



요일 일자	월	화	수	목 1일	금 2일(서울미래밥상)
오전간식	[이달의 식단안내] - 식단 감수는 필수사항이 아닙니다. 식단 감수 없이 동일 식품군, 동일 조리법으로 50% 이내에서 변경 가능합니다. 예) 취나물무침 →콩나물무침, 쇠불고기→돼지불고기 - 10월 뇌를 깨우는 SMART UP 식재료는 '호박씨(씨앗)'입니다. 가정통신문과 연계하여 '호박씨팬케이크'를 제공하오니 참고 부탁드립니다. - 서울시와 함께하는 '서울미래밥상'은 유류를 제외하고 잡곡밥, 콩류, 해산물, 채소류, 과일, 유제품 등으로 구성된 건강과 환경을 동시에 생각하는 식단입니다. 우리 아이들이 서울미래밥상의 가치를 경험할 수 있도록, 제공해 드린 식단 그대로 운영해 주시길 적극 적인 협조 부탁드립니다. - 신대뉴인 *유자크림사우는 레시피를 참고하시어 조리하시기 바랍니다. - 식품 알레르기 유발물질: ①난류 ②우유 및 유제품 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭달걀고기 ⑮쇠고기 ⑯오징어 ⑰조개 ⑱홍합 ⑲전복 ⑳굴 ㉑키위 ㉒호두 ㉓자 ㉔참깨 (㉕아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 밥 등을 제외한 대부분의 식품에 포함되어 있 습니다.) * 기관별 사용 제품이 상이하므로 식품 알레르기 유발물질 표기를 확인하시어 추가 표기하시기 바랍니다.			㉑키위+㉒우유	바나나
점심				흑미밥 ⑤⑥⑧⑩⑪유부맑은국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬순살간장찜닭 ㉔알갈이나물 ⑨깍두기	보리밥 ⑤⑥⑧⑩⑪아욱된장국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬삼치양념조림 ㉔숙주나물 ⑨배추김치
오후간식				①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 물만두	①②⑤⑥스틱빵+㉒우유
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)				413/19/213	399/19/228
일자	5일(대체 휴일)	6일(싱겁데이)	7일	8일	9일(한글날)
오전간식		㉔감자채소죽	②⑤⑮떠먹는 요구르트(플레인)	샤인머스켓+㉒⑤⑥치즈	
점심		수수밥 ⑤저염콩나물국 ①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 함박스테이크 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 도토리묵채소무침 ⑨깍두기	쌀밥 ⑤⑥⑧황태미역국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯돼지갈비찜 ①⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮과일샐러드 ⑨배추김치	찰쌀밥 느타리버섯맑은국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯오리주물럭 ⑤⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮콩나물무침 ⑨깍두기	
오후간식		찐 고구마+㉒우유	①②⑤⑥케이크+④⑤②③두유	②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲로제스파게티	
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)		421/19/185	445/20/246	398/19/160	
일자	12일(SMART UP 식재료)	13일(싱겁데이)	14일(서울미래밥상)	15일	16일
오전간식	배	⑤연두부 +⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯양념장	②⑤⑮떠먹는 요구르트(플레인)	⑫토마토+㉒우유	㉔배추채소죽
점심	차조밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯어묵국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮쇠불고기 ㉔청경채나물 ⑨배추김치	현미밥 ⑤⑥⑮저염근대된장국 ⑤⑩돈육양파볶음 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮연근조림 ⑨깍두기	기장밥 +㉒②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 두부채소카레소스 ⑤⑥⑧잔멸치볶음 ㉔오이사와무침 ⑨배추김치	보리밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯쇠고기묵국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮두부조림 ㉔참나물무침 ⑨깍두기	수수밥 ①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 만두국 ①⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 매추리알장조림 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮배추된장나물 ⑨배추김치
오후간식	①②⑤⑥호박씨팬케이크 +㉒우유	⑤⑧김가루채소주먹밥 +㉒우유	①②④⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲식빵+보리차	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 볶음우동	①②⑤⑥모닝빵+④⑤②③④⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 두유
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)	426/18/202	414/19/187	437/19/169	410/15/211	453/18/214
일자	19일(세계음식의 날-베트남)	20일(싱겁데이)	21일	22일	23일
오전간식	샤인머스켓+㉒우유	사과	②⑤⑮떠먹는 요구르트(플레인)	바나나+㉒우유	㉔감자채소죽
점심	⑤⑥잡곡밥 ㉔왕태국 ②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 달걀밥 ⑤⑥⑧가지나물 ⑨깍두기	기장밥 송늬 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 돈육전분간장볶음 ⑤⑧콩나물무침 ⑨배추김치	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 쇠고기콘드레나물밥 +⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 양념장 ①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 치즈달걀말이 ★⑤⑥⑧김구이 ⑨깍두기	흑미밥 ⑤⑧청국장찌개 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 제육볶음 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 상추무침 ⑨배추김치	차조밥 ㉔달콤탕 ②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 떡갈비채소조림 ★⑤⑥⑧오이무침 ⑨깍두기
오후간식	★ ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 쇠고기쌀국수	⑤⑧고구마맛탕+㉒우유	①②⑤⑥슈크림빵+옥수수차	⑤⑥수제비	찐감자+㉒우유
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)	433/20/204	452/15/183	402/18/156	423/20/240	404/20/186
일자	26일	27일(싱겁데이)	28일	29일	30일
오전간식	배+㉒우유	시리얼+㉒우유	굴	단감+㉒우유	㉔배추채소죽
점심	찰쌀밥 ㉔무채국 ②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 돈육바비큐볶음 ①⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 양상추개소스무침 ⑨배추김치	현미밥 ⑤저염두부맑은국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 달걀볶음탕 ㉔브로콜리나물 ⑨깍두기	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 돈육파인애플볶음밥 ⑤두부구이 ①⑤⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 고춧가루 ⑨배추김치	보리밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲ 안매운육개장 ①달걀찜 ㉔미역초무침 ⑨깍두기	흑미밥 ⑤⑥⑧배추된장국 ⑤⑥⑧고등어구이 ⑤⑧감자채볶음 ⑨배추김치
오후간식	①②⑤⑥⑧채소전	⑤⑧잔멸치주먹밥	찐단호박+㉒우유	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲어묵탕	①②⑤⑥치즈빵+㉒우유
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)	406/18/193	434/20/210	410/20/186	391/20/243	402/19/198

원산지 표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)	콩 (두부류)	배추김치		돼지고기	닭고기	오리고기	고등어	쇠고기	함박스테이크		떡갈비	
			배추	고춧가루						돼지고기	닭고기	돼지고기	닭고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산	국내산

* 식재료 수급 상황에 따라 메뉴와 원산지는 변경될 수 있습니다.
* 쇠고기 원산지가 국내산일 경우 품종(한우, 육우, 젖소) 표시, 외국산일 경우 국가명(미국, 호주)으로 표시하시기 바랍니다. 예) 쇠고기: 국내산(한우), 국내산(육우), 국내산(젖소), 호주산 등
* 음식명마다 원산지가 다른 경우 **일괄 표시 불가**. 음식명마다 원산지를 표시하시기 바랍니다.
예) 쇠고기묵국(쇠고기: 국내산(한우)), 쇠불고기(쇠고기: 호주산), 함박스테이크(돼지고기: 국내산, 쇠고기: 호주산) / 두부된장국(두부(콩): 국내산, 두부구이(두부(콩): 외국산) 등



요일 일자	월	화	수	목 1일	금 2일(서울미래밥상)
오전간식	[이달의 식단안내] - 식단 감수는 필수사항이 아닙니다. 식단 감수 없이 동일 식품군, 동일 조리법으로 50% 이내에서 변경 가능합니다. 예) 취나물무침 → 콩나물무침, 쇠불고기 → 돼지불고기 - 10월 뇌를 깨우는 SMART UP 식재료는 ‘호박씨(씨앗)’입니다. 가정통신문과 연계하여 ‘호박씨팬케이크’를 제공하오니 참고 부탁드립니다. - 서울시와 함께하는 ‘서울미래밥상’은 유류를 제외하고 잡곡밥, 콩류, 해산물, 채소류, 과일, 유제품 등으로 구성된 건강과 환경을 동시에 생각하는 식단입니다. 우리 아이들이 서울미래밥상의 가치를 경험할 수 있도록, 제공해 드린 식단 그대로 운영해 주시길 적극적인 협조 부탁드립니다. - 신대뉴인 *유자크림새우는 레시피를 참고하시어 조리하시기 바랍니다. - 식품 알레르기 유발물질: ①난류 ②우유 및 유제품 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란류 ⑭닭고기 ⑮쇠고기 ⑯오징어 ⑰조개 ⑱홍합 ⑲전복 ⑳굴 ㉑키위 ㉒호두 ㉓자 ㉔참깨 (㉕야생산란류는 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.			㉑키위+㉒우유	바나나
점심				흑미밥 ⑤⑥⑧⑩⑪유부맑은국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮순살간장찜닭 ㉔알갈이나물 ⑨깍두기	보리밥 ⑤⑥⑧⑩⑪아욱된장국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮삼치양념조림 ㉔숙주나물 ⑨배추김치
오후간식				①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳물만두	①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳스티크빵+㉒우유
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)				636/27/328	614/27/351
일자	5일(대체 휴일)	6일(싱겁데이)	7일	8일	9일(한글날)
오전간식		㉔감자채소죽	②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳떠먹는 요구르트(플레인)	샤인머스켓+㉒⑤⑥치즈	
점심		수수밥 ⑤저염콩나물국 ①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳함박스테이크 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳도토리묵채소무침 ⑨깍두기	쌀밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳황태미역국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳돼지갈비찜 ①⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳과일샐러드 ⑨배추김치	찹쌀밥 느타리버섯맑은국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳오리주물럭 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳콩나물무침 ⑨깍두기	
오후간식		찐 고구마+㉒우유	①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳케이크+④⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳두유	②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳로제스파게티	
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)		647/27/285	685/28/379	612/27/246	
일자	12일(SMART UP 식재료)	13일(싱겁데이)	14일(서울미래밥상)	15일	16일
오전간식	배	⑤연두부 +⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳양념장	②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳떠먹는 요구르트(플레인)	⑫토마토+㉒우유	㉔배추채소죽
점심	차조밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳어묵국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳쇠불고기 ㉔청경채나물 ⑨배추김치	현미밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳저염근대된장국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳돈육양파볶음 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳연근조림 ⑨깍두기	기장밥 +㉒⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳두부채소카레소스 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳잔멸치볶음 ㉔오이사과무침 ⑨배추김치	보리밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳쇠고기묵국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳두부조림 ㉔참나물무침 ⑨깍두기	수수밥 ①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳만두국 ①⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳매추리알장조림 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳배추된장나물 ⑨배추김치
오후간식	①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳호박씨팬케이크 +㉒우유	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳김가루채소주먹밥 +㉒우유	①②④⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳식빵+보리차	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳볶음우동	①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳모닝빵+④⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳두유
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)	656/25/311	637/27/287	615/23/279	631/22/325	697/26/329
일자	19일(세계음식의 날-베트남)	20일(싱겁데이)	21일	22일	23일
오전간식	샤인머스켓+㉒우유	사과	②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳떠먹는 요구르트(플레인)	바나나+㉒우유	㉔감자채소죽
점심	⑤⑥잡곡밥 ㉔왕태국 ②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳달걀밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳가지나물 ⑨깍두기	기장밥 송능 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳돈육분전간장볶음 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳콩나물무침 ⑨배추김치	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳쇠고기곤드레나물밥 +⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳양념장 ①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳치즈달걀말이 ★⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳김구이 ⑨깍두기	흑미밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳청국장찌개 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳제육볶음 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳상추무침 ⑨배추김치	차조밥 ㉔닭곰탕 ②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳떡갈비채소조림 ★⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳오이무침 ⑨깍두기
오후간식	★⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳쇠고기쌀국수	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳고구마맛탕+㉒우유	①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳슈크림빵+옥수수차	⑤⑥수제비	찐감자+㉒우유
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)	666/29/314	696/22/281	618/25/240	651/28/369	621/29/286
일자	26일	27일(싱겁데이)	28일	29일	30일
오전간식	신선과일(배)+㉒우유	시리얼+㉒우유	굴	단감+㉒우유	㉔배추채소죽
점심	찹쌀밥 ㉔무채국 ②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳돈육바비큐볶음 ①⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳양상추개소스무침 ⑨배추김치	현미밥 ⑤저염두부맑은국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳닭볶음탕 ㉔브로콜리나물 ⑨깍두기	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳돈육파인애플볶음밥 ⑤두부구이 ①⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳고춧가루 ⑨배추김치	보리밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳안매운육개장 ①달걀찜 ㉔미역초무침 ⑨깍두기	흑미밥 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳배추된장국 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳고등어구이 ⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳감자채볶음 ⑨배추김치
오후간식	①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳채소전	★②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳자장떡볶이	찐단호박+㉒우유	⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳어묵탕	①②⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳치즈빵+㉒우유
열량/단백질/칼슘 (kcal/g/mg)	624/25/297	668/28/323	630/28/286	601/29/374	619/27/305

원산지 표시	쌀 (밥,죽,누룽지)	콩 (두부류)	배추김치		돼지고기	닭고기	오리고기	고등어	쇠고기	함박스테이크		떡갈비	
			배추	고춧가루						돼지고기	닭고기	돼지고기	닭고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산	국내산

* 식재료 수급 상황에 따라 메뉴와 원산지는 변경될 수 있습니다.
 * 쇠고기 원산지가 국내산일 경우 품종(한우, 육우, 젖소) 표시, 외국산일 경우 국가명(미국, 캐나다, 호주 등)으로 표시하시기 바랍니다. 예) 쇠고기: 국내산(한우), 국내산(육우), 국내산(젖소), 호주산 등
 * 음식명마다 원산지가 다른 경우 **일괄 표시 불가**. 음식명마다 원산지를 표시하시기 바랍니다.
 예) 쇠고기묵국(쇠고기: 국내산(한우)), 쇠불고기(쇠고기: 호주산), 함박스테이크(돼지고기: 국내산, 쇠고기: 호주산) / 두부된장국(두부(콩): 국내산), 두부구이(두부(콩): 외국산) 등

- 구로구어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공하는 점심 및 간식 식단은 3~5세의 하루 에너지 필요추정량 1,400kcal를 기준으로 하여 오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10% 총 46%, 644kcal 내외로 작성되었습니다.
- 식단 감수는 필수사항이 아닙니다. 유치원·어린이집 상황에 맞게 동일 식품군, 동일 조리법으로 50% 이내 식단 감수 없이 변경 가능합니다. 식단표 및 (급식)운영일지는 구체적인 식품명으로 작성해 주시기 바랍니다.

구 분		대체 가능 식품
신선과일		바나나, 사과, 귤, 배, 토마토, 키위, 오렌지 등
채소스틱		파프리카, 당근, 오이, 고구마 등
우유		떠먹는 요거르트, 치즈, 칼슘강화우유 등
밥		혼합잡곡밥, 쌀밥, 수수밥, 보리밥, 차조밥 등 (※ 보리밥은 삼킴사고를 방지하기 위해 할매이나 압맥을 사용하여 조리합니다.)
채소찬	숙채	숙주, 무, 호박, 근대, 시금치, 고사리, 콩나물, 얼갈이, 브로콜리 등
	생채	무, 도라지, 오이, 상추 등
김치		배추김치, 깍두기, 열무김치, 오이소박이, 나박김치, 동치미, 겉절이 등
차		옥수수차, 보리차, 둥굴레차, 메밀차 등
떡		시루떡, 바람떡, 백설기, 절편, 꿀떡, 감자떡 등 (※ 1~2세에게 떡을 제공하고자 할 경우, 반드시 운영위원회를 통해 사전 협의가 이루어진 시설에 한해 제공이 가능합니다. 쪄진 떡이 아닌 설기 종류(백설기, 무지개떡 등)로 제공해 주시기 바랍니다.)
빵		소보로빵, 도넛, 카스텔라, 스틱빵, 치즈빵, 마들렌, 머핀, 단팥빵, 호빵 등

- 급·간식 제공 시 유의사항
 - 매끄럽고 둥글둥글한 음식(포도, 방울토마토, 메추리알 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.(단면이 원형이 되지 않게 제공)
 - 떡 제공 시에는 반드시 작게 잘라 제공하고, 입에 머금고 있다가 한꺼번에 삼키지 않도록 교사의 지속적인 모니터링이 필요합니다. 또한, 목이 메지 않도록 물이나 음료와 함께 제공해 주시기 바랍니다.
 - 영아가 딱딱한 과일을 씹기 어려운 경우 바나나 등 부드러운 과일로 대체 가능합니다.
 - 죽은 주 1~2회만 제공하는 것을 권장합니다. 죽 제공으로 오전 간식의 유제품이 빠지게 될 경우 오후 간식에 유제품을 추가하여 제공해 주시기 바랍니다.
 - 급식 제공 시 '어린이 기호식품 품질인증'을 받은 제품을 우선적으로 사용해 주시기 바랍니다.
(식품안전나라 홈페이지(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)→건강·영양→어린이·청소년 식생활 안전관리→어린이 기호식품 품질인증→제품명 검색에서 인증 제품 확인 가능)
 - 점심 및 간식 식단의 식재료 1인량은 어린이집·유치원의 개별적 상황을 고려하여 발주 또는 배식 시에 참고하시기 바랍니다.
 - 알레르기를 유발하는 식품은 영유아의 개별 특성을 고려하여 센터의 컨설팅이나 원아 부모님과의 협의를 통해 동일 식품군으로 대체식품을 제공해 주시기 바랍니다.

식품	식품 알레르기 대체식품
달걀	- 과자나 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요 - 흰살생선, 쇠고기, 돼지고기, 두부 등으로 대체
우유	- 멸치, 두부, 해조류로 대체, 식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음 - 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 칼슘제 섭취를 고려
생선	- 다른 생선과 교차반응 가능성이 있으므로 확인 후 반응이 없는 생선으로 대체하거나 쇠고기, 돼지고기, 두부, 달걀 등 단백질군에서 대체 - 생선을 제한하는 경우 비타민D 섭취가 부족할 수 있으므로, 비타민D 함유된 표고버섯, 목이버섯 보충을 권장
육류	- 고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있음 - 생선류로 대체, 철분 보충으로 해조류 추가 권장, 철분제를 고려할 경우 전문가와 상담
콩	- 콩을 이용한 제품이 많기 때문에 많은 주의가 필요(콩이 들어간 양념류, 콩기름, 튀긴 과자) - 참치, 치즈, 고등어, 쇠고기, 돼지고기 등으로 대체
땅콩	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요 - 해당 견과류 외 다른 견과류에 대한 반응도 확인하고 반응 시 다른 식품(외관상 비슷한 견포도, 볶은 콩 등)으로 대체하거나 제거식 권장

- 식단 구성
 - '생일식단'은 어린이집·유치원에서 생일잔치를 하는 날에 변경하여 사용할 수 있습니다. 다만 배식량을 조절하여 열량을 과잉 섭취하지 않도록 주의해 주시기 바랍니다.
 - 매주 화요일은 싱겁데이로 **저나트륨 메뉴**가 제공됩니다. 나트륨 섭취를 줄이기 위해서 연합회장님들과 협의를 통해서 토요일에 일품요리가 제공될 경우 '국 없는 날'로 운영합니다. 또한 같은 취지로 수요일 일품요리 식단에서는 어린이집·유치원의 재량에 따라 팔호 안의 국을 생략하셔도 무방합니다.
 - 월 2회 '**서울미래밥상**'을 운영합니다. 서울미래밥상은 잡곡밥, 채소류, 콩류, 해산물, 과일, 유제품 등으로 구성되며, 탄소 발자국을 줄이고 사람과 지구를 모두 지키는 건강한 식생활 실천에 동참해 주시기 바랍니다.
 - 월 1회 '**SMART 두뇌를 위한 날**'을 운영합니다. 뇌 건강과 성장에 도움을 주는 식재료를 활용한 메뉴를 제공하며, 가정통신문과 연계하여 가정에서도 함께 확인할 수 있도록 하였습니다.
 - 월 1회 '**세계 음식의 날**'을 운영합니다. 세계 여러 나라의 다양한 메뉴를 제공하여 어린이들이 다른 나라의 식문화를 경험하고 이해하는 시간을 가질 수 있도록 해주시기 바랍니다.
 - 이번 달 신메뉴인 ***유자크림새우**는 레시피를 참고하시어 조리하시기 바랍니다.

● 1~2세 대체 메뉴

★표시가 표기된 메뉴는 1~2세 영아가 먹기에 어려울 수 있는 메뉴입니다. 대체 메뉴를 제시해 드리니 참고하시기 바랍니다.

날 짜	기존 메뉴	대체 메뉴
10월 21일	★⑤②④김구이	⑤②④김자반볶음
10월 23일	★⑤⑥②오이무침	⑤②④오이나물
10월 27일	★②⑤⑥⑧⑫⑭⑮⑯⑰⑲⑳자장떡볶이	⑤②④잔말치추먹밥

- ✓ 일본산 수산물에 대한 우려가 높아짐에 따라 수산물을 활용한 메뉴를 최대한 배제하였으나 완전히 제외하는 것은 다양한 식품 섭취 기회를 저해하는 것으로 사료되어 몇몇 메뉴에 사용하였습니다. 하지만 수산물 사용을 원하지 않는 어린이집·유치원은 함께 제시된 대체 메뉴로 제공하시기 바랍니다.

식단에 대한 문의사항은 구로구어린이·사회복지급식관리지원센터 영양팀으로 문의해주시기 바랍니다. Tel. 02) 866-9596

- 우리 센터에서는 매달 제공되는 식단에 대한 평균 에너지, 단백질, 칼슘에 대한 정보를 제공하고자 합니다. 영유아들은 성장을 위하여 균형 잡힌 영양 섭취가 필수적입니다. 본 안내문은 우리 센터 식단의 영양 정보제공뿐만 아니라, 나아가 가정에서 영유아의 균형 잡힌 식사 제공에 도움을 드리기 위해 제작되었습니다.

● 2025 한국인 영양소 섭취기준 (Dietary Reference Intakes for Koreans 2025; KDRIs)

영·유아	에너지 (kcal/일, 필요추정량)	단백질 (g/일, 권장섭취량)	칼슘 (mg/일, 권장섭취량)
1-2세	900	20	450
3-5세	1,400	25	550

● 본 센터 10월 식단의 평균 영양 제공량 (오전 간식, 점심, 오후 간식 포함)

✓ 「영유아 단체급식 가이드라인」의 권장 식사 패턴 기준 (오전 간식 8% + 점심 28% + 오후 간식 10% = 총 46% 제공)

영·유아	에너지 (kcal/일, 제공량)	단백질 (g/일, 제공량)	칼슘 (mg/일, 제공량)
1-2세	419	18	194
3-5세	644	26	299

- 에너지의 경우 한국인 영양소 섭취기준에 준하게 섭취가 가능하며, 단백질의 경우 일일 권장섭취량과 비교하여 더 많은 양을 제공하고 있습니다. 칼슘은 우유 및 유제품을 매일 제공하여 권장섭취량의 약 50%의 양을 섭취할 수 있습니다.
- 권장섭취량에 가까운 칼슘 섭취를 위해서는 가정에서의 우유 및 유제품의 추가 섭취를 권장합니다. 오전·오후 간식에 우유 및 유제품이 한 번만 제공될 경우 가정에서 우유나 치즈, 호상 요구르트 등 유제품을 섭취하여 보충해 주어야 합니다.
- 영유아 단체급식 가이드라인(식생활안전관리원)에서 제시하는 권장 식사 패턴에서 영유아는 우유·유제품류 4회 (우유 2컵)로 정하고 있습니다.
- 유제품의 경우 칼슘 강화 우유 또는 칼슘 강화 치즈와 같이 칼슘이 강화된 제품도 구매가 가능하며, 보통 일반 제품의 2배에 해당하는 칼슘을 함유하고 있습니다.
- 두유를 제공하시는 어린이집, 유치원에서는 일반 두유 대신 칼슘 강화 두유를 제공하시어 영유아의 칼슘 섭취 부족을 예방하는 것이 바람직합니다. 일반적으로 일반 두유(190ml)에는 34mg의 칼슘 함유, 칼슘 강화 두유(190ml)에는 200mg의 칼슘이 함유되어 있습니다. (제품별로 다소 차이가 있을 수 있으니, 개별 정보는 제품 옆면의 영양성분표를 통해 확인하시기 바랍니다.)

★ 위의 식단 영양가 분석 안내문은 아침을 먹는다는 가정 하에 분석되었습니다.

● 아침을 먹지 않았을 경우, 부족한 에너지 필요 추정량

영·유아	필요 에너지 (kcal/일)	점심(간식 2회 포함) + 저녁 추정 에너지 (kcal/일)	부족한 필요 에너지 (kcal/일)
1-2세	900	419 + 241 = 660	240
3-5세	1,400	644 + 370 = 1,014	386

아침식사(Breakfast)는 “잠시간의 단식(fast)을 깨뜨린다(break).” 뜻으로 저녁식사 이후 다음날 아침이 되면 두뇌활동의 에너지물인 포도당이 거의 소모되기 때문에 아침식사를 통해 포도당을 보충해야 합니다. 우리 아이 두뇌를 깨우는 아침식사 꼭 챙겨주세요.

식단에 대한 문의사항은 구로구어린이·사회복지급식관리지원센터 영양팀으로 문의해 주시기 바랍니다.
Tel. 02) 866-9596