



2026년 10월 식단표

(12개월 ~ 2세, 사랑반 씨앗반 새작반)

발행일 : 2026. 9. 21.

작성자 : 황해리, 강진경, 임소진 영양사



서초구 어린이·사회복지급식관리지원센터

일자 열량/단백질				1일(목) 480kcal/18g	2일(금) 473kcal/19g	3일(토) 개천절
오전간식				♡새송이버섯죽	배	
점심				<저염실천의 날> 기장밥 저염유부속갯국⑤⑥ 돈육목살구이⑤⑩ 숙주나물⑤⑥ 백김치⑨ 토마토	<일당! 오십!의 날> 차조밥 애호박된장국⑤⑥ 가지미찜⑤⑥ 아욱나물⑤⑥ 백김치⑨ 유기농 무설탕 플레인요거트②	
오후간식				전감자 &우유②	통곡물빵①②⑤⑥&우유②	• 개천절 •
일자 열량/단백질	5일(월) 개천절 대체공휴일	6일(화) 411kcal/18g	7일(수) 441kcal/19g	8일(목) 443kcal/16g	9일(금) 한글날	10일(토) 318kcal/11g
오전간식		감 과 치즈②	당근스틱 &유기농 무설탕 플레인요거트②	참깨죽		우유②
점심		흑미밥 얼갈이국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑫ 참나물무침⑤⑥ 백김치⑨ 양상추샐러드①⑤⑥	♡쇠고기새송이버섯덮밥⑤⑥⑩ 콩나물국⑤ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨ 송이구이 사과	<저염실천의 날> 수수밥 저염청경채된장국⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑦ 곤드레나물⑤⑥ 백김치⑨ 단감		곤드레밥 쇠고기탕국⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 백김치⑨ 바나나
오후간식	• 개천절 대체공휴일 •	통밀베리글①②⑥&보리차	감자수제비⑤⑥	전고구마 &우유②		
일자 열량/단백질	12일(월) 438kcal/15g	13일(화) 409kcal/18g	14일(수) 448kcal/16g	15일(목) 445kcal/15g	16일(금) 474kcal/18g	17일(토) 306kcal/12g
오전간식	토마토	시래기된장죽②	오이스틱 &유기농 무설탕 플레인요거트②	멸치죽	사과	우유②
점심	보리밥 만둣국⑤⑥⑩ 달걀말이①⑤ 시금치나물⑤⑥ 백김치⑨ 김구이	<서울미래밥상> 차조밥 아욱국⑤⑥ 새우살갯조림⑤⑥⑨ 가지나물⑤⑥ 백김치⑨ 바나나	<수요일은다 먹는날> 연근영양밥 부추된장국⑤⑥ 오리구이 백김치⑨ 송이무초절임 배	<저염실천의 날> 현미밥 저염미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 백김치⑨ 오렌지	기장밥 ♡새송이버섯된장국⑤⑥ 돈육간장볶음⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥ 백김치⑨ 쌀요거트②	채소비빔밥⑤⑥ 달걀찜①⑤ 연근조림⑤⑥ 백김치⑨ 키위
오후간식	채소전⑤⑥&우유②	연두부 ⑤&치즈②	쌀국수⑤⑥	전단호박 &우유②	호두통밀빵①②⑤⑥&우유②	
일자 열량/단백질	19일(월) 489kcal/18g	20일(화) 409kcal/15g	21일(수) 462kcal/17g	22일(목) 428kcal/18g	23일(금) 487kcal/17g	24일(토) 325kcal/15g
오전간식	쌀아침빵①②⑤⑥& 우유②	오이스틱 &유기농 무설탕 플레인요거트②	단감 &치즈②	흑임자죽	바나나	우유②
점심	흑미밥 참나물맑은국 순살점담⑤⑥⑫ 무나물⑤⑥ 백김치⑨ 사과	수수밥 청국장⑤⑥ 쇠고기파프리카볶음⑤⑥⑫ ♡새송이버섯나물⑤⑥ 백김치⑨ 토마토⑫	<서울미래밥상> 두부우유카레라이스 ②⑤⑥⑫ 오징어국⑤⑥⑦ 애호박나물⑤⑥ 백김치⑨ 송이구이 미숫가루②⑤	<저염실천의 날> 차조밥 저염실파장국⑤⑥ 돈육수육⑩ 양배추찜 백김치⑨ 배	보리밥 근대맑은국 고등어구이⑤⑥⑦ 치커리오이무침⑤⑥ 백김치⑨ 유기농 무설탕 플레인요거트②	오징어볶음밥⑤⑥⑦ 양배추된장국⑤⑥ 파프리카무침⑤⑥ 백김치⑨ 토마토⑫
오후간식	김말이지무먹밥⑤⑥&통글레자	전감자 &오미자차	크림스파게티②⑤	삶은달걀①&우유②	단팥빵①②⑤⑥&우유②	
일자 열량/단백질	26일(월) 420kcal/15g	27일(화) 437kcal/20g	28일(수) 435kcal/19g	29일(목) 464kcal/17g	30일(금) 480kcal/18g	31일(토) 326kcal/12g
오전간식	오렌지	감자죽	당근스틱 &유기농 무설탕 플레인요거트②	참나물죽	토마토 ⑫	우유②
점심	기장밥 황태미역국⑤⑥ 두부부침⑤⑥ 갯잎나물⑤⑥ 백김치⑨ 양상추샐러드	현미밥 시금치맑은국 돈육달걀장조림①⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 백김치⑨ 토마토	새우살브로콜리볶음밥⑤⑥⑨ 팽이버섯된장국⑤⑥ 얼갈이나물⑤⑥ 백김치⑨ 송이초절임 바나나	<저염실천의 날> 흑미밥 송평(국없는날) 닭살가지구이⑤⑤ 시래기나물⑤⑥ 백김치⑨ 단감	수수밥 취나물된장국⑤⑥ 쇠고기양파찜⑤⑥⑫ 감자채볶음⑤⑥ 백김치⑨ 유기농 무설탕 플레인요거트②	돈육가지덮밥⑤⑥⑩ 시래기국⑤⑥ 브로콜리숙회 백김치⑨ 바나나
오후간식	부추전⑤⑥&우유②	전단호박 &우유②	잔치쌀국수⑤⑥	전고구마 &우유②	쌀아침빵①②⑤⑥&우유②	

알레르기 유발식품표시

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기
⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣

원산지 표시 예시

쌀(국내산), 쇠고기(국내산 한우), 떡갈비(쇠고기:호주산/ 돼지고기:국내산), 배추김치(배추:국내산, 고춧가루:중국산), 생선까스(명태:러시아산)
* 식육·어육 가공품은 성분 비율 1.23순위까지의 원료 중 원산지 표시에 해당하는 품목을 표시. 예) 너비아니(돼지고기:국내산, 쇠고기:국내산 한우)
* 쇠고기 국내산일 경우 한우인지 육우인지 품명을 표시.
* 국내산을 제외한 원산지의 표시는 정확한 나라명 표시. 예) 수입산X, 중국산○

밥·죽·누룽지	콩류		배추김치		수산물	
쌀(백미·현미·흑미·잡쌀)	두부(연두부·순두부)	콩비지·콩국수	배추(봄동·얼갈이)	고춧가루	오징어	고등어
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	페루산	국내산
육류			쇠고기			
돼지고기	닭고기	오리고기	쇠고기	쇠고기새송이버섯덮밥	쇠고기탕국	쇠불고기
국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)



2026년 10월 식단표

(3-5세, 열매반)

발행일 : 2026. 9. 21.

작성자 : 황해리, 강진경, 임소진 영양사



서초구 어린이 사회복지급식관리지원센터

일자 월/일/요일	<생일식단> 364kcal/14g	<전학식단> 349kcal/11g		1일(목) 685kcal/26g	2일(금) 675kcal/27g	3일(토) 개천절						
오전간식				♡새송이버섯죽	배							
점심				<저염실천의 날> 기장밥 저염유부숙갓국⑤⑥ 돈육목살구이⑤⑩ 숙주나물⑤⑥ 백김치⑨ 토마토	<일당! 오집!의 날> 차조밥 애호박된장국⑤⑥ 가자미찜⑤⑥ 아욱나물⑤⑥ 백김치⑨ 유기농 무설탕 플레인요구르트②							
오후간식				전감자 & 우유②	통곡물빵①②⑤⑥&우유②							
일자 월/일/요일	5일(월) 개천절 대체공휴일	6일(화) 625kcal/27g	7일(수) 634kcal/27g	8일(목) 633kcal/23g	9일(금) 한글날	10일(토) 460kcal/16g						
오전간식		감 & 치즈②	당근스틱 & 유기농 무설탕 플레인요구르트②	참깨죽		우유②						
점심		흑미밥 얼갈이국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑩ 참나물무침⑤⑥ 백김치⑨ 양상추샐러드①⑤⑥	♡쇠고기새송이버섯달걀밥⑤⑥ ⑩ 콩나물국⑤ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨ 송이구이 사과	<저염실천의 날> 수수밥 저염청경채된장국⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑩ 곤드레나물⑤⑥ 백김치⑨ 단감		곤드레밥 쇠고기탕국⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 백김치⑨ 바나나						
오후간식		통밀베이글①②⑥&보리차	감자수제비⑤⑥	전고구마 & 우유②								
일자 월/일/요일	12일(월) 626kcal/22g	13일(화) 630kcal/27g	14일(수) 645kcal/23g	15일(목) 635kcal/22g	16일(금) 677kcal/25g	17일(토) 437kcal/17g						
오전간식	토마토	시래기된장죽②	오이스틱 & 유기농 무설탕 플레인요구르트②	멸치죽	사과	우유②						
점심	보리밥 만둣국⑤⑥⑩ 달걀말이①⑤ 시금치된장무침⑤⑥ 백김치⑨ 바나나	<서울미래밥상> 차조밥 아욱국⑤⑥ 새우살갭일조림⑤⑥⑨ 가지나물⑤⑥ 백김치⑨ 김구이	<수요일은다먹는날> 연근영양밥 부추된장국⑤⑥ 오리구이 백김치⑨ 송이무초절임 배	<저염실천의 날> 현미밥 저염미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 백김치⑨ 오렌지	기장밥 ♡새송이버섯된장국⑤⑥ 돈육간장볶음⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥ 백김치⑨ 쌀요거트②	채소비빔밥⑤⑥ 달걀찜국① 연근조림⑤⑥ 백김치⑨ 키위						
오후간식	채소전⑤⑥&우유②	연두부 ⑤&치즈②	쌀국수⑤⑥	전단호박 & 우유②	호두통밀빵①②⑤⑥&우유②							
일자 월/일/요일	19일(월) 698kcal/26g	20일(화) 655kcal/23g	21일(수) 660kcal/25g	22일(목) 621kcal/27g	23일(금) 701kcal/25g	24일(토) 464kcal/21g						
오전간식	쌀아침빵①②⑤⑥&우유②	오이스틱 & 유기농 무설탕 플레인요구르트②	단감 & 치즈②	흑임자죽	바나나	우유②						
점심	흑미밥 참나물맑은국 순살찜닭⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥ 백김치⑨ 사과	수수밥 청국장⑤⑥ 쇠고기파프리카볶음⑤⑥ ⑩ ♡새송이버섯나물⑤⑥ 백김치⑨ 토마토⑩	<서울미래밥상> 두부우유카레라이스 ②⑤⑥⑩ 오징어국⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 백김치⑨ 송이구이 미숫가루②⑤	<저염실천의 날> 차조밥 저염미역국⑤⑥ 돈육수육⑩ 양배추찜 백김치⑨ 배	보리밥 근대맑은국 고등어구이⑤⑥⑦ 치커리청포묵무침⑤⑥ 백김치⑨ 유기농 무설탕 플레인요구르트②	오징어볶음밥⑤⑥⑩ 양배추된장국⑤⑥ 파프리카무침⑤⑥ 백김치⑨ 토마토⑩						
오후간식	김멸치주먹밥⑤⑥&등굴레차	전감자 & 오미자차	크림스파게티②⑤	삶은달걀①&우유②	단팥전빵①②⑤⑥&우유②							
일자 월/일/요일	26일(월) 600kcal/22g	27일(화) 677kcal/28g	28일(수) 622kcal/27g	29일(목) 662kcal/24g	30일(금) 685kcal/26g	31일(토) 466kcal/18g						
오전간식	오렌지	감자죽	당근스틱 & 유기농 무설탕 플레인요구르트②	참나물죽	토마토 ⑩	우유②						
점심	기장밥 황태미역국⑤⑥ 두부부침⑤⑥ 갯잎나물⑤⑥ 백김치⑨ 토마토	현미밥 시금치맑은국 돈육매추리알조림 ①⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 백김치⑨ 양상추샐러드	새우살브로콜리볶음밥⑤⑥ ⑨ 팽이버섯된장국⑤⑥ 얼갈이나물⑤⑥ 백김치⑨ 송이초절임 바나나	<저염실천의 날> 흑미밥 송이버섯(국없는날) 닭살가지구이⑤⑤ 시래기나물⑤⑥ 백김치⑨ 단감	수수밥 취나물된장국⑤⑥ 쇠고기양파찜⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤⑥ 백김치⑨ 유기농 무설탕 플레인요구르트②	돈육가지덮밥⑤⑥⑩ 시래기국⑤⑥ 브로콜리숙회 백김치⑨ 바나나						
오후간식	부추전⑤⑥&우유②	전단호박 & 우유②	잔치쌀국수⑤⑥	전고구마 & 우유②	쌀아침빵①②⑤⑥&우유②							
알레르기유발식품표시		①난류	②우유	③메밀	④땅콩	⑤대두	⑥밀	⑦고등어	⑧계	⑨새우	⑩돼지고기	
		⑪복숭아	⑫토마토	⑬아황산류	⑭호두	⑮닭고기	⑯쇠고기	⑰오징어	⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)	⑲갯		
원산지 표시 예시		쌀(국내산), 쇠고기(국내산 한우), 떡갈비(쇠고기: 호주산 / 돼지고기: 국내산), 배추김치(배추: 국내산 , 고춧가루 : 중국산), 생선까스(명태: 러시아산) * 식육·어육가공품은 성분 비율 1,2,3순위까지의 원료 중 원산지 표시에 해당하는 품목을 표시. 예) 너비아니(돼지고기: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우) * 쇠고기 국내산일 경우 한우 인지 육우 인지 품명을 표시. * 국내산을 제외한 원산지의 표시는 정확한 나라명 표시. 예) 수입산X, 중국산○										
밥·죽·누룽지		콩류			배추김치			수산물				
쌀(백미·현미·흑미·찰쌀)		두부(연두부·순두부)			배추(봄동·얼갈이)			고춧가루		오징어		고등어
국내산		국내산			국내산			국내산		페루산		국내산
육류		쇠고기										
돼지고기	닭고기	오리고기	쇠고기	쇠고기새송이버섯덮밥	쇠고기탕국	쇠불고기	쇠고기파프리카볶음	쇠고기양파찜	쇠고기미역국			
국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)		

식단 안내

1. 서초구 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 점심 및 2회의 간식 식단은 하루 영양섭취량을 기준으로 하여 3~5세 600kcal*, 1~2세 390kcal* 내외로 구성됩니다.

(한국인영양섭취기준, 2025년 한국영양학회)

	기준체중(kg)	기준키(cm)	열량(kcal)	단백질(g)
3~5세	17.6	105.4	1,400	25
1~2세	11.7	85.8	900	20

- * 점심 열량은 1일 영양섭취기준에서 간식으로부터 얻는 양을 제외한 양의 1/3을 제공합니다.
- * 600kcal와 390kcal는 점심과 2회의 간식을 포함한 열량입니다.

2. <생일식단>, <견학식단>은 어린이집·유치원에서 행사를 진행하시는 날에 변경하여 사용 가능합니다.
3. <녹색친화 건강식단>으로 주 3회 이상 자연식품(비타민과 무기질이 풍부한 과일, 채소 등)을 제공합니다. 매월 제공 가능한 채소스틱을 안내드리니 급식소에 맞게 채소스틱을 선택하시고 식단표와 급식운영일지에 구체적인 식품명을 표시합니다.
4. 포화지방, 나트륨, 식품첨가물 등이 많은 초가공식품(소시지, 어묵, 햄 등)의 사용을 제한합니다.
5. <수요일은 다 먹는 날> 안내
- 매월 수요일 중 하루, 잔반 없는 '수다날'을 시행합니다. 아이들이 먹을 만큼만 배식하고 끝까지 먹을 수 있도록 지도합니다.
6. <저염실천의 날>은 매주 목요일 저염메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천할 수 있도록 구성되었으며, 주 1회 '국 없는 날'로 지정하여 국을 제공하지 않거나 송남을 제공합니다.
7. <서울미래밥상>은 지구의 미래를 위해 서울시가 제안하는 식사로 육류를 제외한 수산물 및 식물성 단백질, 채소류, 과일류, 유제품 위주로 구성되었으며, 포화지방과 당류 함량을 낮춰 건강과 환경을 살리는 지속가능한 식단입니다. '서울미래밥상'은 월 2회 이상 제공하며 이 중 1회는 '일당!오십!의 날'로 당류 저감 메뉴를 포함합니다.
* 단백질 섭취를 위해 수산물을 1회, 식물성 단백질을 1회로 구성하여 제공합니다.
* 일당!오십!의 날은 일일 당류 섭취량 50g이 넘지 않도록 구성됩니다.

8. <대체식품 안내>식재료의 수급상황에 따라 식재료는 변동될 수 있으며, 같은 식품군, 동일 조리법으로 대체 가능합니다.

구분	대체가능 식품	
계절과일	수박, 참외, 사과, 바나나, 토마토, 키위, 배, 복숭아 등	
떡	무지개떡, 설기떡, 시루떡, 증편 등 (목에 걸리지 않는 떡으로 선택)	
빵	소보로, 카스테라, 치즈빵, 머핀, 롤빵, 식빵 등	
밥	혼합잡곡밥, 수수밥, 흑미밥, 차조밥 등 잡곡종류	
국	채소국	호박국, 근대국, 감자국, 열무된장국, 미역국, 콩나물국 등
	고기국	쇠고기국, 닭곰탕, 육개장, 복엇국, 황태채뭇국, 오징어뭇국 등
	육류	소, 돼지, 닭, 오리 등
단백질 반찬	어류	고등어, 삼치, 임연수, 가자미, 오징어, 주꾸미, 새우 등
	난류, 콩류	달걀, 두부 등
나물 (생채)	오이, 무, 부추, 상추, 배추, 치커리, 청경채, 도라지 등	
나물 (숙채)	가지, 애호박, 콩나물, 참나물, 미나리, 숙주, 무, 근대, 시금치, 고사리, 브로콜리 등	
우유	치즈, 요구르트, 플레인요구르트, 알레르기가 있는 영유아는 두유로 대체	

9. <알레르기>를 유발하는 식품은 유아의 개별 특성을 고려하여 대체식/제거식/부모도시락으로 제공 가능합니다.
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 함유한 식품에 특정 증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식시 확인하여 제공합니다.
* ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

10. <원산지 표시> 안내

『쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 고기(식육, 포장육, 식육가공품 포함), 쌀/찰쌀/현미/쌀가공품(밥, 죽, 누룽지포함), 배추김치(배추, 얼갈이배추, 봄동배추, 고춧가루 포함), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 낫치, 조피불락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁쉥이(명게), 방어, 전복, 부세』가 해당됩니다.

11. <질식 위험 음식에 대한 주의>

- 영유아 발달 정도를 고려하여 질식을 유발할 수 있는 식재료를 제한하고 연령별 식단을 구분 사용합니다.
- 모든 음식 섭취 시 꼭꼭 씹어 먹을 수 있도록 지도하고, 잘 삼켰는지 확인합니다.

3~5세	떡 메뉴 제공 -> 뽕쌀 떡류로 제공하고, 잘게 잘라 배식 제철채소를 '채소스틱' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공
1~2세	떡 메뉴 제외 -> 화요일 오후간식으로 찐서류, 빵류 등을 번갈아 제공 제철채소를 0.4*0.4cm 크기로 잘라 '다진채소' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공 *2025 식단 의견 조사에 따라 1~2세의 경우 '채소스틱' 또는 '다진채소' 중 선택 제공 가능

12. <생선류 배식 시 가시 등 이물질 주의>

- 생선류의 경우 가시 등 이물질을 제거한 후 조리합니다.
- 선생님들은 배식 전 생선살의 가시 유무를 확인 후 제공하고 아이들에게 주의하여 섭취하도록 지도합니다.

13. <서초형 급식환경개선 식단> 1식 4찬 메뉴 안내

- 매일 제철과일과 유제품이 1회 이상 제공되도록 식단을 구성합니다.
- 점심 식단으로 4찬식을 구성하여 제공합니다. (기준식단 3찬 + 1찬)

간식으로 제철과일이 제공될 경우	점심 메뉴로 간편식, 후식의 형태로 1가지 메뉴를 추가로 제공(연속적으로 동일 과일 제공 불가)
간식에 제철과일이 없을 경우	점심 메뉴로 제철 과일을 후식으로 제공(간식 1회 분량의 50~70%)