

요일	월	화	수	목	금	토
일자	1일	2일	3일(지방선거)	4일	5일	6일(현충일)
오전	신선과일(수박)	신선과일(참외)		②⑤⑥치즈	신선과일(사과)	
점심	⑮⑳ 쇠고기채소무른밥	⑭㉔ 닭살채소무른밥		①㉔ 달걀노른자 숙주무른밥	⑤⑮㉔ 두부채소무른밥	
열량/단백질(kcal/g)	154/5	150/6		196/7	135/4	
오후(선택)	㉔ 감자채소무른밥	㉔ 청경채채소무른밥		㉔ 무채소무른밥	㉔ 당근채소무른밥	
열량/단백질(kcal/g)	112/2	106/2	108/2	110/2		
일 자	8일	9일	10일	11일	12일	13일
오전	신선과일(바나나)	찐고구마	신선과일(사과)	②⑤⑮ 떠먹는 요구르트(플레인)	신선과일(참외)	②⑤⑥ 치즈
점심	①㉔ 달걀노른자 채소무른밥	⑮㉔ 쇠고기채소무른밥	⑤⑮㉔ 두부채소무른밥	⑭㉔ 닭살가지무른밥	⑮㉔ 쇠고기채소무른밥	①㉔ 달걀노른자 채소무른밥
열량/단백질(kcal/g)	168/4	174/5	136/3	197/10	164/5	197/7
오후(선택)	㉔ 배추채소무른밥	㉔ 무채소무른밥	㉔ 브로콜리채소무른밥	㉔ 시금치채소무른밥	㉔ 애호박채소무른밥	
열량/단백질(kcal/g)	109/2	108/2	110/2	108/2	109/2	
일 자	15일	16일	17일	18일	19일	20일
오전	신선과일(오렌지)	신선과일(배)	②⑤⑮ 떠먹는 요구르트(플레인)	신선과일(참외)	②⑤⑥ 치즈	찐단호박
점심	⑤⑮㉔ 연두부채소무른밥	⑭㉔ 닭살우엉무른밥	⑮㉔ 쇠고기채소무른밥	①㉔ 달걀노른자 느타리버섯무른밥	㉔ 황태채소무른밥	⑤⑮㉔ 두부채소무른밥
열량/단백질(kcal/g)	129/3	147/6	211/9	165/4	183/10	137/4
오후(선택)	㉔ 오이채소무른밥	㉔ 감자채소무른밥	㉔ 김채소무른밥 (㉔ 당근채소무른밥)	㉔ 양배추채소무른밥	㉔ 무채소무른밥	
열량/단백질(kcal/g)	106/2	112/2	118/2	108/2	108/2	
일 자	22일	23일	24일	25일	26일	27일
오전	찐고구마	②⑤⑥ 치즈	신선과일(사과)	②⑤⑮ 떠먹는 요구르트(플레인)	신선과일(참외)	신선과일(바나나)
점심	⑮⑳ 쇠고기채소무른밥	①㉔ 달걀노른자 채소무른밥	⑤⑮㉔ 두부채소무른밥	⑤⑮㉔ 닭살콩나물무른밥	⑮㉔ 쇠고기채소무른밥	⑭㉔ 닭살채소무른밥
열량/단백질(kcal/g)	174/5	197/7	136/3	196/10	164/5	152/6
오후(선택)	㉔ 당근채소무른밥	㉔ 양송이버섯채소무른밥	㉔ 감자채소무른밥	㉔ 애호박채소무른밥	㉔ 브로콜리채소무른밥	
열량/단백질(kcal/g)	110/2	109/2	112/2	109/2	110/2	
일 자	29일	30일	[이달의 이유식 식단 안내]			
오전	신선과일(사과)	신선과일(바나나)	* 새로운 식품을 하나씩 시도하다가 알레르기 반응이 나타나면 즉시 중단하고, 증상이 사라질 때까지 알레르기 위험이 적은 다른 식품을 시도합니다. 일주일~열흘 후에 다시 소량을 재시도해 볼 수 있으며, 알레르기 가족력이 있는 경우 해당 식품 도입을 늦추는 것이 좋습니다. * '오후' 이유식은 선택 사항입니다. 오후 이유식을 제공하지 않으실 경우, 식단표에서 해당 칸을 삭제 후, 실제 제공되는 이유식만 안내해 주십시오. * 떠먹는 요구르트, 치즈는 짜거나 달지 않은 영아용 제품을 사용해 주시기를 권장드립니다. * 12개월 이후 영아 중 개별 발달 단계에 따라 일반식 적용이 어려운 경우, 보호자와 협의 후 '무른밥(죽~진밥 사이) 또는 진밥' 형태의 식사를 연장 제공할 수 있습니다.			
점심	㉔ 잔말치오이무른밥	⑭㉔ 닭살숙주무른밥				
열량/단백질(kcal/g)	131/4	138/6				
오후(선택)	㉔ 배추채소무른밥	㉔ 무채소무른밥				
열량/단백질(kcal/g)	109/2	108/2				
원산지 표시	쌀(밥,죽,누룽지)		콩(두부류)	쇠고기	닭고기	명태(동태살)
	국내산		국내산	국내산(한우)	국내산	국내산

원산지 표시 예 : 쌀(밥,죽,누룽지):국내산 / 콩(두부류):국내산 / 쇠고기:국내산(한우) 또는 쇠고기:호주산 / 닭고기:국내산 / 명태(흰살생선): 러시아산
 식재료 수급상황에 따라 메뉴와 원산지는 변경될 수 있으며 변경되는 경우 급식 제공 전 재안내합니다.

식품 알레르기 유발물질:

①난류 ②우유 및 유제품 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭닭고기 ⑮쇠고기 ⑯오징어 ⑰조개 ⑱홍합 ⑲전복 ⑳굴 ㉑키위 ㉒호두 ㉓잣 ㉔참깨 (⑩아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 밥 등을 제외한 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.)

* 기관별 사용 제품이 상이하므로 식품 알레르기 유발물질 표기를 확인하시어 **추가 표기**하시기 바랍니다.