10월 유아 세부식 식단표(3-5세)

도봉구
어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

영양운영팀

요일	월	화	수 (다 먹는 날)	목	금 (삼상한 날)	토
일자				1 국군의날	2	3 개천절
오전간식				(방울)토마토② &우유	가지채소죽	
점심				수수밥 애호박새우젓국⑤⑨ 쇠고기사태찜⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 배추김치⑨	흑미밥 저염유부맑은국⑤ 간장계육볶음⑤⑥⑩ ★양배추찜&저염밤장⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식				크림스파게티②⑥⑩	(밥)식빵①②⑥&우유②	
열량 단백질				625.2 26.0	628.1 29.1	

일자	5 개천절 대체휴무일	6 푸드브릿지1주차	7 국없는날	8 미래밥상	9 한글날	10
오전간식		단호박죽②	씨리얼&우유②	사과&우유②		우유②
점심		차조밥 아욱된장국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 느타리버섯볶음⑤⑥ 깍두기⑨	자장밥⑤⑥⑩ 군만두⑤⑥⑩ 배 배추김치⑨ (송혜)	기장밥 돌깨미역국⑤⑥ 두부양념찜⑤⑥ 숙주당근볶음⑤⑥ 깍두기⑨		달걀채소볶음밥①⑤ 두부된장국⑤⑥ (방울)토마토② 배추김치⑨
오후간식		편고구마&우유②	모닝빵샌드위치①②⑤⑥& 보리차	(안매운)김치볶음밥⑤⑨		미숫가루⑤&우유②
열량 단백질		614.6 18.5 647.8 20.1	623.6 17.8 628.0 18.9	634.9 24.3 632.8 16.8		585.9 22.3

일자	12 채식DAY 푸드브릿지2주차	13	14	15	16 저염밥상	17
오전간식	사과&치즈②	연근채소죽	미숫가루⑤&우유②	파프리카스틱 &떠먹는요구르트②	참깨죽	우유②
점심	참쌀현미밥 달걀국① 두부강정④⑤⑥⑩ 오이생채 깍두기⑨	수수밥 다시마두부무채 돼지고기채소조림⑤⑥⑩ ★청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	달걀숙주볶음밥⑤⑥⑩ 애호박된장국⑤⑥ ★브로콜리흑임자소스 무침①⑤⑥ (방울)토마토② 깍두기⑨	흑미밥 건새우근대맑은국⑤⑥⑨ 훈제오리양파볶음⑤⑥ ★부추사과무침 배추김치⑨	차조밥 저염버섯돌깨탕⑤⑥ 돼지고기양배추볶음⑤⑥⑩ 고구마당근조림⑤⑥ 깍두기⑨	돼지고기채소덮밥⑤⑥⑩ 양배추된장국⑤⑥ 배(바나나) 배추김치⑨
오후간식	단호박떡이떡①②⑤⑥ &우유②	편김자&우유②	물만두⑤⑥⑩⑩&묵수수차	어묵탕⑤⑥	소보로빵①②④⑥(참모 스팡①②④⑥)&우유②	씨리얼&우유②
열량 단백질	673.6 24.8	617.7 26.2 617.1 27.5	630.6 27.6 616.4 30.6	606.8 30.6	673.7 26.1 674.9 25.9	568.7 22.0

일자	19 미래밥상 푸드브릿지3주차	20	21	22	23	24
오전간식	배&우유②	브로콜리죽	씨리얼&우유②	사과&치즈②	버섯영양죽	우유②
점심	기장밥 콩나물국⑤ 두부단호박볶음⑤⑥⑩ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑨	참쌀현미밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기채소구이⑤⑩ ★오리엔탈상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	쇠고기무밥⑥&양념장⑤⑥ 유부양파된장국⑤⑥ 김자반볶음 굴 배추김치⑨	수수밥 달걀맑은국⑤ 스크램블에그①②⑤ ★얼갈이나물 깍두기⑨	흑미밥 저염미역국⑤⑥ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑩⑩ ★파프리카오이샐러드② 배추김치⑨	달걀채소볶음밥⑤⑤ 얼갈이된장국⑤⑥ 굴 깍두기⑨
오후간식	잔치국수⑤⑥	편고구마&우유②	감자당근전①⑤⑥&통글래치	잔멸치볶음밥⑤	카스텔라①②⑥)&우유②	아몬드슬라이스&우유②
열량 단백질	624.7 26.9 626.5 21.3	621.2 22.8 641.8 24.6	622.9 18.8 602.0 19.1	641.9 26.5	670.1 23.7	629.4 26.0

일자	26	27 푸드브릿지4주차 채식DAY	28 국없는날 저염밥상	29	30	31
오전간식	바나나(사과)&치즈②	누룽지죽	미숫가루⑤&우유②	오이스틱 &떠먹는요구르트②	새우살채소죽⑨	우유②
점심	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 쇠고기부추볶음⑤⑥⑩ ★돌깨콩나물⑤ 배추김치⑨	기장밥 두부맑은국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ ★시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	불고기양송이덮밥⑤⑥⑩ ★콩나물무침⑤⑥ 굴 배추김치⑨ (송혜)	참쌀현미밥 감자맑은국⑤⑥ 달걀스테이크구이⑤⑥⑤ ★애호박나물⑤ 깍두기⑨	수수밥 저염근대된장국⑤⑥ 두부가스&소스①⑤⑥⑩ ★브로콜리숙회⑤⑥ 배추김치⑨	마파두부덮밥⑤⑥ 애호박숙주맑은국⑤⑥ 단감 깍두기⑨
오후간식	(카레)우동⑤⑥	단호박찜&우유②	고구마우유조림②&보리차	★달걀채소주먹밥①⑤⑤	단팥빵①②⑤⑥(호빵②⑤ &우유②)	씨리얼&우유②
열량 단백질	651.9 23.4 616.7 29.3	603.4 19.7	602.5 22.0 605.4 21.7	648.5 29.0 617.3 27.4	671.3 25.0	578.0 20.8

- * 하루섭취 열량과 단백질 권장량은 1~2세, 900Kcal, 20g, 3~5세 1,400Kcal, 25g입니다.
- * () 가 있는 날은 두 메뉴 중 택일 하신 후 선택하지 않은 메뉴는 삭제하셔도 됩니다.
- * 3차 평가인증 지표에 따라 토요일 오후간식을 제공하오니, 원 사정에 맞게 사용하시면 됩니다.
- * 온의 행사에 맞게 원하시는 날짜에 제시된 생일 및 월일 학부모의 날로 바꾸어 사용하시면 됩니다.
- * 매끄럽고 동글동글한 음식(포도, 방울토마토, 메추리알, 블루베리 등) 제공 시 질식 사고의 위험이 있으므로 세로 방향으로 잘게 썰어 제공해주시기 바랍니다
- * 이번 달 푸드브릿지 주제는 "단호박"입니다. 자세한 사항은 식단안내사항을 참고하여 주시면 됩니다.

원산지 표시	쇠고기 국내산	돼지고기	닭고기	육가공품 사용시 (2-3순위까지 표기)		수산물(국가명)	수산물가공품
	□한우	국내산	국내산	훈제오리	함박스테이크	오징어	
				오리고기 국내산	돼지고기 국내산		
	쌀(밥,죽,누룽지) (백미, 현미, 흑미)	배추김치	콩	* 원산지 표시대상 식품 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제 5조」 - 쌀(밥, 죽, 누룽지)/ 배추김치의 배추와 고춧가루/ 콩(두부류, 콩버찌, 콩국수) - 쇠고기/ 돼지고기/ 닭고기/ 오리고기 및 그 가공품 - 명태/ 오징어/ 고등어/ 푸꾸미/ 다랑어(참치)/ 낙지/ 꽃게/ 갈치/ 참조기/ 넙치/ 조피볼락/ 참돔/ 미꾸라지/ 뽕장어/ 가리비/ 우렁참이/ 전복/ 방어 및 무세/ 아귀 및 그 가공품 - 완제품 형태의 농수축산물 가공품과 원재료의 원산지(가) 다른 경우, 매뉴얼로 원산지표기해주시기 바랍니다(ex: 함박스테이크: 돼지고기(가), 쇠고기(호주산)) - 육가공품 및 수산물가공품 중 구매하지 않는 식품의 원산지 작성 부분을 삭제 후 사용 바랍니다. - 어묵 및 맛살: 연육만 포함된 제품의 경우 원산지 기입 대상이 아님 - 어묵: 명태, 오징어 포함된 제품일 경우 각각의 원산지 기입(3순위까지)			
	국내산	배추(볼통, 얼갈이)	고춧가루	두부	순두부	연두부	
		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	



럭키어린이집

2026년 10월 영아 세부식 식단표(0-2세)

도봉구
어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

영양운영팀

요일	월	화	수 (다 먹는 날)	목	금 (삼상한 날)	토
일자				1 국군의날	2	3 개천절
오전간식				(방울)토마토②&우유②	가지채소죽	
점심				수수밥 애호박새우젓국⑤⑨ 쇠고기사태찜⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 배추김치⑨	족미밥 저염유부탕은국⑤ 간장재육볶음⑤⑥⑩ ★양배추김치&저염쌈장⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식				크림스파게티②⑥⑩	(밤)식빵①②⑥&우유②	
열량 단백질				406.4 16.9	408.3 18.9	
일자	5 개천절 대체휴무일	6 푸드브릿지1주차	7 국없는날	8 미래밥상	9 한글날	10
오전간식		단호박죽②	씨리얼&우유②	사과&우유②		우유②
점심		차조밥 아욱된장국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 느타리버섯볶음⑤⑥ 깍두기⑨	자장밥⑤⑥⑩ 군만두⑤⑥⑩ 배 배추김치⑨ (송송)	기장밥 돌깨미역국⑤⑥ 두부양념찜⑤⑥ 숙주당근볶음⑤⑥ 깍두기⑨		달걀채소볶음밥①⑤ 두부된장국⑤⑥ (방울)토마토② 배추김치⑨
오후간식		편고구마&우유②	모닝빵샌드위치①②⑤⑥ &보리차	(안매운)김치볶음밥⑤⑨		미숫가루⑤&우유②
열량 단백질		399.5 12.0 421.1 13.1	408.2 12.3	401.9 14.7 411.3 10.9		380.8 14.5
일자	12 채식DAY 푸드브릿지2주차	13	14	15	16 저염밥상	17
오전간식	사과&치즈②	연근채소죽	미숫가루⑤&우유②	파프리카스틱 &따먹는요구르트②	참깨죽	우유②
점심	잡쌀현미밥 달걀국① 두부감정④⑤⑥⑩ ★오이생채 깍두기⑨	수수밥 다시마두부채국⑤ 돼지고기채소찜⑤⑥⑩ ★청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	닭살죽채소볶음⑤⑥⑩ 애호박된장국⑤⑥ ★브로콜리흑임자소스 무침①⑤⑥ (방울)토마토② 깍두기⑨	족미밥 건새우근대탕은국⑤⑥⑨ 춘제오리양파볶음⑤⑥ ★부추사과무침 배추김치⑨	차조밥 저염버섯들깨탕⑤⑥ 돼지고기양배추볶음⑤⑥⑩ 고구마당근조림⑤⑥ 깍두기⑨	돼지고기채소찜⑤⑥⑩ 양배추된장국⑤⑥ 배(바나나) 배추김치⑨
오후간식	단호박떡케이크①②⑤⑥ &우유②	편감자&우유②	물만두&양념장⑤⑥⑩⑩ &죽수수차	어묵탕⑤⑥	망고소스①②④⑥⑥&우유②	씨리얼&우유②
열량 단백질	437.8 16.1	401.5 17.0 401.1 17.9	400.6 19.9	394.4 19.9	437.9 17.0 438.7 16.8	369.6 14.3
일자	19 미래밥상 푸드브릿지3주차	20	21	22	23	24
오전간식	배&우유②	브로콜리죽	씨리얼&우유②	사과&치즈②	버섯영양죽	우유②
점심	기장밥 콩나물국⑤ 두부단호박볶음⑤⑥⑩ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑨	잡쌀현미밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기채소구이⑤⑩ ★오리멘탈상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	쇠고기무밥⑥&양념장⑤⑥ 유부양파된장국⑤⑥ 김치반볶음 굴 배추김치⑨	수수밥 닭살맑은국⑤ 스크램블에그①②⑤ ★열갈이나물 깍두기⑨	족미밥 저염미역국⑤⑥ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑩ ★파프리카오이샐러드② 배추김치⑨	닭살채소볶음밥⑤⑥ 열갈이된장국⑤⑥ 굴(키위) 깍두기⑨
오후간식	잔치국수⑤⑥	편고구마&우유②	감자당근전①⑤⑥&통글레차	잔멸치볶음밥⑤	카스롤①②⑥⑥&우유②	아몬드슬라이스&우유②
열량 단백질	406.0 17.4 407.2 13.8	403.8 14.8 417.2 16.0	391.3 12.4	417.2 17.2	435.5 15.4	409.1 16.9
일자	26	27 푸드브릿지4주차 채식DAY	28 국없는날 저염밥상	29	30	31
오전간식	바나나(사과)&치즈②	누룽지죽	미숫가루⑤&우유②	오이스틱 &따먹는요구르트②	새우살채소죽②	우유②
점심	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 쇠고기부추볶음⑤⑥⑩ ★돌깨무나물⑤ 배추김치⑨	기장밥 두부맑은국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ ★시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	불고기양송이된장⑤⑥⑩ ★콩나물무침⑤⑥ 오렌지(굴) 배추김치⑨ (송송)	잡쌀현미밥 감자맑은국⑤⑥ 닭살대리야개구이⑤⑥⑩ ★애호박나물⑤ 깍두기⑨	수수밥 저염근대된장국⑤⑥ 두부가스&소스①⑤⑥⑩ ★브로콜리숙회⑤⑥ 배추김치⑨	마파두부된장⑤⑥ 애호박숙주탕은국⑤⑥ 단감(사과) 깍두기⑨
오후간식	(카레)우동⑤⑥	단호박찜&우유②	고구마우유조림②&보리차	★달걀채소주먹밥①⑤⑥	단팥빙①②⑤⑥(호박②⑤⑥)&우유②	씨리얼&우유②
열량 단백질	423.7 15.2 400.8 19.1	392.2 12.8	393.5 14.1	421.6 18.8 401.3 17.8	436.3 16.2	375.7 13.6

* 바타민과 무기질의 공급을 위해 간식에 제철과일과 채소를 주 3회 이상 간식으로 제공하였습니다.
* 저염식단: 매주 금요일은 영유아에게 심하게 먹는 식품을 형성하기 위하여 '잡쌀현미'로 정하여 저염메뉴를 제공하고 있습니다. 각 가정에서도 심하게 먹기 실천 운동을 통하여 건강한 식습관을 형성할 수 있도록 많은 협조 부탁드립니다.
* 저당식단: 저당캠페인의 일환으로 가공 음료 줄이기 위해 가공음료 대신 차로 제공합니다.
* 다먹는 날: 매주 수요일은 '다 먹는 날'로 지정하여 음식물을 남기지 않는 친환경적 음식문화를 확산시키고자 가정까지 확대하여 높은 메뉴로 구성되어 있습니다. 영유아들에게 음식물을 남기지 않고 모두 먹을 수 있도록 각 가정에서도 많은 지도 부탁드립니다.
* 학부모님들께서는 식단을 미리 확인하시고 영아가 알레르기 반응을 보이는 음식이 있을 경우 미리 원에 알려 주세요
(지금 현재 알레르기 조사를 통하여 알레르기가 있는 영아는 없습니다)

알레르기 안내

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳조 : 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

원산지 표시	쇠고기 국내산	돼지고기	닭고기	육가공품 사용시 (2~3순위까지 표기)		수산물(국가명)	수산물가공품
	한우	국내산	국내산	훈제오리	함박스테이크		참치캔
				오리고기 국내산	돼지고기 국내산		
	쌀(밥, 죽, 누룽지) (백미, 현미, 흑미)	배추김치		콩		* 원산지 표시대상 식품 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률 제 5조」 - 쌀(밥, 죽, 누룽지)/ 배추김치의 배추와 고춧가루/ 콩(두부류, 콩비지, 콩국수) - 쇠고기/ 돼지고기/ 닭고기/ 오리고기 및 그 가공품 - 참깨/ 오징어/ 고등어/ 푸우미/ 다랑어(참치)/ 낙지/ 꽃게/ 갈치/ 참조기/ 넙치/ 조피볼락/ 참돔/ 미꾸라지/ 뱀장어/ 가리비/ 우렁창/ 전복/ 방어 및 부세/ 아귀 및 그 가공품 - 원재료 형태의 농수산물 가공품과 원재료의 원산지 다른 경우, 매뉴얼로 원산지를 표기해주시기 바랍니다(ex: 함박스테이크: 돼지고기(국내산), 쇠고기(호주산)) - 육가공품 및 수산물가공품 중 구매하지 않는 식품의 원산지 작성 부분을 삭제 후 사용 바랍니다. - 어묵 및 맛살: 연육만 포함된 제품의 경우 원산지 기입 대상이 아님 - 어묵: 명태, 오징어 포함된 제품일 경우 각각의 원산지 기입(3순위까지)	
국재산	배추(봉통, 열갈이)	고춧가루	두부	순두부	연두부		
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산		