

2026년 10월 만1-2세 죽형 식단

[구체식]

1주차	[제철 식재료 및 신메뉴 소개]		♥2026년 식단 안내♥	1(목)	2(금) 일당!오일+살신의 날	3(토) 개천절
오전간식	★ 채소류 : 청경채, 대파, 느타리버섯 등 ★ 과일류 : 사과, 배, 귤, 석류등 ★ 해산물 : 고등어, 전복, 콩치, 삼치등		생일식단 조리원휴가메뉴 소풍 식단 컬러데이 식단 선택형 식단 →월간 식단 구성 안내를 참고주세요	닭살당근죽15	배,아욱된장죽5,6	10월 3일 개천절 
점심	 지구와 건강을 지키는 10월의 지구건강식단 『미역두부전』 : 지구와 나의 건강을 지키는 식재료인 미역과 두부를 활용한 메뉴			잡곡밥 미역국5,6 소고기버섯조림5,6,16 열무나물5,6 깍두기9	백미밥 콩비지찌개5,9 간장제육볶음5,6,10 (들깨)무나물5,6 배추김치9	
오후간식				찐고구마,우유2(두유5)	소보루빵1,2,4,6,우유2	
열량/단백질(kcal/g)				449.5/18	491.1/17.8	
2주차	5(월) 대체휴일	6(화)	7(수)	8(목)	9(금) 한글날	10(토)
오전간식		황태죽	애호박죽5,6	양파치즈죽2	10월 9일 한글날 	요거트2
점심		잡곡밥 부추두부된장국5,6 가자미버터구이2,6 (닭살버터구이2,15) 연근조림5,6 깍두기9	돈육짜장밥 2,5,6,10,15,16 달걀찜국1 근대나물5,6 배추김치9	잡곡밥 시래기된장국5,6 소고기파프리카볶음5,6,16 과일샐러드(+미요네즈5) 깍두기9		소고기소보로덮밥5,6,16 감자맑은국5,6 시래기나물5,6 깍두기9
오후간식		야끼파스타1,5,6,12,18	잼샌드위치1,2,5,6 (+보리차)	찐감자,우유2(두유5)		(우유2)미숫가루5
열량/단백질(kcal/g)		453.5/17.8	371.2/13.8	471/19		422.1/13.2
3주차	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금) 지구건강방상	17(토)
오전간식	사과,미역죽5,6	양배추죽	채썬당근(단감), (새우살9)삼색채소죽5,6	(들깨)버섯죽	포도,달걀죽1	요거트2
점심	백미밥 순두부백탕5,6 돈육우영볶음5,6,10 열갈이나물5,6 깍두기9(배추김치9)	잡곡밥 청경채된장국5,6 새우살채소전1,5,6,9 (소고기채소전1,5,6,16) 청포묵김무침5,6 깍두기9	닭살갯잎볶음밥5,6,15 물만둣국5,6,10,16,18 오이나물5,6 배추김치9	잡곡밥 참나물된장국5,6 소고기숙주볶음5,16 잔멸치조림5,6 깍두기9	잡곡밥 어묵묵국5,6 두부카츠2,5,6,12,16,18 (+소스5,6,12,16) 시금치나물5,6 배추김치9	두부들깨볶음밥5,6,18 단호박된장국5,6 오이무침5,6 깍두기9
오후간식	스크램블에그1,2,5, 우유2	유부초밥5,6 (유부주먹밥)(+결명차)	★감자애호박스프2 (+1/2모닝빵1,2,5,6)	찐단호박,우유2(두유5)	완두앙금빵1,2,5,6, 우유2	(수제)포도주스
열량/단백질(kcal/g)	440.8/19.3	420/14.2	466/20.2	433.7/19.9	552.5/21.9	359.8/13
4주차	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)	24(토)
오전간식	배,참깨무죽5,6	김가루참쌀죽	잔멸치죽	소고기채소죽5,6,16	바나나,연근죽	요거트2
점심	백미밥 콩나물국5 달걀테리야끼조림5,6,15 시래기나물 배추김치9	잡곡밥 근대된장국5,6 삼치구이5,6 (돈육소금구이5,6,10) 가지토마토소스조림2,5,6,12,15,16,18 깍두기9	★소고기순두부덮밥5,6,16 버섯맑은국5,6 그린샐러드5,6 배추김치9	잡곡밥 (건새우9)아욱국5,6 순살찜닭5,6,15 크래미양배추무침1,5,6,8 깍두기9	백미밥 황태맑은국5,6 돈육잡채5,6,10 김자반5,6(김구이) 배추김치9	돈육채소볶음밥5,6,10 팽이장국5,6 고구마범벅2 깍두기9
오후간식	찐감자,우유2	잔치국수5,6	프렌치토스트1,2,5,6 (+옥수수차)	고구마맛탕,우유2(두유5)	곡물빵1,2,5,6,우유2	(수제)바나나우유2
열량/단백질(kcal/g)	435.1/17.9	382/14.9	408.5/13.4	488.4/18.2	464.4/19.1	403/13.7
5주차	26(월) 지구건강방상	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	31(토)
오전간식	감귤,파프리카죽	들깨죽	채썬오이(키위), 근대죽5,6	누룽지죽	사과,가지치즈죽2	요거트2
점심	잡곡밥 달걀양파국1 ★미역두부전5 브로콜리숙회(+양념장5,6) 배추김치9	잡곡밥 열갈이된장국5,6 고등어무조림5,6,7 (소고기무조림5,6,16) 당근숙주무침5,6 배추김치9(깍두기9)	돈육연근볶음밥5,6,10 유부맑은국5,6 청경채나물5,6 배추김치9	잡곡밥 시금치된장국5,6 소불고기5,6,16 새송이버섯볶음5 깍두기9	백미밥 애호박맑은국 (훈제)오리주물럭5,6 참나물(배)무침5,6 배추김치9	(훈제)오리덮밥5 미역장국5,6 애호박볶음5,6 깍두기9
오후간식	참치마요주먹밥1,5, 우유2	(쫄갓)어묵우동5,6	연두부달걀찜1,5	찐단호박,우유2(두유5)	밤식빵1,2,5,6,우유2	(수제)사과주스
열량/단백질(kcal/g)	471.4/18.1	395.7/16.7	391.6/18.6	432.6/17.3	477.3/14.7	370.3/13

원산지 표시	쌀, 곡미 잡쌀, 현미	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	훈제오리	콩		수산물								김치		
		국내산						두부	콩비지	명태	고등어	오징어	전복	다랑어	참치	크래미	배추	고춧가루	
		■한우 □육우 □젓소	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	러시아산	국내산	국내산	국내산	원양산	원양산	미국산	국내산	국내산	
식품안전표	①나물 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬인화산물 ⑭홍두 ⑮닭고기 ⑯신금기 ⑰오징어 ⑱갯게류 ⑲																		

식품알레르기 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑲젓
(주황색)은 대체 가능, (초록색)은 추가 가능한 메뉴이며, 식단감수가 따로 요구되지 않으니 급식소의 상황에 맞게 운영하여 주시기 바랍니다.